

2017年 3月号 243号

毎度ありがとうございます。

まいどうさん

NIHON ICHI TOPIX

日本一金物 会報



今回のまいどうさんを読んで頂く頃には、ご案内が間に合わない方もいらっしゃると思いますが、御了承頂きながら再度ご案内致します。

二月の二十五日(土)・二十六日(日)には、弊社の恒例年に一度の大展示即売会が行われ、色々な電動工具や作業道具や建築金物、ワーキング用品などがメーカー・商社、百社以上の協賛を頂いて大特価販売していますので、読んで今知った方は、弊社スタッフにお声をかけて下さいますよう御願ひ致します。

既に展示会を御利用頂いた皆様には、何かしらお役に立っている事を心から願っております。

弊社も微力ながら百社以上の仕入先メーカー・商社様と直接仕入れ交渉し、建築金物や資材、工具などを世界各地から調達して納得頂ける価格で販売出来るよう努力していますが、仕入先様も原材料の輸入先や商品の調達先、世界情勢やグローバルな需要と供給のバランスにより価格が安定していません。

この度、アメリカの大統領が変わり「アメリカ第一主義」と善し悪しは別として世界を騒がせていますが、この状況も消して無関係ではないと思えます。

今流行りの言葉を使うならば、「自国ファースト」「それぞれの国の事情や、国民の立場や環境で、賛否両論があるのではないかと思えます。普段に置き換えて見ますと、誰かが良ければ他の誰かが困る、このような現象はいろいろな場面で考えさせられます。

下記へつづく・・・



大展示即売会
流通ホール
2月

25日(土)

26日(日)

ご来場お待ちしております

考えて、答えが見付からない時に良く思ひ出す

心の持ち方 (作者わからず)

腹を立てるより許すほうがよい

憎むより愛するほうがよい

不平を言うより、感謝するほうがよい

愚痴を言うより、喜ぶほうがよい

りきむより、任せるほうがよい

威張っているより、謙虚なほうがよい

うそをつくより、正直なほうがよい

喧嘩するより、仲良くするほうがよい

いろいろな教えに感謝

代表取締役 山本大樹

Hitachi Koki
北海道日立



函館市西桔梗町 858-5 TEL48-6411

Makita
ヒューマンハードウェアの
株式会社マキタ 函館営業所



北斗市七重浜 7-3-12 TEL49-9273

MAX
使う人の声を製品にする
株式会社マックス
札幌市中央区大通り東6丁目12-18
TEL(011)261-7141



3の会新年総会・交礼会

至る 1月18日・法華クラブにて



左・・・3の会総会役員の皆さんです。
上記・・・総会出席者の皆さんです。

結
束
の
輪
！
お
客
様
・
弊
社
・
仕
入
れ
先
様
・
三
位
一
体
の
3
の
会
へ
入
っ
て
み
ま
せ
ん
か
？
・
・
・
ご
入
会
お
待
ち
し
て
お
り
ま
す
。



左・・・会長(金沢工業・社長)ご挨拶です。
上記・・・懇親会の風景・なごやかでした。



副
会
長
佐
藤
建
築
板
金
社
長
の
ご
挨
拶
！

カ
ラ
オ
ケ
か
せ
て
・
美
し
い
お
も
て
・
カ
ラ
オ
ケ
か
せ
て
・
美
し
い
お
も
て
・
カ
ラ
オ
ケ
か
せ
て
・



Panasonic ideas for life **電動工具 金物卸商社**

新城 株式会社

札幌市白石区菊水元町8条2丁目13-12
Tel(011)874-8442

フレッシュハートで温もりの再出発!
☆ナイトシルク☆☆

かわしま

函館市本町2-10 ジュエリービル 2F
電話(0138)-53-2202

RYOBI

リョービ販売(株)
札幌営業所

札幌市豊平区平岸7-14 Tel812-3751

日本一おぼあちやんの知恵

●フライパンは厚めのものがいい
フライパンを買うときには、薄手のものは避けたい。軽くて使いやすいうように思えるが、料理を上手に作るには不向きであるといえるらしい。それは、薄手のフライパンは表面温度のムラが大きくなりやすい。火の当たっているところは熱いのに、火の当たっていないところは、さほど熱くならないので、素材に火が通りにくいので、料理の失敗の原因になりかねない。厚手のフライパンならば、温度ムラがでにくいので、そういった失敗は少なくなるのです。

