

気になる

キャッシュレス決済と上手に付き合おう



皆さん、キャッシュレスしてますか？ちょっと古いコピーですね（^^;）クレジットカード、電子マネー、スマホを使った〇〇ペイと、種類も多く、個人で複数の決済手段を利用している人も多いと思います。今月は、キャッシュレス決済で、気をつけたいことを取り上げます。

ポイントは使ってこそ、お得に

キャッシュレスを始めるキッカケはいろいろだと思いますが、どうせお金を使うならお得な方がいいということで、ポイント還元注目する人も多いでしょう。現在の低金利の中で、このポイントでの実質割引は無視できない部分ですね。100円で1ポイント（1ポイント＝1円で利用できる）の場合、1%引きと同じですし、しかも、お得なポイント還元のキャンペーンなどもありますね。先日は、弊社事務所でも、PayPay とさいたま市のコラボで、20%ポイント還元を行っていました。

ただ、このポイントですが、有効期間があります。通常支払の際のポイントと、キャンペーン期間中のポイントで有効期間が異なることもあります。ポイントを貯めることが目的になって、使わずに期限切れになっては本末転倒です。

注意点 1 は、ポイントの有効期間を確認して、期間内に使うこと

なお、ポイント増額キャンペーンなどにつられて、無駄使いになることの無いように気をつけましょう。

セキュリティ管理が命

キャッシュレスで、これからインターネットとの関わりがより必須となってきます。銀行通帳も有料化される時代、ネットに ID、パスワードを入力する場面も、ショッピング時以外でも増えてきます。

ここで、懸念されるのは不正利用などの被害に遭わないか？ということです。大規模な事件で記憶に新しいところでは、ドコモ口座事件や、7ペイ事件がありました。いずれも犯人が、他人になりすまして口座を開設したり、他人の口座を乗っ取ったことが原因です。もちろん、金融機関や事業者側にもセキュリティ設定の甘さがあったことは否めません。では、こういうことを防ぐにはどうすればいいのでしょうか？

注意点 2 は、利用履歴、利用状況を管理すること

クレジットカード会社によっては、カード利用があると、すぐにメールでお知らせが届くような設定をできる会社もあります。クレジットカードは日ごろから利用状況をこまめに確認する癖をつけましょう。

注意点 3 は、パスワードは絶対使いまわさないこと

利用するサービスや、サイト毎に、ログイン時のパスワードは絶対に、使い回さないことは常識としましょう。

ネットに入力している情報は、かなりの確率で漏れている可能性があることを前提に利用する意識が必要だと感じます。つまり、一つのサービス、サイトでの情報が仮に漏れても、他のサービスなどへログインできないようにすることです。できれば、2段階認証が設定できる場合は、出来るだけ、それを利用することです。ログイン時の手間は増えますが、手間が増えるのと、被害に遭うのと、どちらがいいかを比べて考えてみてください。

昔から利用されている、口座引き落としや、キャッシュカード振込などの古典的なキャッシュレス決済手段も、インターネットを使ったサービスを活用して管理するなど、上手にキャッシュレスと付き合っていきましょう。

株式会社 L&F
嶋田哲裕

お家でほっこり日本酒！

寒い季節は温かい日本酒が恋しくなりますよね。でも…

「熱燗はツーンとするから…」

「合うお酒がわからないし」

「適温って？」

「お店のような器具なくてできる？」

熱燗って、ハードルが高いイメージがしませんか？ そんなハードルを一緒に越えちゃいましょう！

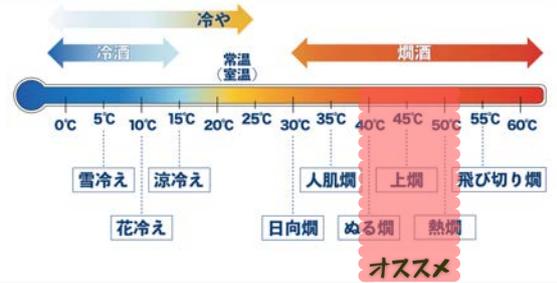
◆「熱燗はツーンとするから…」

ツーンとするのは、酒用アルコールが気化したにおいです。解決策は、**純米の日本酒**を使うこと！

◆「合うお酒がわからないし」

先の**純米酒**に加え、「生酛」や「山麩」のような**しっかりめボディ**で、日本酒度の**酸度（＝乳酸菌）高め**のお酒が合います。

温度ごとの呼び方



◆「適温って？」

温度の幅広さだけでも奥深い熱燗（上図）ですが、自宅での熱燗は「ぬる燗」（40℃）から「熱燗」50℃くらいまでがオススメ。

◆「お店のような器具なくてできる？」

本格的なチロリ+湯煎ではない、簡易版をお教えします。チロリ→**耐熱性の徳利や片口**（口が大きくあいている酒器）にお酒を淹れ、湯煎→沸かした**ポットや電気ケトル**の蓋をオープン！半分から8割まで浸かるように直接ちゃぽん！注ぐ前に酒器を温めるのも忘れずに。

日本酒:出汁を1:2～1:2.5で加えて出し割りにしても美味しいですよ。香りを嗅ぎつつ、色々試してみてください。



向井酒造株式会社 (京都) の伊根満開



コロナに負けるな、地元応援!!



◀お店情報
もつ焼 五兵衛
(さいたま市浦和区岸町
4-26-1-106、☎048-822-0598)



弊社オフィスから歩いて1分のところにある、創業60年以上の老舗のもつ焼 五兵衛さんです。

タワーマンションの1階にあるお店ですが、もともと再開発でタワーマンションになる前、昭和31年創業（1956年）から営業されています。炭火で焼くもつは、とてもおいしく、タレでも塩でも、どっちも旨いです。毎朝、目の前を通ってオフィスに通っていますが、帰り道は、においに誘われて寄り道になりそうなのを必死にこらえることも。コロナ禍になってなかなか行けてませんが、もつ焼き好きには、おすすめのお店です。

代表

嶋田が選ぶ 今月の1本



今月は、京都のお酒です。北山の蔵で、「羽田酒造」の「脱兎」という銘柄です。蔵のHPには載ってない、販売店限定のお酒だそうです。この蔵の銘柄では、「初日の出」が、我が家のお正月のお酒としてよく登場します。「脱兎」は初めてでしたが、中でもラベルが裏側になっている「裏脱兎」（写真）、数量限定だったようで、カラフルな瓶とはうらはらに、しっかり辛口の美味しいお酒でした。



▲羽田酒造の裏脱兎

編集後期

2020年最後の月になりましたね。

今回ご紹介した熱燗のコツ+写真は、三軒茶屋にある日本酒居酒屋・JOE'SMAN2号 (QR上) & 福島県郡山にある日本酒蔵・仁井田本家 (QR下) の熱燗師：ジョーさんから教わりました。熱燗師のつける熱燗を観察する（そして飲む!）のも、楽しいですよ。（葉）



株式会社 L&F

〒330-0064
埼玉県さいたま市浦和区
岸町4-17-1-101
TEL:048-762-9141
FAX:050-3588-2291

MAIL:info@fplf.co.jp
URL:https://www.fplf.co.jp

