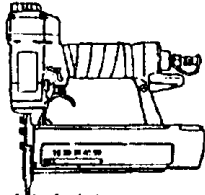


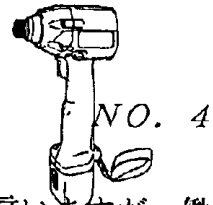
☆皆様の力強い相棒となるため☆

♂目指します「プロショップ」NO. 1店♂

平成 9.3.20



(株)日本一金物ニュース  
『まいどうさん』



♪お得意様の皆様お元気ですか?「暑さ寒さも彼岸まで」と言いますが、働きやすい季節と成ってきました日本一金物も、皆さんが働きやすいよう、担い手として頑張りますので、宜しくお願い致します。

先日、流通ホールに於いて行われた、日本一金物展示会には、1,800余名様のご来場を頂き誠に有難うございます。各メーカーの協賛により数々の新商品新機種豊富な陳列で毎年ながら、私共も皆様と一緒に勉強させて頂いております。今後も、いち早く新商品、新機種のご紹介をして参りますので宜しく、お願い申し上げます。

### 今売れている商品のご案内

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| * ハードケース 700 ¥3,680-       | 大工道具(鋸)など長尺物の収納に最適です。  |
| * ハードケース 450 ¥2,480-       | 電動工具(丸鋸)などの収納<br>また数枚のチップソーが収納<br>出きるストッパー機能付です。               |
| * RV BOX 800W ¥1,980-      | 大型収納BOX ハード作りで<br>大人が2人座れて踏み台にも<br>なる便利な道具箱                    |
| * ビス アジャスター<br>BS-65 ¥980- | ボードのビス打ち時に深さ調整<br>がついていて、ヒタリと止まり、<br>停止確認の可能な、今大<br>ヒットしている商品。 |
| * ハンドクリーナー ¥780-           | 水、拭き取のいらぬ今評判の<br>ハンドクリーナー                                      |

中島店 吉田君が4月1日より  
[営業主任]に昇進です  
皆様宜しくお願い致します。



NIHON ICHI KANAMONO  
株式会社  
日本一金物

☆皆様の力強い相棒となるため☆

♂目指します「プロショップ」NO. 1店♂

☆皆様の力強い相棒となるため☆

♂ 目指します「プロショップ」NO. 1店 ♂

## — テフロンフライパン —

テフロン加工のフライパン、我が家でも使っているが、妻が留守の時など自分で、焼き肉、野菜いため、などに使用しているが、どうもまずい、妻に聞くと「当たり前よ、だから『お肉は鉄のフライパンで』って、いつも言ってるでしょう」……どう当たり前なのか……

テフロン加工とはアルミの素地に、フッ素樹脂加工を施したもので「こびつかず、後始末がらく」が謳い文句。

でも強火や空焼きはテフロンが傷むのでダメ。

「火加減は中火以下」が鉄則です。となると肉など、おいしく焼ける道理がありません。肉は肉汁が出てしまうし、野菜炒めも、ベチャベチャ、してしまって、はっきりいってまずい。

かなり強火にしたとしても（テフロンが傷むのを覚悟）……です。

これは、アルミと鉄の材質の違いに因るのでしょう。

アルミは鉄と違って熱伝導がいいので、熱が全体に回ってしまい、局部的に高温になることがないため。

ともあれテフロンフライパンは、オールマイティではないのです。

薄焼き卵や、ホットケーキを焼くには大変重宝ですが、強火で短時間に仕上げるのがおいしい、中華風炒め物には全く向かないわけで、金属製のヘラなど使えないのが困ります。

鍋も綺麗さ、便利さ、だけではなく、用途によって、ステン、アルミ、ホーロー、テフロン加工、などなど使い分けみるのも良いでしょう。

4月1日より消費税が5%に変わります。

ご協力宜しくお願いいたします。

☆皆様の力強い相棒となるため☆

♂ 目指します「プロショップ」NO. 1店 ♂