

2017年  
No.245

NIPPONICHI TOPU

# まいごさん 5月号

カレンダーを一枚めくると、もう五月・・・暖かくなり、そろそろ朝晩も暖房が必要なくなる頃ではないでしょうか。

早いもので、後一ヶ月ほどで七飯店もオープン一周年を迎えられる事が出来るのも、皆様の御支援があつてこそと心よりお礼申し上げます。

感謝の気持ちを一周年記念セールとしまして、六月の開催日を後日お知らせ致しますので、是非ご来店頂ければと思います。

先日、福島県に建築関連の金物販売店の展示会を見学する為に行つて来ました。

その会社様とは御縁があつて十数年前から交流があり、社員の方が幾度も弊社の展示会に販売応援をして下さったり、社長様に表敬訪問して頂いたり、親交を深めて来ました。

今までに、お誘いを受けること四回、四度目の正直で福島へ勉強しに行つてきました。

見学させて頂いて、まず驚いたのは、電動工具を見に来たお客様に、熱心な確かな説明、ピーアールをしている社員さんが、まだ入社一年だった事でして、

思わず、その新人さんの以前の職業を聞いてみると同業界ではない事を知り、二度驚きました。

どんな商品勉強をしているのか尋ねると、「お恥ずかしながら特別な事はしていません」との事で、本人いわく、道具や工具が好きでメーカーのカタログ、商品の包装パッケージやその裏の説明書きを見たり、仕入先の商品説明を聞いたり、時にはお客様へ

使ひ方を聞いたりと、自ら積極的に覚えようとする姿勢が上達の鍵だったようです。

また別な場面では、低い位置に展示している発電機の説明をする時にお客様より低い視線になるよう自分が、中腰になったり屈んだり額に汗しながら商品説明をしていました。



後で聞いた話ですが、昨年の展示会では、一般の高齢のご老人が杖をつき、ご来店した時に、誰もが場違いと思われる様子を見て声すら掛けなかったのですが「何かご覧になりたい物は？」と声を掛け丁寧に使ひ方の説明をした結果、レーザー距離計を購入して頂いたそうです。

商品や陳列方法の他、おもてなしの仕方などは、もちろん弊社の来年の展示会に役立てたいと思います。

全員でお客様に声掛けし、最高の接客やおもてなしで「展示会に来て良かった、また来よう」と思つて頂けたら、次に繋がるのではないのでしょうか。

やるべき事は自らの意思で行へば成功への近道なり

代表取締役 山本大樹

## ●これだけで海の汚れが・・・

日本人は、朝に味噌汁を飲まないとはじまらないという人は多いのではないだろうか！？お腹がいっぱいになり味噌汁が多い場合、流しに簡単に捨ててしまっている人も少なからずいるはず？

味噌汁など、台所から出る生活排水は川の中へ流れ込んで、最終的には海へたどり着いてしまう。その結果、川や海は汚染され、魚たちが住めなくなつてしまう心配の恐れが出てくる。

汚れてしまった川をもとのきれいな状態に戻すためには、かなり莫大な水が必要になってくるのです。

仮に味噌汁を二〇〇mlを捨ててしましました。そして、もとの水質に戻す為におよそ七〇〇倍にあたる一四一〇lの水が必要になってくるようです。味噌汁一杯でも簡単に捨てられない気持ちになつてくるのではないだろうか・・・



**Hitachi Koki**  
Power Tools & Air Compressors

(株)北海道日立  
函館支店  
函館市西桔梗町 858-5 Tel.48-6411



**Makita**

ヒューマンハードウェアの  
(株)マキタ函館営業所  
北斗市七重浜7-3-12 TEL49-9273



**RYOBI**

リョービ販売(株)  
札幌営業所  
札幌市豊平区平岸7-14 Tel.812-3751

●オリーブオイルは冷暗所で保管したほうが良い!

