

高級食パン専門店「あせる王様」

新八柱店がオープン!



ホームページ

「贅沢を尽くしてきた味にうるさい王様ですら美味しくて焦ってしまう」というコンセプトでオープンした、高級食パン専門店「あせる王様」。

千葉県内9店舗めとなる新八柱店が、6月19日にグランドオープン。前日に行われた内覧会には、ベーカリープロデューサーの岸本拓也氏が登場。同氏は「考えた人すこいわ」(東京・神奈川)、「乃木坂な妻たち」(北海道)など、一度聞いたら忘れられない個性的なベーカリーを次々にプロデューサーとして話題となっている。高級食パン専門店の仕掛け人として、ガイアの夜明け「などにも出演」。

岸本氏は「柏や松戸の友人から、いつあせる王様が来るの?と言われていたので、満を持してオープンする」と話した。

1058円の2種類。独自製粉で編み出したきめ細かくちぢけの良い食感。高級食パンに慣れた人にもぜひ食べてもらいたい一品。また、6種類あるサンドイッチもおススメ。ピーンバサンドやアンデス高原豚カツサンドなどユニークな品揃えだ。食パンを更に美味しくするスプレッド(ジャム



ベーカリープロデューサーの岸本氏(右)とレオ・コーポレーションの増子代表取締役(左)

を元気づけたい、みんなを楽しませたいという思いで始めた。地域の皆さんに喜んで頂きたいと話した。

自慢の食パンは「キング」(プレーン864円)、「クイン」(レーズン



食パンは毎日店内で焼き上げられる

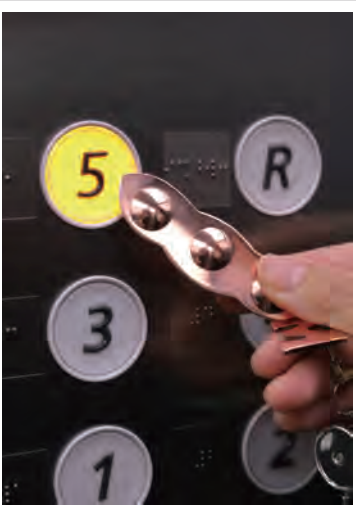
や蜂蜜などの販売も。)

(写真:文・松原美穂子)

■高級食パン専門店
あせる王様 新八柱店
松戸市日暮1丁目2・9
(武蔵野線 新八柱駅徒歩1分)
☎047-710-5102
営業時間10時~18時
定休日:毎月第二・四水曜日

なにつくってるの? 東葛工場拝見①

自動車のパーツは、約4000種類、2~3万個の部品からできている。このように、そこには自社だけでなく、様々な企業の叡智と技術が集結しているのだから。



キーホルダーの銅製「まめたち」は抗菌効果あり

安心・安全な日本製品のパーツを担う スミテック株式会社

野田市

野田市に本社を構えるスミテックは、自動車、冷蔵庫、OA機器などの部品を製作している会社だ。1973(昭和48年)、墨田区に金属プレスの加工業として創業。主に電卓のキーボードに使われている板バネやフロピーディスクの金属部分を製作。時代に乗り、社携帯型方セットデッキの部品、その後プリンターやコピー機のパーツづくりへシフトした。平成12年には、インサ

ート成形という金属と樹脂を張り付ける部品づくりへと発展。現在では、受注の4割が自動車部品の製造で、大手企業のハイブリッド車や電気自動車などの温度感知する金属板を任されている。

高度経済成長期「Made In Japan」という国内生産の品質の確かさを売りにしていた時代から、現在は「Made By Japan」として日本の技術力を海外に広める

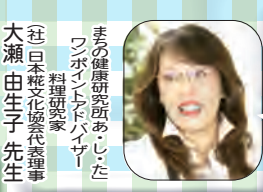
流れに沿って、2009(平成21年)年にベトナム工場を設立し、現地の顧客との取引を開始。また日本国内で顧客が要望する金型(金属で製作した型枠)を作り、それを利用してベトナムで製品を生産。直で海外へ送ることにより、時間やコストの削減となっている。現在、約60名のベトナム人が働いているが、工場設立時に6名の新人を来日させ、3年間修業させる人材育成にも力を入れている。

また、常にアンテナを立てて新しい製品作りにも対応してきたから「コロナ禍において、エレベータのボタン押しなどを利用できる安心製品「まめたち」を制作。スクラップの銅の抗菌作用に富んだ性質を利用した、クラウドファンディングによる応援購入のサイト「Makake」で好調な売り上げを達成し、今後一般販売も視野に入

