

D-mail

オフィスにOasisを

VOL.198



Present 「1食分の高知乾燥野菜ミックスBOX」を18名様に！
 詳しくは本誌を読んで、インターネットで「ダイオース」を検索

オフィス川柳
募集

休憩の コーヒー一杯 活力源 (愛知県 近沢様)

198号 Present

ゆっくり低温で乾燥させた高知県産の野菜5種類をバランスよくミックスしました。水分や汁気のある食べ物にそのまま入れてお召し上がり下さい！

「1食分の高知乾燥野菜ミックスBOX」を18名様にプレゼント

今号のクイズ

にんじんを長持ちさせる秘訣は？

1. 首から使っていく
2. 縦半分にして保存する
3. 根っこから使っていく



▲WEB応募フォームはこちら

①クイズの答え ②D-mailの号数(今号は198号) ③お名前 ④貴社名 ⑤貴社ご住所 ⑥TEL ⑦ご利用頂いているダイオースの商品 ⑧いつも飲んでいるコーヒー ⑨弊社担当営業所 ⑩弊社担当者 ⑪商品や「D-mail」に関するご意見・ご要望をお書きの上、官製ハガキ、当社ウェブサイト(https://www.daiohs.co.jp)、または下記応募用紙を担当にお渡しなど、いずれかにてご応募ください。厳正なる抽選の上、当選された方には担当者が景品をお届けします。

宛先 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-7-12 丸の内サピアタワー 14階 (株)ダイオース ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2023年6月21日消印まで有効

※お客様からお寄せいただいた個人情報、投稿作品のご紹介、プレゼントの抽選及び発送以外には利用いたしません。前号クイズの答え▶Vol.197の答えは2の「口角拳筋」でした。

▼ 皆様の声をダイオースにお聞かせください!! ▼

クイズの答え	お名前	貴社名
● 貴社ご住所		TEL ()
● ご利用頂いているダイオースの商品		● いつも飲んでいるコーヒー
● 弊社担当営業所		● 弊社担当者
● 商品や「D-mail」についての感想・要望・オフィス川柳		表紙の器プレゼントに応募 <input type="checkbox"/>

(ご希望の方は□内にチェックを入れてください)



地球環境にやさしい印刷方法で作成されています

D-mail 第198号

発行所/株式会社ダイオース ジャパン
 ダイオースOCSチェーン本部
 発行日/ 2023.5.22



いつもおいしいコーヒーをありがとうございます。来てくれるときは、丁寧に洗浄してくれるだけでなく、コーヒーの味はどうか？とか、種類が変わったときは味の説明を一生懸命してくれて、たいへん親切な担当さんです。これからもよろしく願います。(新潟県 志田様)

編集部▶弊社ではお届けするコーヒーを実際に試飲しながら豆の特徴や味などを共有する勉強会を定期的に開催し、商品の魅力をお客さまに最大限お伝えできるよう日々努めております(*´ω´) みなさま楽しんでいただけるよう継続してまいります！

豆を補充するたび、周囲にコーヒーの良い香りが漂い、香りにつられコーヒーを飲みたくなる人が続出しています笑 最近では、Myタンブラーにコーヒーを入れて営業に出ていく社員もおり、なくてはならない存在です。(大阪府 西村様) 編集部▶なくてはならない存在!! とても素敵なお言葉ありがとうございます(*´´*) 編集部もMyタンブラーにコーヒーを入れて仕事の合間にホッと一息ついております！ これからもたくさん飲んでいただけるようにがんばります(*´▽´)

From User's Voice Mail

編集部に寄せられた皆様からの便りを紹介します
 コメント採用された方には
 もれなく粗品をプレゼント！

毎 月点検などで来てくださる担当の方はいつも丁寧にに対応してください。いつも笑顔でハキハキされており、とても好印象です。お陰様でおいしいお茶・コーヒーを飲みながら仕事することができています。弊社の社員もよくウォーターサーバー、コーヒーマシンを使って一息ついております。今後ともよろしく願います。(徳島県 岡咲様) 編集部▶弊社の商品をご愛用いただきありがとうございます(*´▽´) 笑顔とともにこれからもお客さまに快適にご利用いただけるよう取り組んでまいります！ 今後ともよろしく願っています！

表紙の器を1名様にプレゼントします！



今回の表紙で使われた器をプレゼントします。ご応募される方は専用の応募欄にチェックをしていただくか、「表紙の器プレゼント希望」と書いてご応募ください。
 ※実際に表紙撮影に使用した器です。

