

# カネコ 健楽部

2018  
春号

株式会社カネコ商会 Vol.12  
URL <http://www.kaneko-s.co.jp/>

## 春の訪れを告げる「サクラマス」



が厚く、そして硬いものが、脂が乗っていておいしいと言われています。

### ★刺身はルイベにして

サクラマスに限らず、サケ・マス・サバ・ニシンなどには、内臓に近い部分に寄生虫が高い確率でいます。対策として、

60度以上数分で加熱、またはマイナス20度以下で24時間の冷凍が必要です。お刺身で食べたい方は冷凍後、半解凍して食べる「ルイベ」をおすすめします。

山形に春の訪れを告げます。これは「ヤマメ」となります。同じ親から生まれたのに、川で育つ【ヤマメ】か海で育つ【サクラマス】かで、大きさも形も名前までも全く異なってしまうのは非常に不思議であります。

### ★見分け方

市場では、身を切つて脂の乗りを確かめることはできないので、お医者さんのお診みみたいに、おなかを触ってみます。腹

生を川で生活するものも川に戻る習性があります。

また、海へ下らず、一年ほどして海に下り、沿岸地域で生活した

サクラマスは川で生まれ、1年ほどして海に下り、春に産卵のため再び川に戻る習性があります。



## 料理レシピ ムニエル



材料
・サクラマス ..... 2~3ヶ
・ブロッコリー ..... 1切れ
・チートマト ..... 2ヶ
・たまねぎスライス ..... 適量
・塩・コショウ ..... 適量
・乾燥バジル ..... 適量
・強力粉 ..... 適量
・オリーブオイル ..... 大さじ1

### 手順

- ①サクラマスの切り身に塩・コショウ、バジルをふりかけ、強力粉を全体にまぶす。
- ②熱したフライパンにオリーブオイルを入れて皮面から焼き上げる。
- ③お皿に付け合わせとムニエルを盛り付け、完成。

### コツ・ポイント

強力粉を使ってカリカリ食感に!



### ピックアップ!

#### ①ビタミンC

ビタミンCは、「抗ストレスビタミン」とも呼ばれ、ストレスへの対処によって消耗する副腎皮質ホルモンの合成をサポートします。キャベツ・トマト、グレープフルーツに多く含まれています。

#### ②ビタミンB1

ビタミンB1は、情緒の安定化に有効です。豚肉、たまご、牛乳、玄米などに多く含まれています。特に牛乳やたまごに含まれているトリプトファン、フェニルアラニンには不眠症やうつ症状改善、精神の高揚などの効果が期待されます。

☆食事だけでなく、ストレスをためない様、コミニケーションをとつたり適度な睡眠も大切ですよ。



## 五月病について

新年度を迎える4月に心機一転頑張るぞと意気込んだのとは裏腹に、ゴールデンウイークを過ぎたところから「やる気が出ない」「ふさぎこむ」という症状が現れる人がいます。俗にいう五月病です。

五月病の多くは一過性の症状であり、適度な休息などで改善されることがほとんどですが、仕事に支障が出る状態になってしまった場合には早めに医療機関の受診をおすすめします!



# もっちもちの ガス炊き飯を食べよう

Rinnai 直火匠の魅力

其の一  
もっちもちで  
甘みがあり  
ほんのり香る…  
『本焚白米モード、  
を搭載!』

美味しい

其の二  
ボタン一つで、  
約18分!  
直火の高火力で  
素早く立ち上げ!  
早い



其の三  
おこげや甘さなど  
細かく設定が  
できるから  
自分だけのごはん  
が炊ける!  
かしこい

其の四  
操作部分が  
大きいから  
見やすい!

使いやすい

其の五  
お手入れ簡単  
部品で手間なし!  
かんたん

Rinnai  
RR-100MST2(2~11合)  
希望小売価格:96,000円(税抜)

43% OFF  
**55,000円**(税抜)

炊飯鍋

ガスコンロでも  
炊けます!!