オリーブオイルは酸化しにくく健康的な油というイメージが定着しつつある。

毎朝の番組○○キッチンイケメン俳優さんが、オリーブオイルを沢山使用するせいかな若者達でも使用している人が増えているのもしかたがあるようだ。

ある有名なパン店でも「オリーブオイルで揚げています。」と明記されているくらいですから。

さて、このオリーブオイルですが、ほかの植物油に比べると、含んでいるクロロフィルが酸化を防ぐものとみられるので、劣化しにくいという特徴があるそうです。

しかし、そのクロロフィルには光に弱いという弱点があるようです。

オリーブオイルを台所の窓際や、日光の当たるところに置きっぱなしにしておく、クロロ

フィルが光に反応してしまい、活性酸素を発生する恐れがあるという。酸化しにくいといわれるオリーブオイルも太陽光に当たってしまえば、劣化してしまうようなのです。室内の弱い光でさえも反応してしまうというから、保管場所は光の当たらない冷暗所に置く必要があるのです。

なお、オリーブオイルは、調理の際に、二〇〇℃以上で熱すると、香りが大きく変化することがわかってはいるようです。オリーブオイルの香りを生かすには低温でじっくり加熱すると良いそうです。

ほか7さん  
脚立・梯子  
足場板など  
セール中!



### ゴールデンウィーク期間の営業日と時間の

お知らせです。

中島店・七飯店

4月29日(土)AM7:30~PM5:00

4月30日(日)休業

5月1日(月)AM7:30~PM7:30

5月2日(火)AM7:30~PM7:30

5月3日(水)~5日(金)休業

5月6日(土)AM7:30~PM5:00

5月7日(日)休業

美原店(期間中・無休)

4月29日(土)AM7:30~PM5:00

4月30日(日)AM7:30~PM5:00

5月1日(月)AM7:30~PM7:30

5月2日(火)AM7:30~PM7:30

5月3日(水)~5日(金)AM7:30~PM5:00

5月6日(土)AM7:30~PM5:00

5月7日(日)AM7:30~PM5:00

営業しています。いつもより早い時間で閉店です。

尚4月29日30日 5月3日~6日までは配送業務は

出来ませんので、予めご了承下さい。

ご迷惑をお掛け致しますが宜しくお願い申し上げます。

5月8日から通常営業となります。

### ●自分を客観視・・・

Sさんは若い頃から、物事を一途に考えるところがあった。

そのクセは親譲りだと思っていました。ある時、先輩から「それはあなたのものの見方が狭いからだ」と指摘されました。

日頃から、自分の尺度で物を見て、考え、行動することが常だったことに気づかされたのです。

このような生き方をしていては生きる世界を自分で狭めてしまおうと反省し、これを改めることにしました。

しかし、頑固な性分は容易に改まりません。物の見方を広くしようとしても、生来の頑固さがネックとなって、先に進まないのです。

そこで、Sさんは今回の気づきは先輩に指摘されましたが、自分でもなんとかしようとおもわず、まわりの人に遠慮なく指摘してもらおうと思いたったのです。その実践により、心が素直になりつつあるS

さんなのです。

問題が現れる前に、物の見方や考え方を正しい方向に向けられれば、人生を悔いなく生きることができよう。

職場の教養より

オープン2周年たちました。

Snack Bar Aya

函館市本町1-39 ゴールデン街

TEL31-3900 営業時間19時~25時

日本一金物 中島店 向かい  
カラオケ ほほえみ  
スナック  
定休日 毎週(水曜日)

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

七飯店い-4兄弟だよ！  
ご来店待ってまあ〜。  
長男・四男 赤い-  
次男・三男 グリーン-



僕たち...  
2万円台〜3万円台  
線も出して見れるよ！

◎日本一おばあちゃん知恵  
キャベツのムダ無し  
●根元の切口が黒ずんでいるものは古い

新鮮なキャベツを買うポイントには、根元の切口にあるという。黒ずんでいるようなら古いキャベツで、そうでなければ、新鮮なキャベツの可能性が高いようです。最もたしかなのは、鬼つ葉と呼ばれる外側の厚い皮がついているものを選ぶと良いそうです。畑で取れたときとほぼ同じ状態で並べられていれば、新鮮と考えたいようです。

●キャベツは水をかけながらはがす  
キャベツの葉をきれいにしながらはがす上からはがさないのがコツのようです。ひっくり返して芯のほうから、さらには水をかけながらだと、ちぎれず、きれいにはがせるという。

また、キャベツを半分に切って使うと、切口から水分が失われ、鮮度が落ちやすくなるという。なので、外側からはがして使うと良いそう。

●国産野菜と輸入野菜では栄養が違うのか！？

現代の日本では、輸入ものの野菜が店頭によく並べられるようになってきた。

昔、近所の八百屋さんへ、おつかいに「人参を買ってきて！」と母親に言われて買に行った記憶がある人もいるのではないだろうか？現代では「国産の野菜を買ってきて！」と国産とこだわる人には注意して買わないといけなくなった。

