

かわら版

「仕事」 「人生」 そして「環境」



発行元：鈴木工業(株) 2017年10月 第27号

秋は身体を休ませたい季節... 秋の味覚を満喫するしかなさそう...

鈴木工業 はこんな会社です

Kids' Smile Project. 弊社では仙台89ERSのサポートカンパニーとして活動のご支援をさせて頂いております...

秋の味覚を満喫するしかなさそう... 秋の味覚を満喫するしかなさそう...

環境トピックス. 湿度も高くなる秋... 湿度も高くなる秋... 湿度も高くなる秋...

アキばちよぶのアカない話. 全国100万の読者のみなさま、ご無沙汰しております...

スポーツの秋！ランナーKからのランニングへの勧め. 数年前から日本各地のマラソンの参加希望者が大幅に増えているほどのランニングファーム...

みんなの森. 毎年恒例となっておりました第7回目の「鈴木工業みんなの森」活動を当初10月7日(土)に開催予定で...

ランナーKはみなさまのランニングを応援しています!!!!!! 因みにランナーKは膝を負傷し、現在療養中です...

仕事の合間の…

# はしやすめ

だいぶ涼しくなりましたね、秋の夜長みなさんいかがお過ごしでしょうか？



先日朝のニュース番組内で「10月10日は何の日かご存知ですか？「体育の日」、「テントウムシの日」、実は「缶詰の日」でもあるんです。北海道で日本初の缶詰工場が作られたのが、1877年10月10日。それにちなんで記念日なんです」と。そして色々な缶詰紹介していましたが、さ、今回のはしやすめは全くはしがやすまらない!!?缶詰試食会開催!!でいきますっ!



↑私たちが自腹を切って用意した缶詰はこちら!

個人的に大好きな

## 「金華さばシリーズ」

缶を開けると形の崩れていないしっかりした切り身が顔を出します。味は申し分なく、上質な脂がのり

さば特有の生臭さはありません。お手頃なさば味噌缶のようなちょっと塩辛い濃い味付けではなく、こちらさばの味を大切に上品な味付けですが、温かいご飯にバツグン!! 夕しも今回はお湯で割ってネギ散らしちゃってスープとして飲んじゃいました…。

金華さば最高う!!

次回もやるっ シーズ化しちゃうんとかするっ編集長として嫌事情をなんとかする…ま、ま、ま



## 「天橋立オイルサーティン」

缶を開けた瞬間にイワシがま〜きれいに並んでオイル漬かったその姿がステキです。丁寧な手作業感が見ただけで伝わってきますよ。身はしっかり生臭さは全くなく、イワシの味を生かしたとても上品な味付け、いくらでもパクパク食べられちゃう、そのあっさりとした旨さに驚きます。

## 「ご飯にめっちゃいける和風コンビーフ」

脂肪分がほとんどなく生差がきいた醤油で味付けしますので、たしかにご飯にととても合います!! 醤油味付けですが、それほど濃い味付けではないので、醤油少々、マヨ少々と合わせてご飯にのせていただきます!! クリームチーズにクラッカーでも旨い!!



そして具がなくなった後、残ったそれぞれのオイルがもったいないじゃないですか!

## 缶詰試食会2日目開催!!

そのオイルを利用してア〜リオ・ア〜リオとしてパスタを作っちゃいました。手つかずの「かにみど」缶、オイルサーティンの残り、牡蠣風味、帆立風味の唐辛子のパンチの効いた大盛りパスタ…。ここはイタリアかい?フロンジョーノ/ノーボアノ/お〜っ!!

缶詰め試食会、最初に写真を撮ったら、うまい!うまい!! と手が止まらず、箸が止まらず、味のコメント書くのも忘れて食べつくしてしまいました…ルポライターとしては、う〜んまだまだですね…。味はもちろん、見た目、香り、食感などなど、皆様によりわかり易くしっかりお伝え出来る様、次回は(あるかな?編集長お〜)取り組みたいなあと振り返ってみた所存です。



## 「陸奥湾産帆立アヒージョ」と「牡蠣 SMOKED OYSTERS」

ふいふいとした食べ応えのあるホタテ、スモークの香ばしさが開いた牡蠣、どちらもクリームチーズにバケット・クラッカーと相性最高。オードフルパーティには是非お試しください! ついつい「酒をくれ〜」と涙ぐみ叫んでしまった by編集長〜



## THE BAR(ザ・バル)シリーズ

### 「角切りベーコンのメーブルマスタード」

しっかりしたベーコン感の旨みに、マスタードの酸味とほどよく抜けるメーブル風味がうまーべらす、少々加熱するとベーコンの油が溶け出しさらに旨い!!

今回ネットで7月7日缶詰を調べていたところ…**タランチュラ缶!!?**詳細として「十分に加熱したあと味付けをしています。そのまま全身をお召し上がりいただけます。お好みのソースにつけてどうぞ!」って…食べた方のコメントには「イカのような風味」「カニのような味」なんて言葉が…他にもザリ、黒アリ…缶詰の世界、広いんですね!!

## 編集後記

今回、編集部で試食会をしてみました。

思いのほか盛り上がり、二日連続で満腹を通り越しても胃に詰め込んで、すべての缶詰をオイルの果てまで堪能しました。楽しかった♡ 食レポの技を磨くためにも、編集長権限で第二弾を画策中。食材は何にしようかな。

## 趣味の世界

私、業務形態の個人的な趣味をテーマに前回掲載していた「趣味の世界」であったが思いのほか好評を頂戴した。特に私の料理に対する反響が大きい。続編のご依頼をいただいた次第である。2回目となる今回の料理は「たこ焼き」お店の味のたこ焼きを自宅で作れば安くて大満足であろう。前回、ラーメンを作るのに材料費がかかりすぎたので、今回は安く済ませたい。たこ焼きに主眼を置いて、主婦の味方の粉ものであれば、味は自前で作るまい。さて、クックパッドで研究だ。「たこ焼き風カリカリたこ焼き」これだ。ユーチューブでさらに研究を重ね、レシピは完成した。しかしここで大問題が発生した。我が家にはたこ焼き機がないのだ。以前から欲しいとは思っていたもの、この手の出費に我が妻は非常に敏感である。何卒購入を承諾を却下され、諦めていたのだ。どうすればたこ焼き機を買ってやるだろうか。イメージは四角い鉄板のたこ焼き機だがさすがにそれは意識を挑んだ。やはりここは妥協するしかない。そしてリベンジだ。

とある休日、ホームセンターでの日用品の買い物におもちゃのような安いホットプレートを買った。たこ焼き機をもうぐりこませると、家にたこ焼き機が成り、マシーンにタコをのせて、たこ焼き機がやってくる。初期投資がかさめばいくらかおもしろい。たこ焼きを作ったとしてもラーメンの二の舞である。一通りの道具を100均で揃え念願のたこ焼き作りを取りかかった。出汁濃いめの生地を青のりを入れるのが銀だこ風。さらにマヨネーズをかき混ぜると中身がトロトロに。そして多めの油で外をカリカリに焼く。その味は…。この愛くるしいフォルムのたこ焼き機が、我が家のイメージを本格的であった。私が用意した材料はすべて完食。そうなるこのタコのイラストもどことなく可愛らしく見えてくるのが不思議である。しかしその夜、大量の油により家族全員が徹し胃もたれに襲われ、その責任を負わされたこのたこ焼き機は静かに奥に隠れた。…。

