

ゆうぴん つうしん

27号

みなさん元気で お過ごしですか?
ゆ-ぴ-の面々も 超元気でやっています!!

今年の3月19日で、皆様のゆ-ぴ-は、おかげさまで
18歳を迎えます。18歳と言えは、大人として独り立ち
してもいい年頃ですが、耳がすかしながら、まだまだ
子供のような会社で、何とか、もっと世の中のために
なれる様にと日々努力を続けています。






そんな中で、今回もご覧頂いた後の“ホッ”を
期待して ゆ-ぴ-つうしん 27号 お届けします!!

《笑いの交効果》... 笑う門には福来る...

毎日楽しい気持ちで、笑いながら生活する事が体にいいという事は
誰もが感じている事ですか!? さあ、その交効果とは...?

- ★腹筋や横隔膜が鍛えられて便秘が良くなる。
- ★アルファ波が多く出て、集中力・記憶力が高くなり、
仕事などの能率をアップさせる。
- ★体が活性化され、免疫能力や自己治癒能力が向上する。

年を重ねるごとに笑顔を増やして、しゃらっと
過ごせるといいですね♡

魚種名	春	夏	秋	冬
ニシン	■■■■■■■■■■			
メバル	■■■■■■■■■■			
マダイ	■■■■■■■■■■			■■■■■■■■■■
サヨリ	■■■■■■■■■■			
シラウオ	■■■■■■■■■■			
カツオ	■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	
サワラ	■■■■■■■■■■			■■■■■■■■■■
アサリ	■■■■■■■■■■			
エゾバフンウニ	■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■		
ウナギ		■■■■■■■■■■		
ハモ		■■■■■■■■■■		
マアナゴ		■■■■■■■■■■		
アユ		■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	
スズキ		■■■■■■■■■■		
マアジ		■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	
カンパチ		■■■■■■■■■■		
メカジキ		■■■■■■■■■■		
マコガレイ		■■■■■■■■■■		
サザエ		■■■■■■■■■■		
ヤマトシジミ		■■■■■■■■■■		
ホタテガイ		■■■■■■■■■■		
スルメイカ		■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	
マイワシ		■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■	
シシャモ			■■■■■■■■■■	
サケ			■■■■■■■■■■	
サンマ			■■■■■■■■■■	
マサバ			■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■
カワハギ			■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■
マダラ				■■■■■■■■■■
スケトウダラ				■■■■■■■■■■
キアングウ				■■■■■■■■■■
キンメダイ				■■■■■■■■■■
ホッケ				■■■■■■■■■■
アカムツ				■■■■■■■■■■
ブリ				■■■■■■■■■■
クロマグロ			■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■
ヒラメ			■■■■■■■■■■	■■■■■■■■■■
トラフグ				■■■■■■■■■■
タラバガニ				■■■■■■■■■■
ズワイガニ				■■■■■■■■■■
ホッコクアカエビ				■■■■■■■■■■
サリイカ	■■■■■■■■■■			■■■■■■■■■■
ケンサキイカ	■■■■■■■■■■			■■■■■■■■■■

close-up

こだわりの《納豆》鎌倉山納豆の紹介

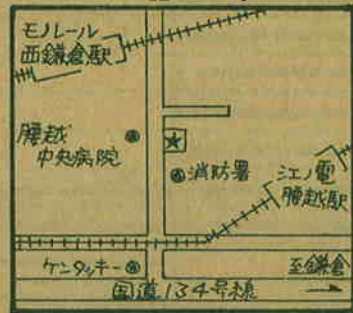
鎌倉山納豆は、古都鎌倉で五十年の歴史を持つ納豆一筋の老舗

「お客様に本当に喜んでいただける納豆は、一貫した大豆選び、徹底した衛生管理として絶妙な発酵から生まれる」と、鎌倉山納豆 野呂食品(株)の野呂専務は言います。

「豆を洗う段階で、豆に吸い込む水で納豆の仕上がりが変わる」ことから、以前から導入済みの浄水器から、シーガルフォー浄水システムへと変更頂き合格点を頂戴しました。

お店の案内

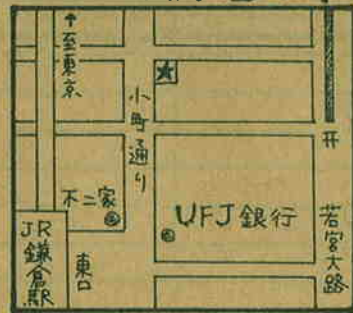
鎌倉山納豆本店



なじみとも味のある古風な建物!!
倉、雰囲気グステキ!!