●フライパンを買うときには柄もチェックする

フライパンを購入するときには、きちんと柄を持って握ってみることが大事である。それは、柄の太いものですと手に合わず握りにくく使いづらいからである。しっかりと握って、自分の手のサイズに合ったものを選びたいものである。また、柄を持って前後にゆすり、付け根がしっかりとっているか確認をして購入して頂きたい。
※二月の大即売会で家庭金物の販売者さんもいらつしやるので、是非ご覧頂きたく思います。

女性に聞いてはいけないもの

ニューヨークに滞在したSさんの会社では、現地の人を数人雇ってしました。アメリカでは差別というものが非常に敏感である為、採用するには面接が大変難しい業務となるらしい。結婚や年齢を聞くことがタブーであるという。

「年齢を聞いて不採用になったのだからひどい。」というやっかいなおきりである。なぜ不採用になったのか聞いてくれるというもの。その理由をきちんと話さなければならぬわけである。これがアメリカンスタイルであるらしい。

採用が決まれば、はじめて年齢がわかるのだから、驚くこともある。二五歳の独身女性に見えたのに、三〇を超えていて子供が三人いたということに驚いたSさんはまいったようです。

はつきりと物事を主張する人が、これがまた多くて昇級の時期になると、どうしてそうなるのか納得出来るまで徹底的に食い下がってくるというのだから個性の強いアメリカ人にSさんは頭が痛いのである。

アーツ、アメリカ大統領トランプさんの一言一言の言動がニュースになるたび、テレビから離れられない日が続く・・・
平和であることを願って・・・

土俵はなぜ丸いのだろうか

土俵の起源は織田信長の時代で、天

正の半ば頃といわれているようです。

それは、現在の土俵はなく、相撲場の周りを力士が囲んで、その人垣の中で相手を押し倒せば勝ちというルールだったようです。この周りを囲んだ力士を「人方屋」というようです。この人方屋が俵を並べた土俵に変わったのは、江戸時代のようにです。人垣の代わりに、五斗俵を円形に並べて置いたといわれる。

時代は寛文(一六六一〜七三年)・正徳(一七一〜一六九年)の頃のようにです。丸い土俵が普及しはじめた頃に、これに反対していた南部の行司、永瀬越後は四角い土俵を創案したらしい。しかし、四角い土俵は結局は一般化せず。に現在に至ったといわれているようです。

大相撲初場所、またまた日本出身力士が千秋楽の前に優勝した。千秋楽の結びの一番であった白鵬戦はすくい投げで、白鵬らしくない負け方のようにも見えたが、本人のインタビューで力を出し切ったというのだから、これはもう稀勢の里の力が上回ったということですね。しかも、初優勝に日本出身力士若乃花以来の一九年ぶりの横綱の誕生である。日本中が待ちに待った横綱誕生に場所は楽しみでしかたない。

ちなみに、北海道出身の旭大星も勝ち越したのでみなさん応援しましょう！

☆今年も「まいどうさん」愛読？ありがとうございます。

☆平成二十九年も宜しくお願い致します。



金物総合商社

(株)飯山札幌営業所

札幌市東区北31条東6丁目1-10
Tel.011-704-8866

長靴,作業靴,雨合羽,軍手

弘進商事(株)函館営業所

函館市 北浜町 2番25号
Tel.(0138)40-3845



金物総合商社

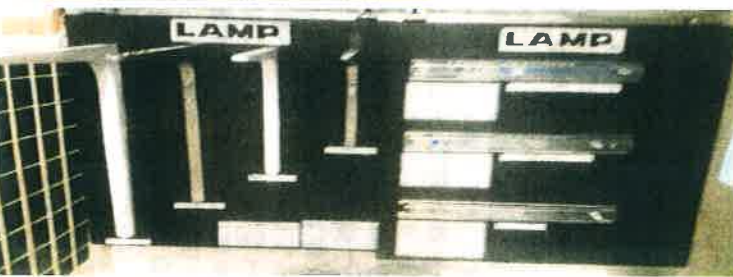
三星商事(株)函館営業所

函館市 大川町 7番1号
Tel.(0138)42-2054

☆☆☆

今月の新発売のお知らせ!

