

鈴木工業株式会社

かわら版

「仕事」「人生」そして「環境」



発行元：鈴木工業(株) 2018年10月 第31号

「秋が深まりハロウィンが終わり、街中ではクリスマスカラーのイルミネーションが飾られ、街中がクリスマス気分です。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。」

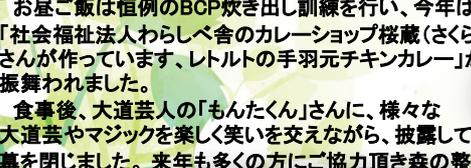
鈴木工業 はこんな会社です

今秋も恒例となりました「鈴木工業 みんなの森」活動を実施致しました。今年で第8回目を森の活動となりました。今年「六丁の目マザーグース保育園」さんの親子との合同イベントとなりました。週間天気予報では台風が近づき雨の予報となっていました。みなさんの日頃の行いが良いですね！！

イベント中は天気が崩れることなく活動することができました！！今回の活動は、小枝切り体験、甲虫ビオトープづくり(カブトムシ)、巣箱作り・樹名板設置、植樹他の除伐、枝打ち、遊歩道づくり・丸木運搬、森のかけのぼり、ネイチャークラフト等、盛りだくさんの活動をインストラクター協会さんから説明をいただきながら、皆さん和気あいあい笑顔で取り組みました。

お昼ご飯は恒例のBCP炊き出し訓練を行い、今年「社会福祉法人わらしべ舎のカレーショップ様蔵(さくら)さんが作っています、レトルトの手羽元チキンカレー」が振舞われました。

食事後、大道芸人の「もんたくん」さんに、様々な大道芸やマジックを楽しみ笑いを交えながら、披露していただき幕を閉じました。来年も多くの方にご協力頂き森の整備活動を継続して行きます！！



秋が深まりハロウィンが終わり、街中ではクリスマスカラーのイルミネーションが飾られ、街中がクリスマス気分です。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。」

クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。」

クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。クリスマスは12月25日、イースターは3月21日、お誕生日は毎月あります。」

アキばちよぶのアカない話
「30日でシックスパック！」

先月から「30日でシックスパック」腹部ワークアウトというアプリを使ってせいの肉対策にいそんでおります。

10年くらい前から徐々にお腹と背中が肉が付きはじめ、運動や食事制限を駆使し、一時的に肉が減るも途中であきらめたりもした。ここ数年繰り返しては、何年か経たずとも戻ってしまう。ここ数年繰り返しては、何年か経たずとも戻ってしまう。ここ数年繰り返しては、何年か経たずとも戻ってしまう。

ISO 9001/ISO 14001/OHSAS18001 認証取得
鈴木工業株式会社
本社 千984-0002
仙台市若林区卸町東五丁目3番28号
TEL:(022)288-9201 FAX:(022)288-9293

フリーダイヤル 0120-87-9201
エコミーティアム21 千983-0007
仙台市宮城野区仙台北二丁目14番地3
TEL:(022)254-0091 FAX:(022)258-0403

URL http://www.suzukitec.co.jp
E-mail info@suzukitec.co.jp
再生館 千984-0002
仙台市若林区卸町東四丁目4番25号
TEL:(022)287-0039 FAX:(022)288-9293



仕事の合間の

はしやすめ

今回のはしやすめは、
なんとタコでっ!!
タコの足(腕)は8本って
思ってたけど、
なんと96本足のタコがっ!!
(日本で捕獲され!
志摩マリナードに標本として
展示してあるそうぞ)



宮城県南三陸町の市場で10/16朝、地元の志津川湾で解禁された「かご漁」で捕獲されたマダコが次々に水揚げされました♪アツビを食べて育つとされる志津川湾のマダコは、味の良さから「西の明石 東の志津川」と称される特産品です。去年は例年の数倍の豊漁だったマダコ。今年、明石タコとして知られる明石沖のマダコが記録的不漁で名物の「玉子焼(明石焼)」に影響がっ!!12月いっぱいまで続けられる志津川湾のマダコ漁、たくさんとれますよーに♪…だとアツビが不漁??



カイダコ
メスのみ触手から炭酸カルシウムを分泌して頭部に薄い殻を作り、この中で子を育てる。オスには無い。全体的に白く表面はプラスチックのような造形の殻は「アオイガイ」と呼ばれ、ネット通販で取引されるほど芸術的。

タコの栄養

ビタミンE→活性酸素から細胞膜を守る、若返りビタミンと呼ばれ、肌や細胞の老化予防
ビタミンB12→赤血球を作り、貧血、不眠症、動脈硬化の予防。
亜鉛→免疫の補強、味覚感知などの効果、細胞の老化を止め、免疫力を高める。
他にもカリウムやリンなど、豊富な成分が含まれている。
タコがもつ数々の栄養は、老化防止や肌ツヤに効果っ!! また睡眠を促して十分な休養をとれるようになり、健康な身体に!! 脂肪を身体にため込まなくなるので、ダイエットにっ!! っってスゴイっ!!

メダコ

タコ類最大、体、吸盤ともに非常に大きい。体長は足(腕)を広げると3~5m、体重も10~50kg、最大記録では体長9.1m、体重272kgっ!! 刺身やしゃぶしゃぶ、唐揚げなんかもサイコーですっ!!

