



トーカイ通信

2018年
9月号

こんにちはトーカイです

日頃は株式会社トーカイをご愛顧賜り
誠にありがとうございます。

今年の夏は猛暑で熱中症が多く出ています。
屋内と屋外の温度差も体調を崩しやすくします。
体調管理に気を付けてご自愛ください



～10月1日は「コーヒーの日」～

10月1日は『コーヒーの日』です。ご存じでしたか？

コーヒー国際協定によりコーヒーの新年度は10月より
始まることに合わせて、1983年に全日本コーヒー協会に
よって『コーヒーの日』と定められました。

今回は、コーヒーについてご紹介いたします。

高血圧とコーヒー

なぜ、高血圧の人にコーヒーが勧められるのでしょうか。

コーヒーに含まれるポリフェノールは、植物が作り出す抗
酸化物質で、赤ワインのアントシアニンや緑茶のカテキン等
があります。コーヒー1杯に含まれるポリフェノールの量は、
およそ280mgあり赤ワインと同等、緑茶の2倍になります。

ポリフェノールは優れた抗酸化作用があり、血管でのLDL
コレステロールの酸化を防ぎ血管を詰つかせずに、しなやかに
保つ効果が期待できます。

コーヒーの飲む目安

ポリフェノール効能は飲用後4～5
時間継続するとされているので、毎食
後(1日に3～4杯)のコーヒーを飲むこ
とは合理的といえます。ただし、飲み
すぎるとカフェインや糖分の過剰摂取
につながります。目安程度を心がける
にしましょう



10月1日は
コーヒーの日



コーヒー豆のかすを有効活用-消臭・脱臭効果-

コーヒー豆のかすはアンモニアの匂いの消臭力で比べた場合には炭
の2～5倍は消臭力があるとも言われています。活性炭と作りが非常に
よく似ており、いやな匂いを効率的に消臭することができるそうです。

脱臭剤の作り方

使ったコーヒー豆のかすを乾かして袋に入れるだけ
で脱臭剤は作れます。乾かさずに使用すると、カビが
生えたりしますので、必ず乾燥させましょう。

日干しでの乾燥のほか、電子レンジで乾燥させる方法もあります。
電子レンジでチンして乾燥させると一緒に電子レンジの脱臭もできて
一石二鳥です!



こんなところの脱臭に…

- 冷蔵庫 ●ゴミ箱 ●食器棚 ●電子レンジ
 - 靴の中 ●玄関 ●下駄箱 ●トイレ ●灰皿
 - 掃除機 (吸い込んでフィルターの臭いを防ぐ)
- いろいろな場所の脱臭に役立ちます(^^)



羽島MC
編

トーカイ従業員おすすめ情報をピックアップ!

トーカイのご当地グルメ

森白製菓株式会社『変わりあられシリーズ』

〒501-6273 岐阜県羽島市小瀬町 4-474 TEL:058-392-9000

営業時間:平日9時～17時15分(土曜は12時) ※定休日:土曜午後、日曜祝日

森白製菓さんは1935年なんとクリーニング業として開業、その後飴菓子製造、米菓子製造
と変り今に至っているお店です。食の安心・安全にこだわり、原料となる餅米には産地を厳選し
た国産餅米を100%使用。常に新しい、斬新なお菓子を作り出しています。

その中でも、ユニークなネーミングと様々な味が特徴の「変わり
あられシリーズ」は、海老マヨネーズ、めちゃうまラー油、じゃがバ
ター、こんがりコーンなど、どこか懐かしいような、それでいて今まで
食べた事がないような、何かが気になるあられです。

味の種類は全部で16種類もあり、年配の方から若い方までみんな
で楽しめるラインナップになっています。羽島に来られた際は、テ
レビでも紹介されたあられをご賞味下さい。

<http://www.morihaku.co.jp>



羽島メンテナンス センターオススメ

左上から 河合、堀江、加藤、舟橋
左下から 池田、神田、中村



羽島メンテナンスセンターでは、中部エリアで使用商品の消毒・
点検などのメンテナンスと管理を行っています。

今回お勧めの一品は海老マヨネーズ!海老の香ばしさと、マヨネーズ
の酸味が相まって、みんなが大好きな味です。

せんべい、おかき、あられの違いとは?

大別すると、うるち米を原料とする米菓を「せんべい」。もち米を原料
とする米菓を「あられ」「おかき」と呼びます。ごはんとして普段食べてい
るお米のことを「うるち米」といい、これに対して「もち米」は、お餅やお赤
飯、おこわなどに使われるお米で、うるち米が半透明、もち米は白く不透
明と見た目も違いますが、大きな違いはでんぷんの成分にあります。

読者プレゼント 20名様

トーカイ通信に関する意見・ご感想などをお寄せいただいた方の中から
抽選で20名様にプレゼント。

※詳しくは裏面をご覧ください。

