

オフィスにOasisを D-mail VOL.238



Present 『チョップ・ザ・シェフ／フードチョッパー』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

ブラックと 言ったが本音は 砂糖待ち (広島県 芥川様)

238号 Present

簡単操作でみじん切りがあったという間。
丸洗いができて、いつでも清潔です。
滑り止め付きなのも嬉しいポイント!

『チョップ・ザ・シェフ／
フードチョッパー』を100名様にプレゼント

今号のクイズ

冷凍するとうま味が増し、おいしくなる食材は?

1.きのこ 2.きゅうり 3.たまご

①クイズの答え ②D-mailの号数(今号は238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 2026年7月15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.237の答えは2の「40℃」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	D-mail Vol.238
●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)

D-mail 第238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/2026.6.15

Daiohs®



地球環境にやさしい
印刷方法で
作成されています

日本の名城めぐり 第77回 二本松城



時代を重ねた石垣造りの城
山・里・街が重なり、多彩な表情をもつ福島県
二本松市。清らかな水と肥沃な土に育まれた米や
地酒などを味わい、安達太良山の麓・岳温泉で湯
につかる――贅沢なひととき。市街地の背後、標
高345mの丘陵・白旗ヶ峰の麓から斜面に沿っ
て広がる「二本松城」。戊辰戦争の折、郷土を守ろう
と戦った二本松少年隊の悲劇の舞台として知られ、
明治初期に廃城となり建物は失われましたが、櫓や
門が復元されています。見どころは山頂にある本
丸跡を囲む高石垣。高低差のある構えの大迫力に
圧倒されます。本丸跡周辺では、蒲生氏時代の自
然石を生かした野面積みと、丹羽氏時代の加工を
施した打込み接ぎの二つの技法が見られ、これら
は安土城の石垣でも知られる穴太衆の技が用いら
れたと言われています。また、正門らしい堂々とし
た門構えと石垣が往時の緊張感を伝える贅輪門や、
開放感あふれる本丸跡からの眺望も必見です。

いつも笑顔で、ピュアウォーターサーバーを
掃除して行ってくれます。重いおいしい水
を軽々運ぶ姿はかっこいいです。

(岩手県 川村様)

編集部▶あたたかい言葉ありがとうございます!
日々の清掃やお届けに目を向けていただける
ことが、スタッフの何よりの励みです(^.^)

ダイオースのコーンスープに、コーヒーフレッ
シュを1つ入れると味がまるやかになります
(超おすすめ)。また、オニオンスープにはブラッ
クペッパーを3振りして味が締まります(個人差あ
り)。味変してみんなで楽しんでいます。

(東京都 近様)

編集部▶素敵なアレンジ情報をありがとうございます!!
その日の気分が気軽にちよい足しできるの
が楽しいですね! これはさっそく試してみない
と〜!(*^艸^*)

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!

サーバー設置してから来客時のお茶出しがと
ても楽になりました。ありがとうございます。
みんなからおいしい!と好評です。

(鳥取県 森脇様)

編集部▶来客時のちょっと慌ただしい時間が楽に
なると、気持ちに余裕も生まれますよね! お役に
立ててうれしいです! みなさまに好評いただい
ているようで何よりです(^.^^^)

表紙の器を1名様に
プレゼントします!



今回の表紙に使われた器
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。

ここがツボ

低気圧の日、頭がズキズキする……

第23回 「風池」



鍼灸師 諸岡那奈
<https://himalayanyogshala.com/>

首の後ろ、髪の毛の生え際のく
ぼみにあるツボ。親指でぐっ
と持ち上げるように押すと、
頭まわりの血流が良くなり、
気圧変動による頭痛を和ら
げます。痛気持ち良いくら
いの強さで刺激しましょう。





週末まとめて下準備!

冷凍調理

平日は忙しくて、毎日の料理が負担になりがち。そんなときは、週末にまとめて下準備をしておく「タイパ冷凍調理」がおすすめです。下ごしらえを済ませて冷凍しておけば、平日は“解凍して焼く・そのまま加える”だけで一品完成。さらに、冷凍することで細胞が壊れ、味がしみ込みやすくなるなど、食材によってはおいしさがアップ! 今回は、みなさんが取り入れている冷凍調理について聞いてみました。

朝ラク! ホットサンド



食パンに好きな具材を挟んでラップに包み、保存袋に入れて冷凍保存。食べるときにレンジで軽く温めてから、ホットサンドメーカーで焼くだけなので、忙しい朝にぴったり!



空気をしっかり抜くのがポイント

下味冷凍で おかずがパパッと完成

肉や魚に下味をつけて冷凍。解凍するとやわらかくなって、短時間でも味がしみこみやすい気がします。とくに醤油や味噌、塩こうじを使うと、酵素パワーでしっとりジューシーな仕上がりが!

味がしみこんでる~♪



冷凍野菜も投入

きのこの おいしさアップ

きのこは冷凍すると細胞が壊れ、うま味成分が外に出やすくなるので、冷凍におすすめの食材。さらに、肉や魚と合わせると、うま味がぐっとアップ!

●冷凍方法:

- ①石づきを取る
- ②食べやすくほぐす
- ③生のまま保存袋に入れ冷凍

★ポイント: 洗わず冷凍

凍ったまま使用



炊き込みごはんやパスタに!

カットして冷凍、 野菜がすぐ使える

だいこんやニンジン、なす、ごぼうなどは、冷凍すると味がしみやすくなるそうで、煮物やカレーの短時間調理に便利! 用途に合わせてカットして冷凍すれば、使うときはそのまま加熱できて手軽。

※冷凍に向かない野菜もあるので注意

下ゆで不要で
味がしみ
アップ!



ごぼうやなすは
アク抜きして冷凍

タイパで生まれたゆとり時間は
ダイオーズの
コーヒーでひと息



Instagram

【公式】ダイオーズ | オフィスサービスのプロが教える
ワンポイント豆知識

https://www.instagram.com/daiohs_corporation/?hl=ja

皆様のお役に立つ、ちょっとした豆知識や情報を発信しております。
是非「いいね」「フォロー」をお願いします!