大阪:はなたこ
こちらでもおなじみの外はとろっと、中はかりっのたこ焼きを山盛りシャッキリねぎが覆い尽くす「ねぎマヨ」生タコ使用で大きめサイズ、アツツアツツハワハワ間違いなく美味しいっ!! (8個850円)



大阪:会津屋
漫画「美味しんぼ」で本物のたこ焼きだと絶賛されていた。基本ソースなし、タコとタコの味が引き立つ上品なたこ焼き。(12個500円)1個がとても小さいです。東北人な私はとても薄味に感じちゃいっ!!



ヒョウモンタコ
可愛らしい(?)見た目は裏腹にフグの毒として有名な猛毒テトロトキシンを唾液に含み、身の危険を感じると攻撃っ!!

寝言に答えてはダメ?!

猛暑が続いた夏も終わり、夜も気持ちよく眠れるようになってきました今日この頃。
我が家では4人家族でみんなで川の字になって寝ておきます。4歳になる娘が隣に寝ておきますが最近寝言が日に日に多くなってきました。「○○くん犬〜好き!」ムムッ?今なんだ? 父親としては聞き捨てなら無い言葉が出たりします。「○○くんってだ〜れ?」と寝ている娘に聞きたくありません。しかし、昔から言われている「寝言に返事をすると魂が抜かれる」といった言い伝えを思い出してしまいました。
でもはたしてなんで話しかけると魂が抜かれるの? 調べてみました。実際は魂は抜かれるとは書いておりませんでした(笑)
しかし、やはり声をかけることはあまり良い事ではないようです。寝ているところで声をかけると脳の中で「会話をしなければ」「返事をしなければ」と体が反応して脳が疲れてしまうとのことでした。脳が疲れると疲労がたまる、疲労がたまると体調を崩す...という流れになるようです。
魂は大ききですがあながち間違っていないですね。これから寝心地もよくなる季節、寝言がバンバン出てくると思いますが寝言には答えないでくださいね。はたして自分自身は余計なことを言っていないか心配です...

営業部長Aのひとりごと

「骨」をいっただい誰か買うんだと思いつつその「ゲンコツ」を1.5キロほど約400円で購入。休日まで待ち早朝から仕込みに入る。
今回は「家系とんこつしゅうゆ」。なぜなら見つけてしまったからである。行きつけのスーパーに売られていた見覚えのあるあの「骨」をいっただい誰か買うんだと思いつつその「ゲンコツ」を1.5キロほど約400円で購入。休日まで待ち早朝から仕込みに入る。

趣味の世界

食欲の秋である。いつても季節に関係なく料理のことしか書いていない。一年以上に渡る。もともと家庭で手軽にでき、本格的な味を楽しめる料理を紹介できればと思っていたが最近では、推しの馬にもならない自己満足。しかし、趣味とはそんなものだ。直り今回は究極の自己満足料理を紹介したい。
それは、「ラーメン」
お店の味を家で食いたい。以前、鍋のシメのラーメンにこだわらずに我が家でつくったほうろくが安くてうまいという結果に終わったラーメン作りだが、諦められずそこそそと研究を重ね今回「麺匠くまがい」がひっそりと復活した。
それは、「ラーメン」
お店の味を家で食いたい。以前、鍋のシメのラーメンにこだわらずに我が家でつくったほうろくが安くてうまいという結果に終わったラーメン作りだが、諦められずそこそそと研究を重ね今回「麺匠くまがい」がひっそりと復活した。

今年の夏から秋にかけても台風や地震といった自然の脅威に驚かされる出来事がありました。被害にあわれた皆様によりお見舞い申し上げます。平穏な日々ができるだけ早く戻ってくることを願っています。
朝晩冷え込んできています。みなさん、お体に気をつけて今年のクリスマスパーティー、一気に駆け抜けましょう。少し早いですか、来年がみなさまにとって、いい年になりますように。

編集後記

「これが本家の家系ラーメンだ。」
それを家で作り上げた。
10時間以上かけたこのくだらない一言は当然のようにすべったが、ラーメンの味は大うけてあった。
まさに家系ラーメン。
それを家で作り上げた。
10時間以上かけたこのくだらない一言は当然のようにすべったが、ラーメンの味は大うけてあった。

下茹でをしてから骨を丁寧に洗って洗いハンマーでまっぶたつ。テレビで見ていたあの光景だ。ここで手を抜くとがらんご店主のこっぴど怒られる大事な仕事だ。ぐらんごらと佛勝させアツくとり続け4時間。ねぎやら昆布やらを入れ1時間。野菜類を取り出し2/3時間。水を足しながら最終的に鍋の半分くらいに煮詰めれば奥の奥の極上のとんこつスープの完成である。同時に鶏ガラスープを作りたかつたが鶏ガラが入手できず、仕方なく手羽先で代用。茹でて薬性に骨ごとミキサー。1時向くらい煮詰め何度か濾して鶏白湯スープ完成。しょうゆダレも作る。しょうゆ、みりん、酒、しおを佛勝させ火を止め乾燥物を加え冷蔵庫で一晩。今回はコスト面を考慮し顆粒だしを使用。佛勝したお湯に麵を投入。どんぶりにしょうゆダレ、鶏白湯、とんこつスープとそそぎ、茹で上がった麵、チャーシュー、ねぎ、ほうれん草、のりのトッピングで完成だ。価格はなんと1杯450円くらいに抑えた。