

笑顔

4月のニュースレター

Vo.26

春の気配、ようやくととのいました。旬のタケノコを堪能できる時期ですね。タケノコは食物繊維が多くカリウムや豆食性などのミネラルを含む低カロリーのヘルシー食材です。

(株)迫広碎石

おいしいゆで方

- ・味噌かと赤唐辛子を加えてゆでるとエグみが抜け良くなります。
- ・ゆで工がったら湯が人肌ぐらいに冷めますまであきます。

消化がよくないので
胃腸が弱っている時は
食べすぎには注意です

・冷めたら水に移してみかを焼います。



収れん×焚に気をつけて

これから夏に向けるシーズン。ベランダなど外に置いたステンレス製のボウルなどガラスの役目をし、太陽光線を集めることで出来ます。また、水入りのペットボトルやガラス製の置き物、鏡etc 置き場所に気をつけて下さい。

ロングセラー商品 キッコーマンのしょうゆ

キッコーマンが「しょうゆ」を作り始めたのは江戸時代末期のこと。昭和23年大豆と小麥を元に落葉的に分解し微生物が発酵させる製造法を開発。作業にて瓶についた菌を洗わずにそのまま新工場へ持っていく菌を増やしていくというのです。

当時の客寄せではしおり瓶などから小さなしおり差しに替えて使用。昭和38年

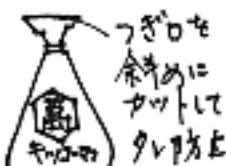
アジアでは大昔から「醤油」という雑記や動物の内臓や穀物などを温漬けして熟成させたものが作られていた。これらは日本へ伝来とともに伝わったそうです。



タレないしおり卓上瓶登場。
昭和40年現在使われている透明樹脂

登場。今や世界100ヶ国以上で

発売されるまでに至り、日本を代表する調味料です。



次回は次号のかてにのしあに！

おもろい質問を出されます。題の体操になります。

① 食パンとフランスパンに声をかけました。ぶり同じないのはどっち？

② 食べられないまんじゅうはいか？

③ さかさまにあると軽くなる生き物は？