

D-mail

オフィスにOasisを

VOL.207



Present 『Made in TSUBAME スプーン・フォークセット』を100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
募集中

開封の 際に香りを 吸い込んで (京都府 池永様)

207号 Present

おしゃれなスプーンとフォークで気分を上げてスイーツを♪
金属製品の名産地・新潟県燕市で作られた、
高級感のある緻密な植目のティースプーンと
ヒメフォークのセットです。



『Made in TSUBAME
スプーン・フォークセット』を100名様にプレゼント

今号のクイズ

チョコパイはレンジで何秒温める?
1.15秒 2.20秒 3.30秒



▲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207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 2024年2月28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.206の答えは3の「やや外側」でした。

▼皆様の声をダイオースにお聞かせください!! ▼

D-mail Vol.207

●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
(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207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/2024.1.29

Daiohs

日本の名城めぐり 第50回 大洲城



お 店や家でコーヒーを飲みますが、どこの豆かなど気にした事がなかったのですが、今度から意識してみようと思いました。より一層楽しめそうです。(東京都 黒岩様)
編集部▶コーヒーは原産国や焙煎度合いによって特徴・味わいが違うので、その違いを楽しむのもいいですね♪ 編集部もどんどんコーヒーにハマっていています(*'艸')

今 年の夏はダイオースさんのピュアウォーターで夏負けせずにがんばりました。冷たい水は生きがいの水ですね。(宮城県 大場様)
編集部▶今年の夏も暑かったですね~('Д') 水分補給必須です!! ダイオースのお水は限りなく純粋なお水ですので、安心してゴクゴク飲んでください! 寒い冬もお水飲んで潤いませうっ('ー')

From User's Voice Mail

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

コ ーヒーマシンに変更してから、お手入れも簡単で、とても気に入っています。長時間座った作業をしていると疲れるので、コーヒーのお水をいれたり、お手入れしたりするのも、気分転換になっていいです。(香川県 川崎様)

編集部▶お手入れ簡単、これ大事ですよ(^_^)そして気分転換にもなっているとのこと、うれしいです(^v^v) 時々ストレッチしつつおいしいコーヒーを飲んでホットと一息いれてくださいね♡

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15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!

寒くてカラダがガタガタ……

そんな方には……



スイート
オレンジ



スイート
マジョラム

寒い冬には、柑橘系のスイートオレンジやハーブ系のスイートマジョラムなどの甘いのある香りが、寒さでこぼれたカラダをリラックスモードに。呼吸が深くなり、心身が温まります。

木造天守に完全復元された希少な城
愛媛県の西南に位置し、歴史的な建造物や昔ながらの懐かしい街並みが随所に残っていることから、伊予の小京都と呼ばれる大洲市。その街の中心を優雅に流れる清流・肱川のほとり、小高い丘の上に建つのが「大洲城」です。鎌倉時代末期に築城されたといわれ、藤堂高虎、脇坂安治らによって修築が行われ、現在の城が完成しました。見どころは、左右に櫓を従えて堂々とそびえる四層四階の木造天守。明治期に天守は取り壊されたのですが、古写真や豊富な資料と、築城時の伝統工法により、往時の姿に正確に復元されました。この天守、川越しに眺める姿がとくに美しい。当時、肱川が交通の要であり、城の天然の堀としても重要だったことから、対岸や川面からの見え方を意識したデザインになっています。大きな天守ではありませんが、破風の大きさや軒の高さや長さなどのバランスで、大きく、優雅に見えるよう工夫されています。

ちょい足しで



コンビニのスイーツを格上げ

ほっと一息コーヒータイム……毎日の楽しみですね。おいしいコーヒーを飲むだけで十分かもしれませんが、そこにプチ贅沢なスイーツがあれば、短い休憩時間がさらにハッピーな気分♪そこで今回は、手軽に手に入るコンビニのスイーツを格上げするちょい足しテクを調査してみました。



チョコパイが変身! フォンダンショコラ風



冬バージョンの濃厚なチョコパイを500Wのレンジで20秒温める(20秒以上はNG!)だけで、しっとりやわらかくなった生地&とろりと溶け出すチョコ……まるでフォンダンショコラ。そこに甘酸っぱいベリーソースをプラスしたら最強! 洋酒入りのチョコレートのをせて一緒に温めて大人アレンジもアリです!

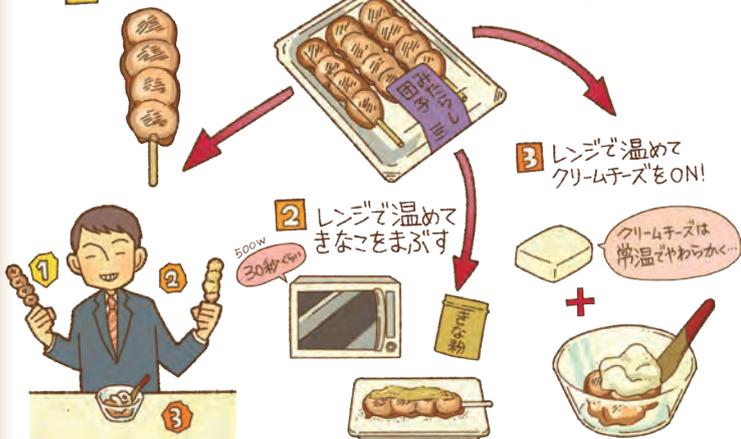
ヨーグルトを使って なんちゃってティラミス

濃いめのコーヒーをしみ込ませたチーズ蒸しパンにヨーグルトをのせ、仕上げにココアパウダーを振りかけるだけで完成。ひと手間かけてヨーグルトの水切りをすると、ティラミス感が増します。マスカルポーネチーズを使うより低カロリーなので、ダイエット中はこれにしています!



味変で3度たのしい みたらし団子

1 そのままで 3本入り みたらし団子



3本入りのみたらし団子。1本目はなんにも足さずにシンプルに。2本目は30秒くらい500Wのレンジで温めて、とろりとやわらかくなったみたらしあんにきな粉をふりかける。きな粉の香ばしさが口いっぱい広がって、ほっこりするおいしさです。3本目も30秒くらいレンジで温めて、常温でやわらかくしたクリームチーズをオン! 甘じょっぱいみたらしにクリームチーズの酸味がマッチ。絶対ハマります!

組み合わせも楽しさも無限大 アイスクリーム+〇〇

乾燥する冬……アイスクリームが最高においしい季節です! ちょい足しで色々な味を楽しんでいます。お気に入りのクッキー入りラムレーズンアイス。レーズンサンドをビニール袋の中で砕き、バニラアイスを投入。袋の上からモミモミと混ぜて、冷凍室で凍らせるだけ。仕上げにシナモンパウダーを振ってエキゾチックな香りのアクセント。



格上げスイーツと ともに楽しむ ダイオーズの おいしいコーヒー



●編集部も開封時はひそかに深〜く息を吐いてから香りを堪能しています(´・ω´) コーヒーを淹れた時の香りはまた違う楽しみですよ♪ リラックス効果抜群です(´・ω´) [編集部]