



青森県立美術館
あおもり犬

KYOCERA 電動工具キャンペーン実施中!!

期間中にキャンペーン対象モデル【対象A・B】を買うと、グルメカタログギフトがもらえる。お問合せは店頭まで。



283回 まゆどりさん

発行№283号無限の可能性を追求する青春金持財



2020年7月号

日本一金物 発行月日 令和2年6月20日

暑さが厳しくなってきましたが、皆様おかわりございませんか？

新型コロナウイルス感染拡大の影響で一時経済の見通しが立たない日々が続き、三密をともなう飲食店やカラオケ店など休業や失業を余儀なくされたというニュースもありました。しかし、道民の皆さんの自粛のおかげで感染者が減少し自粛制限が解除になりました。

今まで、あたり前だった日常生活が思うようにできず、通学や通勤、買物や外出などようやく、普通にできつつあることがとても幸せな事だとあらためて気づき感謝しております。当社も営業時間を三〇分短縮いたしました。今まで以上にお客様に必要とされるように毎日努力しております。

当社で度々ご紹介しておりますハイゲンキを生産している株式会社玄米酵素の代表がご縁のある全ての皆様に元気で健康になってもらいたいという願いを込め「ハイゲンキで日本を元気にしよう」という企画を立てました。創業四十八年間培ったノウハウを皆さんに伝えてこの急難を乗り越えていきたいという事で無料で資料やサンプルを支給して頂きました。私たちも同じ気持ちです。

日ごろお世話になっていらっしゃる方々に恩返しのお気持ちでお伝えたいと思います。テレビや新聞に出てはいますが、まずは、免疫力を下げない事が第一です。そのためには抵抗力を維持できる栄養素が必要です。例えば、免疫細胞の働きを良くしてくれるたんぱく質、ウイルスや細菌の侵入を防ぎ粘膜を保護するのに必要なビタミンA、又B1が不足してしまふと免疫機能が正常に働かなくなってしまう。一部分ですが食事を見直す事でもウイルス対策には力を発揮します。玄米酵素は栄養バランスが良く酵素も摂れます。資料やサンプルをご用意しておりますのでどうぞご連絡下さい。

代表取締役

山本大樹

出来立てのお弁当を
急いで冷ますには？

出かけようと急にお弁当を持って行くことになった。もう時間がないので、冷めてもいけない時にお弁当の蓋をしめなければならなくなる。気温も高くなるし、傷む原因になりかねない。お弁当は冷めてから入れるのが鉄則となっていて、そんな時間がない時には、まだ詰めていないお弁当箱の空のままの状態の下に保冷剤を置いてから、中身を詰めるという良いうえです。

出かける寸前までそのままにしておけば、お弁当箱の中身はかなり早く冷めるのでお薦めである。

もちろん気温が高い日には、新たに別の保冷剤を用意して一緒に入れておけば食中毒の予防としては安心感はあるが・・・。

b
y
m
i
k
i
k
o



THE NEW VALUE FRONTIER



1997年日本一金物への道

ある日、風呂に入っていると、四人の24・25才位の若者が入浴にきた。丁度八時半頃、空いている時間帯で、お互い裸同士の間からか、親しげに「アンちゃん、めんこい女子のいる飲み屋ば、知らねえかなあ〜?」と話かけてきた。「駅前に、わんさどあったども、高くねえべかな?」よく話を聞くと、函館には忙しくてなかなか出てこれないという。暫くぶりで木古内町から来た四人だった。

今日は最終で帰るから、それまで遊んで行くという。「アンちゃんは、いい男たべ、晩に勤めですと思ったもな」そんな言葉から、すぐ車で帰れる駅前付近にいい飲み屋がないかというのだ。夜の勤めの、いい男と言われ、少々いい気になり、ふと一年半程前「函食」にいた頃、連れて行かれたことのある、駅前の飲み屋に行くことを薦めた。「アンちゃんも、あんべ、オグルすけ」

四人は、一緒に来てくれと言うのだ。少々ママに会うのは気恥ずかしい気持ちもあったが、好奇心の方が上回った。

何を置いても生涯の中で忘れようとも忘れえぬ強烈な思い出の中にある、ママの店である。

暖簾を分けて、覗き見ると店にはお客は居なかった。四人を先に入れ、後に入っていくと、ママの驚きようは、半端でなかった。懐かしい流暢な内地弁で「…まあ暫くやねえ〜、どうないしてたんや!」

店に入った四人にはお構いなく、矢継ぎ早に質問してくる。

四人はあっけにとられながら「なんだば、アンちゃん知らね、知らねって、結構、親しいママがいるんでねえが、飲むべや、飲むべ…」

「ママさん、この前はすっかり酔ってしまって迷惑かけました。この方たちは木古内町の人たちで、最終列車で帰るまで飲んでいくっていうんで頼みますよ。私は先に帰りますから」「チョ、チョット待ってなあ、話があるよって」そう言いながら、お絞りも出さず表戸をあけて出て行った。