本店の蔵作りの工場と、お店はいい雰囲気が漂っています。

鎌倉山納豆小町店



ちなみに... 橋本の長女(12才)は無類の納豆好きですが、今では小粒のファンです。

通信販売でも買えます!!

【鎌倉山納豆極小粒】 230円

【丹波黒 黒豆系納豆】 525円

詳しくは「納豆屋さん」と混む」で...
<http://www.nattoyasan.com/>

ととも見やすく、いいホームページです!!

UP お客様チームメンバーの紹介です!!

ユーピーのいいところはなんといってもチームワークの良さ! 楽しく仕事をすることでお客様によろこびをいただけたらいいなあ〜と考えています♡

代表 橋本

目標体重60kg!
太いたくても太れないという超ウラヤマシイ体質!

営業 車田

明るく楽しく優しくと三拍子をとったあたたかい人です。

営業 関川

外から帰ったら強酸性水で手を洗って1歳の愛娘と遊ぶという子ほんのうぶ"を發揮しています!

営業 井坂

小社で一番お酒が強い!? 朝までつきあってくれます!

WEB 甲斐

さ、は、か、い、感、が、気持ちイイ! 自分をちゃんと持っている大人!!

技術・サービス 星野

話題豊富でいつも社内を盛り上げてくれます。サッカー大好き!

技術・サービス 田島

ケンジ・タジマの別名を持つ期待の入社2年目。ナイス・ガイというウワサ...

キレのある一言で笑いを起こしてくれ子マネできなないクール派★

総務 佐藤

総務 中川西

控えめですがやさしいヤマトナデシコ!

総務 渡辺

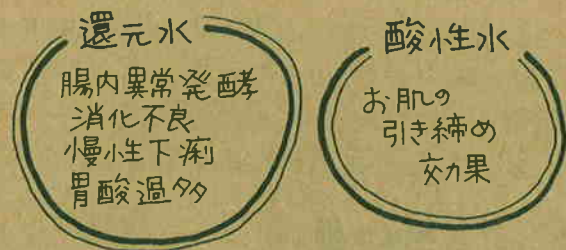
社内では冷静だが一人息子とバレーボールには熱い情念を注ぐ!!

これからもお客様チームをよろしくお願ひします!!

小社の6割以上のお客様からお使い頂いているアルカリイオン水/電解還元水が医療効果をもたらすメカニズムは、アルカリから水素の時代へ

世界中で数多くの浄水器関連製品がある中で、唯一医療機器の認可を持つ生成機器それは、医療用電解水生成器です。

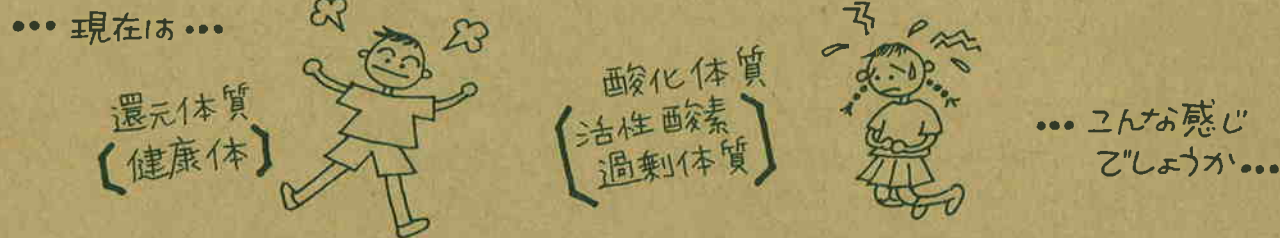
昭和41年に、当時の厚生省において還元水は右の4つの症状の改善に、酸性水においても、お肌の引き締め効果も多方面の医療機関における臨床例の積み重ねから、その効果効能が認められています。