Rinnai  
つまみ炊き KAMADO  
RTR-03E(3合)

衝撃  
価格  
**¥6,500**(税抜)

Rinnai 直火匠  
じかびのたくみ



- 素早い沸騰でうまみ成分を閉じ込める。
- 釜を高温にして激しい対流を起こし、  
お米1粒1粒をムラなく加熱。
- 高い赤外線効果で、お米の内側からしっかり加熱。

だから、  
ガス炊きはおいしい!

## 選べる2つのモード

『直火匠』では、白米を炊く際に、「甘み」「香り」「粘り」を際立たせた  
『本焚白米モード』と、あっさりごはんが楽しめる『白米モード』を選べます!

本焚白米モード



ふっくら もちもち まるでかまど炊き!

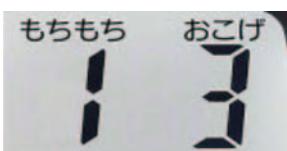
白米モード



あっさり しゃっきり すし飯等にも最適!

## 炊き上がり自由自在

『本焚白米モード』、『白米モード』の両モードとも「もちもち感」  
ガス炊飯ならではの「おこげ」の具合を調節できる機能を搭載!  
あなたのお好みの炊き上がりを実現します!



炊き上がり  
自由自在♪



## 使いやすい操作パネル

操作パネルが見やすく、使いやすくなりました!



- 目に優しいバックライト付  
ホワイト大型液晶 約47%拡大
- 見やすい大きな文字
- 大きなスイッチ 約25%拡大
- 少なくなったスイッチ数

子供からお年寄りまで、簡単にごはんをおいしく炊けます!

## お手入れしやすい内釜

新しい内釜は…

アルミ製で 軽い!  
3層フッ素コートで 汚れにくい!  
フラット底面でシンクを 傷つけない!



さらに パーツ数も少なくして、清掃性UP!



ガス栓が  
なくても  
大丈夫!

簡単に!

**ガス栓増設できます!**

※詳しくはお近くの営業所へお問い合わせください。

Point 1 工事は半日

Point 2 配管は見た目もスッキリ

Point 3 2階のお部屋にも対応



酒田営業所  
オススメ!

# 株式会社 永成食品

地元・山形の特産品を多く取り入れた、  
こだわり抜いたおいしいお菓子を  
販売しています



## だだちゃ豆 チーズパイ

だだちゃ豆とクリームチーズで濃厚な味わいになっています。



## さくらんぼ シフォンケーキ

つや姫の米粉を100%使用しています。ふんわり、しっとり食感で甘さ控えめになっています。



## 胡麻っこ

つや姫の米粉を100%使用しています。胡麻をたっぷり使っているので香ばしく、体にも良いです。



## ラフランス シフォンケーキ

はえぬきの米粉を100%使用しています。ふんわり、しっとり食感でラフランスの香りと優しい甘みが口の中いっぱいに広がります。



オンラインショップもあります♪ 詳しくはWEBで

[永成食品](#)

検索

【営業時間】8:30~17:00

【住所】

山形県酒田市若浜町2-5

【電話】0234-43-0102



酒田営業所  
オススメ!

# モトイリュージョン



## ちょい飲み Cafe



## 唐揚げ

あつあつサクッとじゅ~し~な唐揚げ! 100%オリーブオイル使用。しょうゆ味でおつまみに人気があります。唐揚げホットサンドもおすすめです!!



## チョコレート ブラウニー

自家製の手作りお菓子もあります!! 中でも濃厚でしっとり、くるみたっぷりチョコレートブラウニーは、お酒のお供に、お土産に、ご褒美に人気がありますよ!



【定休日】日曜日/祝日  
(宴会などのご予約があれば営業いたします!)

【営業時間】18:00~22:00

【住所】

山形県酒田市宮野浦1丁目2-6

【電話】0234-31-2414