☆☆☆



**コンセント用
セキュリティカバー**

屋内 コンセントを盗電・イタズラ
守ります!

屋外 コンセントを盗電・イタズラの被害から
守ります!

屋外コンセント用

- 住宅・店舗の
屋外コンセントに
- 夜間の
イタズラ防止に
- 盗難防止にも
効果的

屋内 コンセントを盗電・イタ
守ります! **新製品**

トイレコンセント用

- スマホ・PCの
盗電対策に
- ほこり等による
盗電防止に
- コンセントカバー
の盗電防止に

室内コンセント用

- スマホ・PCの
盗電対策に
- 子供の
盗電防止に
- スマホの
イタズラ防止に

スガツネ工業さん(LAMP印)

美原店へ展示販売しています。

各種ステー・棚受け・引き出しレールなど
取り揃っております。

新しくコンセントカバーも在庫です。(美原店)

おなかの中の乳酸菌

わたしたちのおなかの健康を守ってくれる乳酸菌は、糖を分解して、乳酸をつくる働きをする。乳酸菌には二〇〇以上の種類があるようです。ヨーグルトを作る菌、キムチやぬか漬けを発酵させる菌などがある。ビフィズス菌も乳酸菌の一種である。

人間の腸内には、一〇〇兆個もの腸内細菌が存在し、善玉菌が胃や腸など消化器の働きを助けているのです。しかし、なかには有害物質を作ってしまう悪玉菌や体調によって悪さをする日和菌があるのです。悪玉菌がはびこると、肌荒れ、便秘、肥満などの不調を引き起こしてしまふ。

逆に善玉の乳酸菌が増えると、腸のぜん道運動が盛んになって、消化吸収や便秘が改善していくようです。また、免疫力を高める働きもあり、花粉症などのアレルギー症状を和らげる効果も期待できるといわれています。

乳酸菌のなかでも、特に腸内環境にとって大切なのが、ビフィズス菌であるようです。

ビフィズス菌は、乳酸に加え、殺菌力をもつ酢酸を作り出すのが特徴であり、消化管の奥、大腸を中心に存在しているのです。

生まれたての人間の赤ちゃんは、腸内細菌の九〇%以上をビフィズス菌が占めているのです。この善玉が加齢とともに減少してしまう。成人で一五%になり、高齢になると一ケタ台になってしまうというから、効率よく乳酸菌を上手にとりたいものである。

毎度ありがとうございます。

当店でお薦めしております玄米酵素「ハイ・ゲンキ」は健康に必要な栄養素が四〇種類以上であり、食物繊維がごぼうの四倍です!玄米を麹菌で発酵している為発酵により消化・吸収が良くなるのです。試供品は当店にあります。

「ハイ・ゲンキ ビフィズス菌、オリゴ糖が一度で摂れる
玄米、酵素、ビフィズス菌、オリゴ糖が一度で摂れる
ハイ・ゲンキ ビフィズス」九〇袋入

10,368円(税込)

絶賛発売中!

お酒類各種・贈答品…迅速配達
日本酒各種豊富に取り揃えています



(有)滝川商店

函館市 上新川町 11番地2号
電話 (0138) 41-8587

システム制御工事・電気建築設備工事
冷暖房及び自動制御機器保守サービス



株式会社 ケイソー

函館市山の手1丁目33-20
☎(0138)55-4466・FAX(0138)52-9306



ほのか・ほかに料理

開陽亭

函館市本町7番-5号 函館・開陽亭
電話(0138)-52-6225