アロマな暮らし 第13回

仕事で失敗して落ち込んだとき、寝不足でスッキリしないとき、集中力を高めたいとき……。アロマの香りで気分をコントロール！

梅雨時期のクローゼットのニオイ、服についてないかいた酒……

そんな方には……



イヤなニオイには、防臭・消臭などの作用のある杉の葉、レモングラス、ひばがおすすめ。精油を木片に垂らし、クローゼットや靴箱に入れるといいでしょう。

日本の名城めぐり 第42回 水戸城



石垣がない御三家の巨大な土の城
 「この紋所が目に入らぬか」でお馴染みの水戸黄門のモデル徳川光圀、日本三名園の偕楽園などで知られる茨城県水戸市。その街に築かれ、北部を流れる那珂川と南部に広がる千波湖を天然の堀としていた「水戸城」。徳川御三家のひとつ、水戸徳川家の居城です。石垣を用いず、土塁と堀だけで守りを固めている土造りが特徴の城。現在、巨大な堀はJR水郡線や県道に利用されていますが、そのダイナミックな土塁や空堀などから、徳川御三家の城にふさわしい威容を誇っていたことがうかがえます。戦災などで建築物はほぼ焼失しましたが、唯一現存する遺構の橋詰門。復元された高さ約13m・幅約17mの巨大な大手門や二の丸角櫓などから、かつての城の雰囲気を楽しめます。また、江戸幕府最後の将軍徳川慶喜が幼少期に学び、大政奉還後に謹慎生活を送った藩校弘道館は、正門・正庁・至善堂が当時のまま現存しているので必見です。

梅雨
時期の

大切な野菜をダメにしない 野菜保存テク

梅雨時期の野菜は、土や空気中の水分を吸収して水気の多い状態！湿度も高いため、野菜が傷む速度が早い季節です。とくに、葉野菜や茎野菜、根菜など、水気を多く含む野菜は傷みやすくなる傾向があります。梅雨でも野菜を長持ちさせる、適切な保存方法をマスターしましょう。

梅雨野菜の保存ポイント

梅雨時期に旬を迎える野菜は、水気が多いので保存方法には注意

水を拭き取る

野菜の表面についた水は、腐敗を促進する原因になるので、よく拭き取る。

冷蔵庫で保管

湿度が高い時期なので、冷蔵庫保管がおすすめ。野菜室は湿度が高くなりやすいので、パンパンにならないように。

少量買い&素早く消費

通常より水気が多く傷みやすいので、早めに食べきる。

葉菜類

レタス

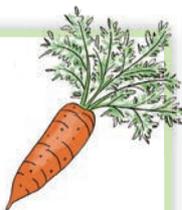
- 袋から出し、水をよく拭き取る
- 乾燥にとっても弱いので、袋に入れ野菜室に



根菜類

にんじん

- 常温なら風通しの良い場所に、冷蔵庫なら表面の水をよく拭き取り、ラップに包み野菜室に
- 根っこ（先端）からしなびてくるので、根っこから使っていくのが長持ちの秘訣



茎菜類

たまねぎ

- 光に当たると芽が出てしまうので暗所に
- 高温多湿の環境が苦手なので、たまねぎ用のネット袋などに入れて風通しの良い場所に



果菜類

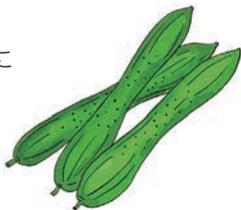
オクラ

- 表面の水をよく拭き取り、袋に入れ野菜室に
- 思っているほど日持ちせず、3日が限界。色や味が劣化し、固くなります。長期保存する場合は、塩茹や冷凍がおすすめ



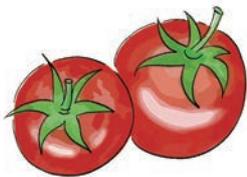
きゅうり

- 表面の水をよく拭き取り、袋に入れ野菜室に
- むきだしのままで冷蔵庫で4日と持たずにしなびてしまうので、必ず包んで！



トマト

- 冷やしすぎると甘みが弱くなるので常温保存がおすすめですが、梅雨時期はとくに完熟したものを選び、冷蔵保存するのがおいしく食べる秘訣
- 水を拭き取り、1個ずつラップに包み野菜室へ



キノコ類

- 湿気が高いとカビが生えやすくなるので要注意
- 根元や石づきは残したままペーパータオルに包み、袋に入れて野菜室へ
- 食べやすい大きさに切り、バラバラの状態でも凍保存すれば1カ月ほど長持ち



梅雨時期に傷みにくいおかずレシピ

お弁当おかずは水気の少ない料理に

オクラの唐揚げ

和物やおひたしになりがちなオクラ……実は揚げると鶏肉よりおいしい！



レシピのQRコード



作り置きおかずはなるべく加熱を

きゅうりの韓国風ナムル

炒めることで食感が変わるきゅうりの新しい魅力にハマります



レシピのQRコード



湿気とともに気温も上昇
ダイオーズのピュアウォーターで
こまめな水分補給を



教えてくれたのは…… 社会派料理コンサルタント 小鉢ひろかさん

青果店にて廃棄予定の野菜3トンを料理に変えた、通称「捨てない料理人」。商品開発や、販売戦略支援など社会問題を料理で解決するコンサルタントとして活躍している。

HP : <https://kobachi-hiroka.com/> Instagram : @kobachi_hiroka