甘さが均一になるスイカの切り方とは？

夏の代表的なフルーツといえ、スイカである。家族が多ければ丸ごと大きいスイカを買えばお得であるが、最近ではカットしてある少量のスイカまで揃えられていて、お一人様でも食べられる量なので助かる。

だが、スイカの甘い部分と例えば中心部だが、皮に近い端の方には甘くないのはたしか。スイカは甘くないのは皮に近い端の方の切り方にあるのだそう。スイカの切り方にあるのは、スイカのみならず、半分にしたスイカをさらに4分割して食べやすい大きさに切る時、まっすぐ縦に切ると、両端の部分は中心部がなくて皮に近い部分しかなく、この刃先を放射状に斜めに入れていくと、すべての均等に甘い部分が行き渡るのだ。これだ。



●日本一おばあちゃんの知恵 タマネギを冷やして涙を予防

買ったばかりのタマネギを切ると涙が出てくることがある。タマネギを冷やすと涙は出にくくなるようだ。タマネギの細胞には、アイリナーゼという酵素が含まれているようだ。タマネギの細胞が壊れた時、アイリナーゼが酵素反応して、チオプロパナル・Sオキシドは高温で揮発しやすく、低温ならそれほどでもないという。なので、タマネギを冷やしておけば、揮発を防ぎ、涙は出にくくなるというわけのようだ。

●タマネギの涙対策としては良く切れる包丁を使う

タマネギを切ったとき、涙が出ないようにするには、良く切れる包丁を使うことも大切である。

それは、切れ味の悪くなった包丁で切ると、タマネギを押しつぶすように切ることになりかねない。そして、細胞破壊の度合いも大きくなる上、チオプロパナル・Sオキシドが揮発しやすくなるので涙が出やすくなる。

切れる包丁であれば、一部の細胞を切断するだけになるので、細胞破壊はそれほど進まないし、涙も出にくくなるわけだ。



ビタミンC不足でストレスに弱くなるのだろうか？

野菜や果物などに含まれているビタミンCには、いくつかの働きがあるという。まずはコラーゲンの合成であるが、皮膚、骨の健康を維持する働きで、これを強化するとなるとコラーゲンと呼ばれるタンパク質が必要となってくる。ビタミンCがコラーゲンの合成になくはならない物質であるからだ。よく美肌効果などといわれるのはコラーゲンの合成にビタミンCが深くかかわっているからだといわれているようです。

もうひとつは、ストレスに対抗する働きである。人の体は、不安やプレッシャー、睡眠不足といったストレスにさらされると、アドレナリンを分泌して血圧を上げたり、血中の糖分を増やして、ストレスから身を守る体制に入るのである。

ビタミンCは、そのアドレナリンを分泌する際に大量に使われているとみられるそうです。なので、ビタミンCが不足すると、ストレス耐性が落ち、疲れやすくなるなど、心身の不調をきたすことになりかねないので、気を付けなければなりません。

コロナ自粛生活のせいで、普段の集団スポーツ活動を行っていない人達にとっては、ストレス解消や体重増加も心配になってくると聞く。ストレスに強くなるためにもビタミンCは毎日摂りたいものだ。

美と健康のために、ビタミンCを手軽に補給！

アセロラとレモンの植物由来ビタミンCです。

顆粒のスティックタイプで水なしで食べれます！

「ハイ・ゲンキC」72g(1.2g×60包入)

二千四百円(税抜)

絶賛発売中！



水道配管資材・住宅設備機器の総合商社



株式会社 川本第一製作所

YAMABIKO

shindaiwa®

HANDRAIL CATALOG

MazROC

マキタアプリ

製品情報が
探しやすい。
分かりやすい。



マキタアプリ



マキタアプリ出来ました。
皆さんがダウンロードしましょう。
最新情報や検索が便利になります。

新発売!

マキタの
保冷温庫
出ました。
冬にも・今年も、暑い夏に・

Makita 充電式保冷温庫
18V CW180DZ

NEW

LINE

18V

充電式保冷温庫

充電式保冷温庫

充電式保冷温庫

新発売!



100mm



150mm



200mm

水平器といえば シンワ

ブルバブル02 よりも
30%小型・軽量 できました。
長さ600mmまで・・・
短いサイズも・・・
100・150・200mm揃い
ました。(気泡管が-も洗えるよ)



新発売!

全天候型 水の中で書ける
濡れた面にもそのまま書ける

下地が透けない
濃い筆記面でも色がはっきり

Tajima



スパイスより 首から冷やすファンが出ました。
七飯店にあります。3300円(税別)

日本一食物 中島店 向かい
カラオケ
スナック **ほほえみ**
定休日 毎週(水曜日)

6/1より、営業しています。

From ASSEMBLY To SERVICING

HOZAN

食改善で真の健康をお届けする

おかげさまで
48周年

株式会社 **ホトケイサイ**