

# D-mail

オフィスにOasisを  
VOL.232



Present 「真空ステンレスタンブラー」を60名様に!

詳しくは本誌を読んで、インターネットで「ダイオーズ」を検索

オフィス川柳  
募集中

目を擦り 目覚めの一杯 ボタン押す (岩手県 越場様)

## 232号 Present

スタイルッシュな保冷温タンブラー。  
真空二重構造で結露がしにくく、飲み頃の温度が長持ちします。  
冬の温活レシピにもどうぞ! ※どの色が当たるかはお楽しみ♪

## 『真空ステンレスタンブラー』を 60名様にプレゼント

今号のクイズ

冬至の日にお風呂に浮かべる、さわやかな香りの  
ジャバニーズハーブはなに?

1. ショウガ 2. ミツバ 3. ゆず



▲WEB応募  
フォームはこちら

① クイズの答え ② D-mailの号数(今号は232号) ③ お名前 ④ 貴社名 ⑤ 貴社ご住所 ⑥ TEL  
⑦ ご利用頂いているダイオーズの商品 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 丸の内サビアタワー14階  
(株)ダイオーズ ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2026年1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は、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.231の答えは1の「ミヤオ効果」でした。

▼皆様の声をダイオーズ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 ダイオーズの商品	●いつも飲んでる コーヒー	
●弊社担当 営業所	●貴 社 担当者	
●商品や「D-mail」についての感想・要望・オフィス川柳 (ご希望の方は□内にチェックを入れてください)		

D-mail 第232号

発行所／株式会社ダイオーズ ジャパン  
ダイオーズOCSチェーン本部  
発行日／2025.12.26

**Daihōs**®



他 の事務所からティーサーバーのある事務所に異動になり、毎日おいしいコーヒー飲んでいます。仕事中ホッとひと息、とても幸せです!

(神奈川県 高見様)

編集部▶おいしいドリンクが毎日飲める職場…最高ですね♪ これからもティーサーバーがホットする幸せ時間をお届けします～(‘▽’\*)

弊 社はウォーターサーバーの契約のみなのですが、D-mailを読んでいるとコーヒーがとてもとても気になるので会社へ設置の交渉に挑もうかと1人密かに計画中(・ω・')

(徳島県 橋本様)

編集部▶コーヒーのあるオフィスライフ、想像するだけでワクワクしますね(‘艸’) 密かな計画、応援していますよー!

### From Users' 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!

デスクワークのため、1日中ほぼ座って過ごします。仕事中は、お茶を飲む時に席を立ち、気分転換する感じです。そのため、その時の気分により、何を飲むか選べて、それもまた大事なほっと一息つける時間となっています。

(新潟県 鰐淵様)

編集部▶デスクワークは意識的に立ち上がる時間が必要ですね(>\_<) ついでに座りっぱなしで固まっちゃう体も、リフレッシュタイムではぐしましょう♪

## 日本の名城めぐり 第72回 名護屋城



7年で消えた秀吉の夢幻の城

玄界灘を望む半島に広がる佐賀県唐津市鎮西町。紺碧の海に浮かぶ美しい島々、イカの生き造りやサザエ工の壺焼きなどの海の幸が楽しめます。夕陽がひとときわ美しい波戸岬には、天下統一を果した豊臣秀吉が大陸出兵の拠点として、全国の大名を集めてわずか数ヶ月で築いた「名護屋城」。完成から7年後には姿を消した幻の城です。戦地の城でありながら、五層七階の天守に金箔瓦を用い、巨大櫓や華麗な御殿、能舞台や茶室まで備え秀吉の文化嗜好と権力誇示を象徴する遊楽の空間。城の周囲には、徳川家康、前田利家、伊達政宗ら戦国オールスターをはじめ諸大名の約150の陣屋が並び——想像すると胸が高鳴ります。秀吉の死後、城は徹底的に破却。城内に残つていませんが、「バーチャル名護屋城」で往時の姿が見られるので、まずはタブレットを借りて名護屋城博物館へ!

