

☆今月の特挿品とお知らせ☆

穴あけ前の必需品！
穴あけ可能な位置と深さが一目瞭然！
あらゆる障害物を正確探知！！



ダイレクトモード・探知感度レベル調整を追加！
カンタン操作はそのままに、信頼度がアップ！

BOSCH ボッシュ・ウォールスキャナー
D-TECT100CNT型 **BARGAIN**

簡単・正確！最大測定範囲

100mm

あなたの安全な穴あけ
をフルサポート
新発売

価格や詳細は
社員にお尋ね
下さい

お知らせ

恒例 春の展示会のお知らせ

場所 西橋梗卸センター

月日 2月25日～26日

(土曜日) (日曜日)

皆様のご来場心からお待ち申し上げます

※『冷酒を飲むと悪酔いする』って本当？

最近では地酒ブームの影響もあって、若い人にも日本酒党が増えている。特に吟醸酒や生酒などの冷酒は、女性も含めて幅広い支持を集めている。しかし、この冷酒や冷や酒の周辺には、どうやら誤解が多いようだ。例えば、「冷や酒を飲むと悪酔いする」というのもその一つ。これは、科学的根拠のないまったくのデタラメ。

この俗説によると、悪酔いの原因となるのは、日本酒に含まれているフーゼル油だという。冷で飲むとフーゼル油を体の中に入れることになるが、お燗をつけると、フーゼル油は蒸発してしまうので、問題はないという。しかし、戦後の闇市時代であるまいし、今のお酒に有害物質が含まれているはずもない。むしろ、フーゼル油は、日本酒の香気成分としても重要な要素といえる。冷酒は口当たりがいいので、グイグイと飲んでしまう。また、お燗をつけたお酒に比べて、酔いが廻るスピードが遅いので、つい飲み過ぎてしまい、遅れて廻ってきた酔いにノックアウトされてしまうというのが真相だろう。ちなみに、「冷や」とは、本来常温の日本酒のこと。冷蔵庫に保存する「冷酒」が登場したのはつい最近のこと。老舗の居酒屋で、「冷や」と頼んで冷えてないと文句を言ったら恥をかくことになる。

※『肉は腐る寸前が美味しい』って本当？

一般に、食べ物は鮮度が命。取れたての野菜、釣ったばかりの魚、実に美味しいものだ。ところが、肉に関しては、新鮮さは売り物にならない。動物の肉の美味しさは「熟成」という過程を抜きにしては語れないからだ。肉は、最初は死後硬直のため、硬くてととても食べられる状態ではない。しかし、肉自体の酵素の働きで、次第にたんぱく質が分解され、再び柔らかくなっていく。これが、「熟成」といわれる段階だ。

肉の持つ独特のうまみは、この熟成の過程を経たないと出てこない。

旨味をもっとよく引き出す熟成期間は、鶏肉で1日～2日、豚肉3日～5日、牛肉が1週～2週間。

では、普段私たちが、生肉店やスーパーで買うお肉は、どれくらい寝かせて置けばよいのだろうか。

これは、すぐ食べるのがベスト。生肉店やスーパーの店頭には、すでに熟成が進み、食べごろになっている肉が並べられているのだ。

それを冷蔵庫で数日寝かせたりすると、異臭を放ち始める。

肉は腐る寸前が美味しいというのが間違いではないが、本当に腐った肉は食べられない。

日本酒・洋酒・地ビール・各種
酒・食料品・煙草・老舗の店
合名会社 **新明商店**
しんめい
函館市 東雲町 5番1号
電話23-1680 ファックス23-5003

Simeon
シメオン
第6小笠原ビル1F TEL30-1588

塗装・建築・催事・サイン施工
一級建築設計事務所
(有) 東海林工業
函館市杉並町 20番-14号
電話51-0804 FAX51-0336

保険の事なら、お任せ下さい
総合保険の、親切代理店
松倉まつくら商会
函館市 戸倉町 162-1
電話57-0709 FAX57-0709

Roxie+Hart
ロキシーハート
本町9-5 MCビル1F TEL53-2290

株式会社 **ケイソー**
本社 函館市 山の手 1-34-5
電話55-4466 ファックス52-9306
営業所 札幌市 東区北31条東18丁目
電話 011-784-0595

