

「6月ですねー。暑い日も増えてきました。夏ですよ！こうなってくると食べたくなるもの、私はアイスクリームです。最近では、ショッピングセンターの中などにお洒落な専門店も増えていますが、私は断然コンビニ派です。今回は、コンビニで必ず買える(とは限らない...。同じ系列店でも品揃えに個性ありすぎ！)アイスクリームの私の勝手なBest3を発表させていただきます！

題して、Rの勝手にランキング!!

まず第3位「バニラモナジャンボ」。チョコモナジャンボの姉妹品。他には無い濃厚なミルク感が口から胃袋まで、幅広く満たしてくれます。CMも良い。



次は第2位「かりかり君ソーダ味」。暑くなればなるほど美味しくなります。のんびり食べていると最後の一口分がぼろっと落ちますが、急ぐと頭キーンします。



そして第1位「パルムチョコレート」。最近では1個入りのもありますが、パルムといったら6本入りの箱モノ！コンビニだとペットホールの並びの壁面冷凍庫にあるはず。チョコレートとアイスクリームの一体感は絶妙！1度に2本以上食べるのが基本です。今年も、この3本柱軸のローテーションで、暑い夏を乗り切りたいと思います。みなさんも、頭キーンとしない程度に楽しんでくださいな。(R)



困ったときはいつでも森忠へ～

5月終わりの某休日、家族でお昼ごはんを食べに久しぶりにお外に出ました。子どもがまだ小さいので行けるお店に限られてしまいますが、座敷のあるお店を条件にいろいろ検索した結果、西野にあるスーパーカー店に行きました。そのお店は、「スープカリー侍 西野店(札幌市西区西野1条9丁目16-5)」です。過去に2度きたことがあり、しばらくぶりにまた食べたくなったのと、子ども連れでも入れるお店だったのでここを選びました。



実はこのお店、以前森忠新聞でご紹介したお店なんです(平成22年4月 第27号にて掲載)。ご存知だったでしょうか？さて、スーパーカーを美味しく頂いてお店を後にした我々は、デザートを求めて宮の森にあるソフクリーム店へ向いました。そのお店は、「BARNES(札幌市中央区宮の森1条11丁目1-14)」です。こちらも森忠新聞(平成20年10月号にて掲載)でご紹介したお店です。新聞を見てはじめてこのお店を知り、以来年に何度かソフクリームを食べに来ています。過去に本誌にてご紹介した飲食店は数多くありますが、どこに行ってもははずれないのです。以外にも本誌編集スタッフのグルメ情報はスゴイのです。という訳で、この日は森忠新聞バックナ



パー名店めぐりの一日となりました。この他にも本誌でご紹介した名店がたくさんありますので、森忠新聞を読み返してみてもバックナパーの中から見つけた美味しいお店へ行って見ては如何でしょうか？グルメネタは非常に好評なので、これからもHOTな情報をリサーチして皆様にお伝えして行きたいと考えております。(H)

花粉とアレルギーと私♪

今年は春があつという間に到来した感じ。ぽかぽか陽気の日が増えて嬉しい季節♪でも花粉症の人にっては辛い季節。マスクをしている人、よく見かけます。くしゃみ、鼻水、目の充血や涙、鼻や喉の痒みがけっこう辛い。毎年こんな諸症状に悩まされている人も多いはず。私も数年前に花粉症を発症してから薬を飲んだり目薬したり吸入したり、それでも全く症状が出ないわけではなく軽くなる程度でしたが、愛犬の体調不良を改善する為に始めた体内除菌、環境除菌を毎日地道にケアしていた効果なのか、年々症状が軽くなって驚いています。(^。^)y..。〇〇今年花粉の量が去年の3倍と聞いていたので、去年より辛いのかなと覚悟していたら、去年より更に症状が軽い♪しかもアレルギーの薬は飲まずにすみました。薬を飲んででも充血した真っ赤な目で、目の痒みに耐えていた頃を思い出すととても楽になりました。体内にいろいろと溜め込んでいるところも違うのか！と実感しております。暖かくなると血液の循環がよくなり自然治癒力アップが期待できます。運動で体力・筋力をつける事で血行がよくなり、骨へのカルシウム沈着も促されるとなると毎日の運動は本当に大切！寒い季節よりもデトックスしやすい。マスク無しで春を過ごせるようになる事を夢みて、これからも地道にケアを続けて行こう～!!来年はどんな感じになっているか楽しみ♪(E)



アサヒゴム製クッキングカットを使ってみた...

今回ご紹介するのは『アサヒクッキングカット』いわゆるまな板ですね。今までと何が違うかといいますが、一般的に使われているのは樹脂製でこちらは合成ゴム製ということです。早速使い心地を飲食経験の長い(F)が使ってみました。

～天然ヒラメの3枚おろし～



腹が真っ白なのは天然の証。養殖のヒラメはお腹に茶色味があります。まずはヒレから両側の縁側にそって包丁を入れて、三枚におろしていきます。

中骨を外して、包丁で皮を剥いでサク取り完成。縁側は手で取れます。あとは食べやすい大きさに切って完成!!



感想

は、非常に使いやすいまな板でした。何が違うかというと、包丁の入り方が全然違いました。おそらく主婦の方にもわかると思います。『プロも使用』と言うのも納得の商品でした。また、抗菌仕様になっていますので、菌の対策が難しいご家庭でも安心して使用できると思います。

KETER(ケッター)プロツールボックス

用途: 工具、電動工具収納箱
サイズ: 幅(583)奥行(343)高さ(267) 重量: 約4800g
特徴: 3段スライドトレイ付き。上フタを閉めるとスライドトレイがロックされます。

価格: 7500円(税別) ⇒ 今だけ!!6000円

森忠新聞

6月号

(第77号)

平成26年6月2日(月)
発行元: 株式会社 森忠
札幌市白石区
北郷3-2-1-3
Tel.011-876-1133
FAX011-876-1144
<http://www.morichu.jp/>

