

meguma

2021.9月号...vol.161

旬の夕顔は... 栄養満点のかんぴょう也!



「お正月の幸せに後援! 東京神奈川両県初発推進員の 幸い有り 皆様へ」



アサキス症にご注意を!

秋めじり。秋鮭やササの美味しい季節、飼主さんの食身に登場して頃です。旬の魚はお刺身がとて美味しいので、愛犬さん愛猫さんにもお裾分けする飼主さんも多いのですが、生の魚貝類を食べた腹痛・嘔吐などを起すアサキス症(魚貝類の寄生虫による食中毒)には、くれぐれもご注意を! この食中毒は人も犬も猫も起す可能性があります。一番は加熱にしっかり火を通したものが安心ですが、最近では愛犬愛猫さんに生食材をとり入れる飼主さんも多くなっているのだ、とにかく魚羊度の良さをしかり見極めて、信頼がおけるお店のお刺身を選んで下さい。お刺身は身体を冷やしやすいので、老いとお腹がゆるくなりやすい子には、大串をこじとろろを控えた方が良さそうです!

丈夫にある「カルシウム」がとて多く含まれています! 骨を丈夫に=牛乳と思いきや、乳製品が苦手な方にはおススメのカルシウム(かんぴょう)です。また、カルシウムはリラックス効果もあるので、ゴチ溜り疲れの心と身体に優に浸み渡ります。とてもう一つ豊富に含まれている栄養は「カリウム」です! カリウムは過剰なナトリウム(塩分)を体外に排出してくれ、血圧を正常に保ち、心臓の働きを整え、不整脈を防ぐ効果があると期待されています! 塩分控えめの食事を心がけていても、やはり濃い味が好き...という方は、食材にかんぴょうをとり入れてバランス取るという事です。かんぴょうは巻付けかんぴょう巻みに...としか思いつきませんでしたが「ウリ」として扱われる幅が広がります。生産地では、ベトナムやジャバ、インドなど、多彩なアレンジで販売されているそうです。かんぴょう そのものにクセが無いので、何にでも加えて調理できそうです。かんぴょうのお味噌汁、お手軽におススメの一品です!



今月の事
恵 社長 さん

「畳の下にシロアリが発生している?」

シロアリ駆除のご相談と共に、畳をフローリングに、というご要望でした。通常は、畳を撤去〜下地を足してフローリングを貼ることで済ませることが大半ですが、調査時に大工が下地をコンコンと叩き、即「全部組み替えなければダメ!」の一言。お客様から信頼なければ「本当に?」と迷うところ。結果...大正解〜! 表面的には何事もなさそうな角材でしたが、固いところを残し、ほとんど食べつくされていました。



床下地すべてを組み替える、という大英断でしたが、ご家族皆様のご理解で良き方向に。

ありがとうございます
ご信頼いただけるからこそ、技術が活かされます!

港行元
売建設(株)
新橋二丁目1-10-4
Tel. 03-3350-6689
Fax 03-3350-8186
megumaの焼酎
総代理店