



第10号

# 松前屋通信



17年7月5日発行(季刊年4回発行)

発行人・編集人：MDMチーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

暑い暑い!! 体が溶けそう。。。あ〜でも脂肪だけ溶けてほしいかも。。。皆様こんにちは! 首藤です。暑い暑いとは言いましたが、私的には去年の方が暑い! 首藤の狭い部屋ではまだ2、3回しかクーラーをつけていません。それもトータルにして3時間くらい。なんて思っていたら一気に暑くなるんでしょうね!! 暑さにやられないように皆さん気合を入れていきましょう! それでは松前屋通信10号スタート〜!!

## 冷蔵庫保存、大丈夫ですか?

気温が高くなるほど悩ましいのが食べ物の保存。そんな時いつでも低温で保存できる冷蔵庫は本当に頼りになります。でも万能に見える

冷蔵庫でも、任せきりでは逆に商品を傷めてしまう場合も…。

使い切っていないジャムの瓶が中味はきれいなのに、内側にカビが生えて使えなくなってしまった…。といった体験をされたことはないでしょうか?これは**細菌**や**カビ**が活発に増殖する重要な要件の「水分」が、瓶の内側に十分にあったためなのです。

この「水分」はどこからやってきたのでしょうか。冷蔵庫がいつの間にか水浸しになった、というような話はあまり聞いたことがありません。でも食べ物を出したときに容器が曇っていることはありませんか?夏場はすぐに大きな水滴になることも多いかもしれません。これが「結露」、冷蔵庫を使用する上での重要な注意点の一つです。

容器を冷蔵庫から外に出したときに水滴がつくのは容器の外側。「結露」は暖かい側につきますので、このときの「結露」は見た目ほどには問題ありません。怖いのは冷蔵庫に入れたとき。この際に瓶の内側につく、私たちの目に触れない「結露」が問題なのです。

厄介な「結露」ですが、対策は3点、「十分に冷ましてから入れること」「なるべく早く戻すこと」「何回も出し入れをしないこと」です。容器に入れている場合でも一回に食べる分だけを出して残りは手早く冷蔵庫に戻しておけばまず大丈夫。

「冷蔵庫」が頼れる存在になるかならないかは、使用する人の側の問題、機械の至らない点は人間の知恵で補う、これが基本ということでしょうか。

工場 山上 記

## 社内一番自慢

今回の一番自慢は、いつも商品作りの苦労話を聞かせてくれる、工場の木原部長! 釜場の職人と熱く語ったり、新しい機械を探しに行ったりと、工場を向上させるために日々大忙し! 色黒はゴルフ焼けなのが、お疲れなのか? イメージはもちろん「ブラックレイン」の佐藤です。そんな木原部長の一番自慢は…?



## 木原部長の一番自慢?

若き10代の頃からゴルフを始め気がつけば男の厄年を過ぎた年齢になってしまった…飛距離に少し陰りが見えてきた今日この頃のマイ・ゴルフライフ このままではイカンよな〜決心してバツテングをもっと磨く事とした平成17年、傾斜を見て芝目を読み脳みそでイメージを出す、そして精神を無にし呼吸を整えやさしく打つ、コロコロ…コロ、

その通りにいった時の爽快感 これだからやめられません。昔からこだわってきた道具も大いに力になってくれるだろう、今一度気持ちを引き締め自分の中でこれで良しと満足できた時に大きな声で「俺が一番」ですと言おう。言いたい!!

工場 木原 記