

# 日本一金物店 七飯店

No.246

2017年 6月号

まいどお

OPEN  
1周年

地域の皆様へ感謝をこめて...  
おかげさまで七飯店オープン1周年

ゴールデンウィークも終わり、さらに忙しくなってきたかと思えますが、皆様はどうお過ごしでしょうか。お陰様で、七飯店も六月で、オープン1周年を迎えることが出来ます。

これも皆様方の熱いご支援とご指導のたわものこと心より感謝申し上げます。

つきましては、六月二日(金)・三日(土)の二日間、七飯店オープン1周年記念セールを七飯店にて開催致します。美原店、中島店も協賛セールで、三店舗同時開催になりますが、七飯店には、電動工具のリョービ様が販売応援に來ます。一例をご紹介します。

リョービの商品に関しては、チラシ印刷作成の関係上、請求書に同送出来ない場合は店頭でセールチラシを、ご参照頂き、一部の商品意外は七飯店のみの展示になります。

日立工機から特価商品の一部をご紹介します。

高圧釘打機 65ミリ (定価の64・5掛) @68,800

インパクトドライバ (想定定価の50・9掛) 18V6AH@43,800

スーパーストップブラックII 125x190ミリ 取り混ぜ5枚さらに1枚サービス@16,000

(定価の64掛) コードレスクリーナ 18V3AH@19,800

(定価の55・5掛) 電子セーバソー NO142ブレードx5枚同時購入セット販売で @28,800

(定価の65掛) ロータリハンマドリル28ミリ2モード/SDSシャング @21,800

(定価の66掛) 限定商品 銀鏡モデルx釘打機、コンプレッサなど (定価の65x66掛)

マキタの特価商品の一例は、インパクトドライバ 18V5AH@41,800 (定価の62・6掛)

パナソニックの特価商品は、インパクトドライバ 14・4V4・2AH 50%OFF(半額) @24,900




**七飯店オープン1周年記念  
6月2日・3日  
ミニ展示会**

お待ちしております。  
美原店・中島店・七飯店  
各店にて 格安で提供させて頂きます。乞うご期待!





ボッシュのレーザー距離計も半額にて販売いたします。

全て、オープン1周年記念大特価、数量限定の為、売切れの場合はご容赦お願いします。店舗により展示商品が違いますので、お問い合わせ下さい。

今後共、ご指導宜しくお願い致します。

代表取締役 山本大樹



**Hitachi Koki**  
POWER TOOLS for PROFESSIONALS

**(株)北海道日立 函館支店**  
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)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 TEL812-3751

●庭の手入れは住む人の義務であるというイギリス・・・

暖かくなり草刈りの季節がやってきた。日本は庭の手入れは自由ではあるが、イギリスでは、庭を大切にしている。ひとりひとりの意識のひとつとなっている。ひとりひとりの意識が根付いているらしい。どこのお宅へ伺ってもきれいに芝が刈ってある。足を踏み入れることがタブーなのである。

イギリスに滞在したSさんは、庭の管理に対する意識の違いを認識された。

Sさんの家は普通の一軒家で、庭は両隣とつながっていました。Sさんは芝刈りをしたことがなく、いつが芝を刈り時かわからなく、延ばし延ばしにしていました。すると、隣のおじさんがSさんのところの庭を黙って刈っているではありませんか。親切心ともいえるのですが、そろそろ刈ってほしいともいえる意思表示なのである。

Sさんは自らやらざるを得ない立場に追い込まれてしまったようです。

イギリスでは老若男女を問わずに庭の手入れに関心があるくらいですから、テレビ番組でも庭や植木の手入れ方法やお庭自慢が延々と放送しているようです。

放っておくと近所から苦情があるらしく、自分の家だけきれいにしても、住んでいる区域、全体的に美しくないと気がすまないというのだから、日本の感覚で住むと大変な目にあってしまうようです。

芝刈りは家主の義務みたいな感覚で、毎週芝を刈るのが仕事となったSさんは、芝刈り機を手にし、草と格闘している。

日本一金物店 RYOBI RYOBI お勧め商品 大特価

七飯店 開店1周年記念協賛フェア

11月7日展示即売会 in 七飯店

期間：11月7日 10:00-18:00 8日 9:00-15:00

場所：日本一金物七飯店 七鶴町本町3丁目17-8 1F 創業社物産

大特価品

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

## ●ヨーグルトが健康にいいと言われるのは？

近年ヨーグルトの健康効果が浸透してきているのもたしかではある。それは、お腹の調子を整える、花粉症の予防に効く、免疫力を高めるといった効果などがメディアで専門家が紹介していることが多い。