さて、国産野菜と輸入野菜の値段は、輸入野菜の方が安いことが多いのですが、栄養の違いがあるというのです。

欧米から輸入された野菜は、国産野菜よりもカルシウムを多く含んでいるといわれているようです。

これには、日本の土壌に含まれるカルシウム量が、欧米よりも少ないことが原因のようです。火山国である日本の土壌は火山灰でできているケースが多いようで、その分欧米の土壌よりも含有カルシウム量が少ないそうです。

国産野菜と輸入野菜の栄養価はそんなに違いはないですが、流通にかかる時間などの条件で栄養価が変化するようにです。野菜は収穫後も呼吸しているため、その活動によってアミノ酸やビタミン類が消費され栄養価が変化するとみられる。

だから、収穫してから店頭に並ぶまで、通常二〇日ほどかかるといわれる輸入野菜は、流通過程でビタミン類がある程度失われてしまうのです。ただ、場合によっては、低温輸送されている輸入野菜のほうが、常温で運ばれている国産野菜よりも、ビタミン類の損失が少ないというケースもあるようです。これはもう、消費者の見極めが変わってくるのかもしれない！？

●体温計は、なぜ四二℃までしかないのか

体温計は、昔アナログで目盛りが四二℃まで記されていた。現在は電子式で、これも調べてみると、四二℃までしか計れないようです。

これにはわけがあるという。人間は四二℃を超えると生命の維持が不可能になってくるからである。

四二℃までいかになくても、直腸温が三九℃以上になると、脳の活動は正常に働かなくなるといわれている。さらに上昇すると、意識障害が起こるようになってきたり、この状態がいつまでも続くと、生命の維持が困難になってくるといわれる。

四二℃という温度は、たんぱく質が固まってしまいう温度であるようです。体温が四二℃を超えてしまうと、筋肉や血液、さらには骨まで固まってしまいい、いったん固まった組織は二度と元に戻れなくなるようです。これでは生命の維持は不可能になってしまいうようなので、体温計の目盛りは四二℃までしかないのです。

日頃、自分の平熱を知っておくことはとても大切であるといえるのです。



電動工具なら！  
アフターも安心

アパレル用品 道南地域  
販売シェアNo.1 品揃え  
7折 50% OFF  
30% OFF  
日本一全物店

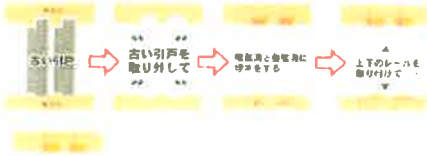
金物総合卸商社  
(株)飯山札幌営業所  
札幌市東区北31条東6丁目1-10  
TEL.011-704-8866

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

金物全般卸商社  
三星商事(株)函館営業所  
函館市 大川町 7番1号  
TEL.(0138)42-2054

☆☆☆ 今月の特売品のお知らせ! ☆☆☆

LET'S  
リフォーム!



アルミ建具を  
設置  
**完了!**

HAMAKUNI

古い引戸を、スタイリッシュなアルミ  
建具へ・・・ビフォー・アフター



上記は、展示会でメーカーさん出展してました。  
以前にもご紹介いたしました。  
ヘルメットは洗う時代です。  
ヘルメット洗浄機 香帽さん  
価格はなんと! 〇〇万です。  
お問い合わせは社員まで・・・



18Vバッテリーで使える「充電式」運搬車



遂に出た。マキタより18vバッテリー運搬車排ガスゼロ推奨  
製品で、手で押す力を18vでアシストします。最大130kg  
積載! パイプフレーム・バケットタイプ選べます。七飯店・  
美原店・展示・在庫有ります。



園芸関係各店展示! 刈払機・4サイクル  
2サイクル・充電式チェンソー、ヘッジトリマ、ハリ  
カン、耕運機、高圧洗浄機、ブロアーなど  
各種機械取扱い! 除草剤・スプレー・  
高枝切り・草刈り鎌・手袋・帽子など  
スコップ・熊手・クワ・ホー・マサカリ・・・  
園芸用品も弊社へ・・・

金物総合卸商社



(株)キムラ 函館営業所

函館市西桔梗町 589-44  
Tel(0138)49-5331

新潟金物卸商社

(株)高儀 札幌営業所

札幌市白石区菊土上町3条3丁目 --  
381-1 Tel(011)832-0295

新潟金物卸商社

(株)ナルミヤ札幌営業所

札幌市東伏古区1条3丁目-1-16  
Tel(011)784-2244