

本年最後！ 第7号 松前屋通信

16年12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

大阪府中央区心斎橋筋2-8-1

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

皆様こんにちは～！今年も残すところあと数週間！年末準備が忙しくなりますね。通信も本年最後の号となりました。松前屋通信第7号、少しピリッとした記事でスタートです！

食品の鮮度は「採りたて」「作りたて」などとよく表現されます。鮮度がよい、ということは食品が作りたての新しさと品質を持っているという意味になります。この品質は時間とともに劣化します。劣化の速さは成分や温度や湿度、光線などの環境条件により差が生じます。中でも温度の影響は極めて大きく、冷たいところほど劣化が遅れ、凍結すれば更に長時間の保存が可能になります。

食品が好ましくない変化をするのには物理的な理由(蒸発による乾燥など)や化学的な理由(脂質の酸化、変色など)、微生物による理由(カビによる腐敗など)があります。私たちの生活圏においては、このような変化が暖かいと速くなり、寒くなると遅くなるという事実があります(温度が10℃下がると変化の速度が3分の1になると言われています)。30℃だと2日間で腐敗してしまう食品が、(腐敗までに要する期間が)20℃では6日間、10℃では18日間、0℃では54日間となるわけです。実際はさまざまな要因がありこのように単純ではありませんが、これが「食品の品質を保持するにはまず冷蔵庫」といわれる最大の理由です。

しかし食べ物は温度差に弱く、頻繁な出し入れは劣化を早める原因になります。「冷蔵庫に入れておけば100%安心」というわけではありません。冷蔵庫を上手に利用すれば食生活はより豊かになります。でも、おいしいものはおいしいうちに食べましょう。

品質管理室 山上 記

美味しさの寿命

「おいしいものはおいしいうちに」とよく言われます。一度に食べきれない場合でもおいしく食べたいところですが、おいしさには寿命があり、(腐らなくとも)いつかはおいしくなくなってしまいます。なぜでしょうか？

社内一番自慢

今回の社内自慢は、通信メンバー最後の切り札編集長首藤です。

彼女は、一見すると真面目で大人しそうで…。ところがところが、本当はうわさ通りの暴れん坊でございます。台風のように社内を走り回り、今もダン・バタンとやっとりまわります。あらあつ。ほんとーに…。ですが本当は、皆に可愛がられるかわゆい元気印な女の子です。この社内自慢では、彼女の女の子らしい一面をご紹介させていただきます。

彼女はとっても器用！自称料理もめっちゃうま！食べたことないが？さらに、ものまねがうまい！そうそう。社内ではいろんな人のものまねをして皆を楽しませています。

そんな首藤の一番自慢が、これっ！



自慢の☆ゴットハンド自慢

「いや～、何でこんなにうまいのかな～しがし！」と自分で思ってしまうほどワタクシは紙粘土細工が得意です。私の自信作は、出来上がった瞬間に、手の水分が吸い取られていくのも、肩がコリコリになるのも忘れて創作に打ち込んでいた自分の部屋を、「え！？ここはもしかして万博公園！？」と、勘違いしてしまいそうになるほどそっくりな「太陽の塔」です。

友達に「何か作って」と頼まれることもあります。思いのほかうまくできたものは全部私のものになります。

大きいものから小さいものまで何でも作ります。

今は新作のカエルのびよん吉がお気に入りですが、次に挑戦しようと思っているのはカッコいいゾウの像です！出来上がったならまたご紹介しますね。バオ～！

首藤 記

