



カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業本部 東京営業所

〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号

住友生命八重洲ビル5階 青森県東京ビジネスプラザ内

○TEL 03-5201-7005 ○FAX 03-3271-0701 ○ <http://www.i-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

Vol.11

ごあいさつ



今年最後のアンサー通信になります、あらためまして今年も本当に皆さまにはお世話になりました。心より御礼申し上げます。営業は小職と岩淵と合わせて2名の体制ですがここに代理店と特約店さまのお力を借りながら北は北海道網走から南は九州熊本まで奔走させていただきました。各地で問屋さまはもとより訪問先でご商談させていただいたお客様にも暖かく迎えていただきまして深く感謝を申し上げます。年末年始は29日より1月4日まで休みをいただきますが新年もどうぞよろしくお引き立てのほど、お願いいたします。



ニュースコーナー

直近の納品は20日に静岡県沼津市の食品加工メーカーへ行ってきました。開発研究部門へ納品設置いたしました。開梱、員数確認から電源を入れてセッティングです。6名ほどの研究員の立会いのもとで実際の食品を実測しやってみせ、やらせてみてほぼ完了です。短時間にあれもこれも説明しますが実際に自身で操作してマスター出来る様になりますね。困ったことがあったらお客様相談室 ☎ **0120-00-6305** へいつでもお気軽におかけください。サービス担当の山田が懇切丁寧にお応えします。



クリリン
そっくりな
山田です。

トピックス

● 弘前のトピックス



弘前では、来年で弘前城築城400年を迎え様々なイベントが行われるんですよ。弘前城は、藩祖為信公により計画され、二代藩主信枚公により慶長16年(1611年)に完成しました。以来、弘前市は、先人達のた

ゆまぬ努力により津軽地域の政治・経済・文化の中心都市として発展したのです、来る平成23年(2011年)には築城400年となり、様々な祭典が繰り広げられます。ゆるキャラは「たか丸くん」はいポーズ、どこかで見たことがあるような??頭が重そう

さくらの写真は弘前公園での桜祭りです、ここでちょっと「うんちく」公園内には53種類約2600本の桜の木があってソメイヨシノを中心にヤエベニシダレとシダレザクラなどが咲き誇ります標準的なソメイヨシノの寿命は60年とされていますが、弘前公園には樹齢100年を超えた老木300本以上もあります老木といっても1つの蕾から咲く花の数が4~5個と多いのが特徴です。弘前公園桜祭りはゴールデンウィーク中が満開となりますので是非一度おいで下さい。

「たか丸くん」も待ってるよ。

満開の桜と弘前城、バックには山頂残雪が美しい岩木山ずっと見ても飽きない風景ですね。



近況報告

先日は熊本まで行ってきました。寒いこと！びっくりしました。北国育ちなのですが東京生活も3年を過ぎたせいなのでしょうね。(東京はとにかく暖かいです)思わずコートの襟を立ててしまいました。商談先では4時間程しっかりプレゼンさせていただきました。持ち込み品のほか、お客様がご用意した食品を私の白い愛機は手際よくしっかり測定しました。オリジナルな食品が多かったのですが分析データや理論値とほぼジャスピンと云う事で1月から早速、活用したいという評価をいただきました。時間的に東京へ日帰りは無理と判断していましたのでホテルを予約していました。熊本という町はバスがとにかく多いなという印象とチンチン電車がレトロだなという感じでした。商談先から、そのチンチン電車に乗り、ここはどこ？状態でやっとホテルに着きました。(鳥目なもので暗くなるとスタスタと歩けません)ネオン街は別でしてチェックインを済ませるやいなや早速、駅でみたガイドブックで目星をつけていた店を探しに出かけました。こういう場合は迷わず何故かす一つと引き寄せられちゃうんですね。(おぼえありますよね！)バアバという名前でした？私はてっきり婆さまがやってくる小料理屋だと思っていたんですが(ガイドブックを見たとき名前と写真を勝手にずらして記憶していたんです)マスター(私から見ると好青年)と可愛いお姉さんの二人で切盛りしていました。ちょうど、カウンターに1席だけ空きがあったので入っちゃいました。ここモノでないのがすぐ分かったようで東京からですか？というので、そうですと江戸弁で答えちゃいました。



早速、熊本名物を注文しました、お酒は米焼酎を勧められました。てっきり、芋焼酎かなと思っていたのですが米焼酎も有名らしく私にはぴったし合いました。馬肉のたたきに馬のレバ刺し…あーもう一度、腹いっぱい食べたい。チョー美味かった、そして有名な辛子レンコンです。揚げて調理するという事も初めて知りました。ホクホクの揚げたてをサクサクと食べました。人によって好き好きがあるらしいのですが私は感動しました。お酒のアテに合いますよ！マスターいわく、子供の頃は辛くて罰ゲームか拷問のような気持ちで食べていたそうです。店の中はカウンターもボックス席も満席だったんですが調理をしながらいろいろ話が出来たので思わずおかわり5杯でした。納品の時はまた行こうと思っています。

● 小田桐の独り言

早い物で巣鴨で単身赴任生活も3年を過ぎました。規則正しい食生活を心がけておりますが近所の○ミットスーパーや○友スーパーにはひき割り納豆を置いていません。というより東京の人は丸納豆しか食べないのかな？大いに不満です。田舎には引き割り納豆をさらに細かく刻んだ極割りという種類もあります。あとは毎度のことながらワイシャツのアイロン掛けです。出張が続いたり、帰りが遅くなると洗濯屋さんに行けず15枚も溜まってしまいます。洗うのは機械がしますから問題ありませんが乾いたあとのアイロン掛けです。2時間以上もかかります。下手なのかトロイのか大変苦労しています。簡単にかける方法があるのでしょうか？密かにワイシャツ自動掛けマシンを考案しています。そういえばTVを見ていたら、焼き鳥の自動串刺し機を考案し世界中に独占販売している会社を紹介していました。我社でも8年くらい前に焼き鳥のチェーンから依頼されて試作機を作りました。費用の関係や諸々の事情があって実用化に至りませんでした。が構造的にはほぼそっくりでした。肉や食材をいかに固定させるか、竹串をどういふスピードで押し出すかなど、見ていて当時の技術課長の苦労を偲びました。

それでは皆さま、ごきげんよう。良いお年を迎えられますように。



デモンストレーション 申込用紙

本製品にご興味ございましたら電話、E-mail または FAX にてお申し込み下さい。折り返し、ご相談の日程調整について担当よりご連絡差し上げます。

①ご来場希望の日程をご記入下さい。

第一希望日時	
第二希望日時	
第三希望日時	

※御社訪問デモ御希望の場合は別途ご連絡の程宜しく御願いたします。

②連絡先

TEL: 03-5201-7005 (平日 AM9:00~PM5:00)

E-Mail: hideo@j-world.co.jp

FAX: 03-3271-0701 (24時間受付)

(この用紙に必要事項をご記入の上、ファックスまたはメールにてお送りください)

企業/法人名	
ご担当者様	(ふりがな)
	(お名前)
ご連絡先	TEL
	E-mail
	FAX
ご連絡方法	TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○でご指定願います)

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック

本社：〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所：〒104-0028 東京都中央区八重洲 2-2-1

住友生命八重洲ビル 5階青森県東京ビジネスプラザ内

担当：小田桐