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。

## ふるさとの味郷土料理

第11回 味噌おでん [愛知県]



画像提供元  
農林水産省  
「うちの郷土料理」

八丁味噌に代表される豆味噌(赤味噌)を使った、愛知ならではの料理「味噌おでん」。土鍋の中央に味噌壺を置き、大根やこんにゃく、里芋などのお好みの具材を味噌ダレにつけて食べるのが伝統的なスタイルです。濃厚でコクのある味噌の香りが食欲をそそり、冬の食卓を温めます。近年は、豆味噌仕立てのだし汁で煮込むタイプも定番に、学校給食やコンビニでも親しまれる県民の味です。

昔ながらが新しい！

# 冬を整える ジャパニーズハーブ

冬は、寒さと乾燥で体調をくずしやすい季節。そんな今、じわじわ人気を集めているのが「ジャパニーズハーブ」です。自然の力で整える、おいしく取り入れる——ライフスタイルに寄り添う存在として、料理や飲み物へのアレンジも広がっています。今年の冬は、身近なジャパニーズハーブで心と体をやさしく整えてみませんか。



## ジャパニーズハーブとは

古くから日本で自生または栽培され、人々の暮らしに役立ってきた植物のこと。料理やお茶、薬草として親しまれ、心と体を整える知恵が息づいています。四季折々の恵みを生かし、自然の力で健やかに暮らす——日本ならではのライフスタイルを支える存在です。



## しょうが

- 特徴 さわやかな香りとぴりとした辛味。加熱すると甘みが増し、体を温める
- はたらき 発汗促進、冷え対策、消化サポート、香り・味で食欲増進など
- 楽しみ方 ショウガ湯、甘酒、煮物や鍋料理の風味づけに



## みつば

- 特徴 すっきりとした香りとほのかな苦味。料理にさわやかさを添える
- はたらき 解毒、炎症ケア、咳止め、香りでリフレッシュなど
- 楽しみ方 お吸い物や茶碗蒸しの香りづけ、卵とじ、白和えやおひたしなど



## ゆず

- 特徴 さわやかで上品な酸味と香り。ビタミンCが豊富で、皮には香り成分リモネンを多く含む
- はたらき 疲労回復、香りでリフレッシュ、美肌、血行促進、便秘予防など
- 楽しみ方 冬至のゆず湯、薬味、ゆず茶などで香りを楽しむ



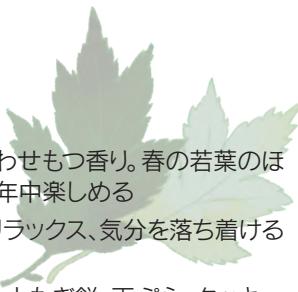
## しそ

- 特徴 さわやかな香りと軽い辛味。食欲をそそる葉味として古くから親しまれる
- はたらき 発汗促進、風邪や咳の対策、香りでリフレッシュなど
- 楽しみ方 鍋や餃子の葉味、刻んで混ぜご飯やサラダに。しそ湯やしそジュースなどにも



## よもぎ

- 特徴 清涼感とぬくもりをあわせもつ香り。春の若葉のほか、冷凍や乾燥でも一年中楽しめる
- はたらき 血行促進、冷え対策、リラックス、気分を落ち着ける香りなど
- 楽しみ方 よもぎ風呂、よもぎ茶、よもぎ餅、天ぷら、クッキーなどに



## 手軽につくれる 冬の温活レシピ

### みつばと鶏だんごのあったかスープ

香りが立って  
リラックス効果  
アップ



#### 【材料(2~3人分)】

みつば …… 1/2束(4cmに切る)  
鶏ひき肉 …… 150g  
しょうが(すりおろし) … 小さじ1  
だし汁 …… 600ml  
酒 …… 大さじ1  
しょうゆ …… 大さじ1  
塩 …… 少々

#### 【つくり方】

- ① 鶏ひき肉にしょうが・塩少々を混ぜ、小さな団子に丸める
- ② 鍋にだし汁・酒を入れて火にかけ、団子を煮る
- ③ しょうゆで味をととのえ、火を止める直前にみつばを加える

★みつばの代わりにミョウガやセリにするアレンジも可

### しそとゆずのホットティ

香りですっきり  
はちみつで  
喉うるおす



#### 【材料(2~3人分)】

しそ …… 3枚(軽くちぎる)  
ゆずの皮 …… 少量(薄く削る)  
はちみつ …… 小さじ1  
熱湯 …… 150ml

#### 【つくり方】

- ① ちぎったしそとゆずの皮をカップに入れる
- ② 热湯を注いで3分ほど蒸らす
- ③ はちみつをひとさじ加える

★しその青臭さが気になる方は、乾燥させてもOK



ジャパニーズハーブをプラス  
手軽に和み茶の出来上がり



ダイオーズの  
ティーサーバー

教えてくれたのは……薬草研究家 新田理恵さん

TABEL株式会社 代表／修士(理学)。管理栄養士・国際中医薬膳調理師。日本各地で薬草文化を探り、2014年に伝統茶 [tabel] を立ち上げる。薬草大学NORMも運営し、薬草文化のリバビバルを目指す。

●著書『薬草のちから』『薬草手帖』●ボッドキヤスト「時間栄養学のじかん」好評配信中!