ヨーグルトは、牛乳に乳酸菌を加えて発酵させた発酵乳である。乳酸菌には数多くの健康効果がありますが、中でも知られているのが、腸内の有害菌の増殖を抑える働きだそうです。多くのヨーグルトが、厚生労働省からトクホ(特定保健用食品)の許可を受けているのは、乳酸菌の腸内での働きが評価されているからなのである。

そして、乳酸菌には抗アレルギー作用もあるとみられているよう。乳児を対象にした調査では、ある種の乳酸菌には、アトピー性皮膚炎などのアレルギー疾患の発症を抑える可能性があることがわかったという話も出ているようだ。

ヨーグルトには、牛乳の栄養に乳酸菌のパワーが加わることによって、さまざまな健康効果が期待できるというわけである。ブルガリアに長寿者が多いのも、ヨーグルトを常食しているからとみている専門家も多いようです。

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。

## 日本一おばあちゃん知恵

●煮魚は汁を煮立ててから入れると良い

魚をふっくら美味しく煮るには、短時間で火を通すことが大事であるという。

煮汁が冷たいうちに魚を入れるのではなく、煮立ててから入れるといいらしい。

冷たいうちから入れると、その分長く煮ることになる為、魚のうま味が煮汁に溶け出してしまいうま味です。煮立ててから入れた方が魚の表面がすぐに固まるので、うま味が溶け出しにくくという。しかも、魚特有の臭みも熱で、すぐ蒸発するので美味しく仕上がるようです。

●干物は弱火でゆっくり焼くのが良い

生魚と干魚では、中に含まれる水分量がずいぶんちがうのである。生魚が約七五%の水分を含むのに対し、干魚は約六〇%しか含んでいないようである。

その為、干魚の場合、強火の遠火ですと中に火が通る前に、表面が焦げてしまうのである。火を少し弱めにして焼くのが、干魚を上手に焼くコツのようです。

## ●冷えを防ぐ...

冷え性というのと、寒い時や女性特有のものと思われがちである。しかし、冷房やストレスなどで夏にも起こりやすく、冷えを訴える男性も少なからずいる。

人の体は厚さ寒さに対して、血管を収縮、拡張させて体温を保とうとする。

しかし、自立神経がうまく機能しないと、血液の流れが悪くなつて「冷え」の症状が現れるといわれているのです。

無理な食事制限やダイエットで、筋肉や皮下脂肪を減らし過ぎると、新陳代謝が低下して、冷えの原因となるのです。

腹部や下半身を強く締め付ける下着も、血行を悪くするといわれている。タバコを吸うと、体の抹消の血行が悪くなり冷えにつながることもあるという。ちよつとタバコをやめてみるとその違いが分かってくるようです。

飲みすぎ、食べ過ぎは、臓器に負担をかけ、働きが鈍化して冷えやすくなる。極端に冷たいものも要注意ではある。

冷えは多くの病気の元なので、体の血のめぐりをよくして、冷え体質を改善しておきたいものです。

職場の教養より

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  
TEL011-704-8866

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

☆☆☆ 今月の新商品のお知らせ! ☆☆☆

5月1日 発売 **SEG** サスペンダーとハーネスを快適に 重くない!ムレない! 肩当てベルトとパットワイド開閉 **Tajima**

**超軽涼** シリーズ 抜群の透気性、高弾性素材採用! さらに快適! **SEG** 対応パット **ソフト** シリーズ 肩当てパットのしなやかソフト!

1 両肩の透気性 両方体自冷却システム

2 インスタレーションの簡単 設計力: 7 (7段階)

3 肩当てパット 7段階調整

4 高さ調整 50段階調整

透気性重視型 標準

フィット性重視型 標準

フィット性重視型 標準

新発売 5月1日 発売 **反射しにくい!くらつかない!** >> エアフローボードミニ命綱式

1 反射しにくい

2 項目を覚えさせる



テーブルマナーを再認識するためにも、たまには家族で静かなレストランで、食事をするのもいいことなのかもしれませんね。

● テーブルマナーの発祥の地って? テーブルマナーといえば、フランス料理を思い浮かべる人も多いのではないだろうか? ヨーロッパで最初にテーブルマナーが確立したのは、イタリアであるらしい。一四世紀ころ、人間性の回復を目指したといわれるルネサンスの影響で、イタリアでは食事の際の礼儀作法が発達したそうだ。ちなみに、当時のイギリスやフランスは、テーブルマナーといった考え方がなく、たとえば、イギリスの女王が手づかみで肉を食べていたのではといったぐあいであったそうです。イギリスとフランスでテーブルマナーが発達するのは、イギリスでは、清教徒革命以後で、フランスではフランス革命以後、ブルジョワジーが力をもつてからのようです。

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  
札幌市白石区菊水士町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