第51回 しあわせレシピ

鰻のまぜ寿司 4人分

- 材料
炊いたごはん…2合 寿司酢…大4 鰻の蒲焼…1枚
きゅうり…1本 塩…ふたつまみ 白ごま…大1
卵…1個 大葉…6枚 刻みのり…適宜
- 作り方
① 炊いたごはんを寿司酢とすりかけ、うちわであおぎながら混ぜる。
② きゅうりはスライサーで薄切りにして塩ふたつまみをまぶし、5分くらいおいてから水気を絞って①に加え混ぜる。白ごまも加えて混ぜる。
③ 鰻は食べやすい大きさに切り、たれにからめて②に加え混ぜる。(飾り用にとっておくと見栄えが良くなる)
④ 卵はボウルに割り入れ、ほぐしたら、水を加えてさらに混ぜ、フライパンに油を熱して薄焼き卵を作る。出来上がったから干切りにして錦糸卵とする。
⑤ 大葉は、干切りにする。
⑥ ③を器に盛り、④の錦糸卵をのせ、飾り用の鰻をのせて⑤の大葉をのせ、刻みのりを飾る。



まの健康研究所あじた 栄養士 大瀬 由生子 先生

鰻の栄養

- ビタミンA…抗酸化作用を持つ「抗酸化ビタミン」のひとつで、細胞の老化を防止する働きがあるので、がん・老化・免疫機能の低下に繋がる働きを抑えてくれる。
- ビタミンB群…特にビタミンB1、ビタミンB2を比較的多く含んでいる。ビタミンB1は身体が疲れたときなどに疲労回復効果があり、ビタミンB2は口内炎や髪、爪、皮膚などを健康に保ってくれる。
- カルシウム…鰻 100gあたりカルシウムが150mg含まれ、牛乳(100gあたり)にカルシウムが110mg)より含有率が高い。
- DHA(ドコサヘキサエン酸)…脳の働きをよくするために働く栄養素で、記憶力・視力の回復効果があり、がんや高血圧、糖尿病などの予防・改善にも効果がある。また悪玉コレステロールを減らす作用もあるといわれている。
- EPA(エイコサペンタエン酸)…脳梗塞や心筋梗塞といった血管の病気の予防に働く。またコレステロール、中性脂肪を減らす働きもあり、血流を良くしてくれるので病気の予防にもなる。

*DHAとEPAは身体の中でつくり出すことができない必須脂肪酸。



※状況により実施日時に変更がある場合がございます。最新の情報はホームページをご覧ください。
ららぽーと柏の葉 北館 3F まちの健康研究所「あ・し・た」大瀬先生の食のミニ講座開催。詳細はホームページで!

いる。(取材:文・高井さつき/写真・高井信成)

■スミテック株式会社
野田市 蕃昌 369-3
☎047129-6380

無くてはならないオフィス機器のパーツ

仲間と楽しむ洋裁教室

まずは体験! 60分で縫える! 夢の洋裁教室

体験募集中

チュニックorトレーナー 体験プログラムをご用意!

手ぶらでOK! 体験の詳細はこちら! ネットでもご予約受付 感染拡大防止対策実施しています

日程: 8/5(木)~11(水)
費用: 1,100円税込(材料費込)

※入会金・月謝は各6,600円税込

ご予約は

ヤオコー 柏高柳駅前店 日・祝休み
柏市高柳一丁目6番地6 ヤオコー 柏高柳駅前店 3F
☎04-7191-3515

イトーヨーカドー 柏店 日・祝休み
柏市柏2-15 イトーヨーカドー 柏店 1F
☎04-7163-7098

佐藤貴美枝 新規会員募集中!
ニットソーイングクラブ
全国に店舗を展開 ●型紙500型 ●ニット生地600種以上

発酵食品で健康ライフ

1日大さじ1杯のお酢は

中央公民館講座「発酵食品で健康ライフ」YouTube 動画配信中!

じっくりと時間をかけながら発酵し、様々な恵みをもたらしてくれる発酵食品は、忙しい現代に生きる私たちにこそ大切にしたい、先人たちの贈り物です。

その先人からの生きる知恵である「発酵食品」を食生活に取り入れ、健康で豊かな暮らしを楽しんでいただくため、『甘酒・みそ・酒粕・お酢・醤油・みりん』全6テーマ12回で動画配信講座をお届け! 1講座約10分で視聴可能です。

どなたでも視聴可能!!