当初は、水を電気分解することにより、陰極(マイナス極)には、アルカリ性の水が、陽極(プラス極)には酸性の水ができることから「アルカリ性の水が本来に良い」と思われていた時代がありました。

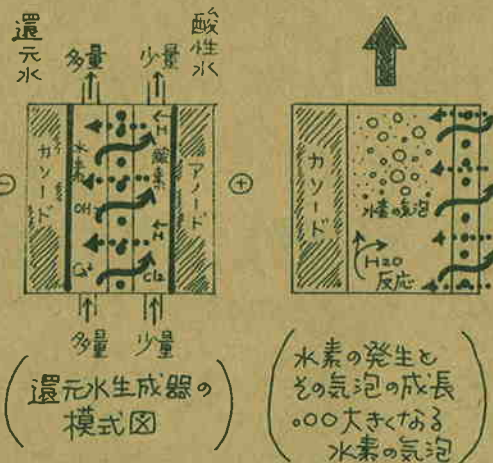
アルカリ体質《健康》 ← こんな感じでした → 酸性体質《病》

それが、1940年、米国の発見から40年、1980年(昭和55年)ごろから日本でも老化病病気になる原因の95%以上が「活性酸素が関与している」という事が、いまでは定説になり、そのころから医師をはじめとした人々が、アルカリ体質、酸性体質という言葉も使われなくなつたように思います。



《水素が、活性酸素を除去、消去》

水素を使って、体に有害な活性酸素を効果よく除去すること。太田成男・日本医大教授(細胞生物学)らが成功した。脳の血液の流れを一時的に止め、活性酸素を大量発生させたラットに水素を吸わせると、脳の炎症が改善することも確認した。脳梗塞(こうそく)の治療につながる成果を「米医学誌『ネイチャー・メディシン』(電子版)に8日発表された。



水を電気分解すると、陰極(還元水)には水素が多量に発生します。このことから還元水が及ぼす腸内異常発酵、胃酸過多、消化不良、慢性下痢などの改善は、水をアルカリ性に変えた元素記号H元素番号No.1の「水素」が関与していることが近年の研究結果から十分に考えられます。すでにご愛用のお客様は水素が最も多く含まれている作り立ちを、また「ご使用前」最近なんとなく胃腸の調子が?とお感じのお客様は、薬を飲み続けるより、水素が豊富になった水が、一つの妙薬かもしれません。

Pick-up

椎茸 しいたけ



最近では一年中売られている椎茸ですが、旬は4月～10月ごろ。栄養成分としては、ビタミンB2、ビタミンDも多い。うま味成分のグアニル酸、グルタミン酸も多く含む。シイタケだけに含まれている特有の成分「エリタデニン」は、血液中の総コレステロール値を下げる働きがあることが知られています。また、カロリーが低いことから、ダイエット食品としても人気が高いのです。

今回の料理は...

椎茸と厚揚げの香り野菜のオイスターソース炒めです!!

子供の頃、祖父から「家の裏からなぼとつて来い」と言われて、腐った木から椎茸をむしりとった経験を思い出します。

「なぼ」とは九州地方で「きのこ」という方言です。

・材料(4人分)・

- 厚揚げ 1丁
- 豚バラ肉 200g
- 椎茸 4枚
- ゴボウ 1本
- ショウガ 1欠片
- オイスターソース 大さじ1
- 砂糖 大さじ2
- しょう油 大さじ2
- 酒 大さじ1
- ゴマ油 大さじ1



・作り方・

- ① ゴボウはササガキにして、軽く灰汁を抜く
- ② 椎茸は5ミリ幅で切る
- ③ 厚揚げは5ミリ位に切り湯通ししておく
- ④ バラ肉は食べやすい大きさに切る
- ⑤ フライパンに油をひき、ショウガの香りを油に移したら、豚肉を炒め、色が少し変わってきたら、椎茸、ゴボウ、厚揚げを投入して炒める。調味料を入れ、最後にゴマ油で香り付けすればでき上がりです。

