

あなたのデータ守ります！

耐衝撃 ポータブルハードディスク HDP-U シリーズ

「HDP-U シリーズ」は、AC アダプターなしで手軽に使える、USB バスパワー駆動のポータブルハードディスクです。シンプルかつスタイリッシュなアルミボディの採用で耐久性・放熱性を高めるとともに約 170g の軽量を実現、さらに添付の「シリコンジャケット」を使用することで耐衝撃性を持たせることも可能です。セキュリティ機能「iSPIS」HDD ロックを標準搭載し、手軽でセキュアに使用できます。(田)

80cm の落下テストに合格！ 日常の事故に対してきわめて有効な非動作時にシリコンジャケットを装着した状態で、80cm の高さから 8 角、12 辺、6 面の各方向で落下させ、さらに天面部を下にして 100 回連続で落下させた後に、動作検証を行い正常動作することを確認。(IO-DATA 社調べ)
(落下面：厚さ 20mm の鉄板の上に配した厚さ 9mm のベニヤ合板)

階段から落ちてても
壊れない！

HDP-U40	¥11,500
HDP-U60	¥15,700
HDP-U80	¥18,900
本体のみ：約 74.2(W)×128.6(D)×12.5(H)mm	
シリコンジャケット装着時： 約 84.7(W)×140(D)×18.8(H)mm	

美味しい塩で作った
手作りの味噌です！



「塩」へこだわると、何年前でしようか、塩が専売品から外されて自由販売になったとの事で、私の家にもその頃、オーガニックの食材を分けて頂くTさんが、「今までの塩は化学塩で本当の塩ではないのよ、だから製品名は塩化ナトリウムと表示してあるでしょう。」
今までの塩は体に良くないので、このお塩は高いけども体に良いから使ってみて。」と1キロ千円で分けて頂いたことから、当時市販されている専売品の塩は1キロ百円位でしたので、きつと体に良いに違いはないと思い、早速分けて頂き、料理や漬物もすべてこの塩に代わりました。
其の後、デパートや旅先のみやげ物店等にも色々な塩が並び、鉄分やミネラル、カリウム等の含有量が記されており値段も1キロ千八百円とか三百グラム千円とか様々でその度に買って帰り、家の者に出るだけ摂取して貰う為と考えたのは、毎朝頂く味噌

私の愛用品

汁の味噌をこの塩で作り、家族の健康に役立てたいと考えました。
そこで早速、味噌麹一式を取り寄せ、当時一番気に入っていた「皇帝塩」での味噌作りが始まりました。2ヶ月程寝かせて糞を開けた時、麹の香りと指先で舐めてみると、甘味さえ感じる塩分のまるやかさに感動！
家族全員の「味噌汁が美味しい！」との言葉に支えられて、毎年、春秋の味噌作りも何時しか十年余りが過ぎ、私も喜寿を迎え、もうそろそろ味噌作りも止めようかと家族に話したら、皆で手伝うから作るうよとの言葉に元気を頂き、今年も嫁をはじめ、お味噌の作り方を学びたいと若いお母さんと小学生のお子さん等のお手伝いで、楽しく味噌作りが出来ました。
お正月には、美味しいお味噌が頂けると思って今からわくわくしています。
最近買った本「塩をしつかり扱えば、病氣は治る」(医学博士 石原結實氏著)を読み、生命は海の中で生まれたことを忘れてはいけない。其の事からも、塩が私達の体に絶対欠かせない大切なものである事を知りました。
これからも家族の健康の為に、体に良い塩で明るく楽しい日々を過ごしたいと思っております
サト

関わりの ウェブサイト

吉之倉庫
さくらさくら
<http://www.ichinosouko.jp/>

この数年熊本市の繁華街で若い人が一番集まっているのは南坪井地区(通称上乃裏通り)ではないでしょうか。
かつて上通りは五高生が闊歩した町で、本屋や写真館、ギャラリーなども多く、文化の街というイメージを持っています。現在その中心的存在として親しまれているのがこの両店です。
吉之倉庫は鹿本製糸(山鹿)爾の一番倉庫で150年近く経った堂々たる蔵です。
すでに古い蔵で再利用できるものは数に限りがあり、たまたま幸運な事にこれを譲り受けることができたそうです。
初めて上通りの真ん中に建っているのを見たときはその新鮮さに驚いた人も多かったはずですが。
お食事やパーティの利用はもちろん、コンサート会場としても使われており文化の発信基地ともなっています。
忘年会・新年会用に特別料金設定もされています。落ち着いた空間でじっくりと今年を振り返ってみるのもどうですか。

最近のおしごと

そば屋さんへ 第2回目

熊本そば名店会 Web サイト

http://www.kumamoto-sobaya.com



今年も残すところひと月となつてしまいました。秋の曆になつても残暑が続いたせいか、年末の訪れが一段と早いように感じています。そんな師走の最終日はご存じのとおり大晦日は一年で一番のそば屋さんの忙しい日でもあります。大晦日にそばを食べるようになったのは江戸時代中期からとされています。

蕎麦うつちて 眉髭白し 年の暮れ(寛永三年 玄峰集より) また鎌倉時代、博多の商人謝国明が承天寺で“世直しそば”といつて年の暮れ、貧しかった人々にそば餅をふるまつたところ、翌年から運が向いてきたためそばを食べる風習が出来てきたとも言われています。そういった年越しそばの事を「運そば」「や」運気そば」などとも呼ばれています。

そば屋さんへ行こう！

さて今月から熊本のそば屋さんを紹介していきます。

下通り「そば庵 五ツ木吉田屋」は、熊本には珍しく、全国で

有名な四条のそば屋「松葉」と同じ素材を使った本格にしん(練)そば(千両円)があります。



五木吉田屋

本格にしんそば

私も話には聞いたことが有りましたが食べるのは初めてでした。出汁の中に醤油やみりんが付けた、まるごとのにしんが浸かっています。出汁にしんの味が絡まってなかなか美味です。



本格にしんそば

ご主人は東京神田の「まつや」で修行してらっしゃったとの事。麵には最高級霧下そば粉を使っています。

メニューの中には「ごまそば(ごまだし)」があり、これもウマイです。特に女性のお客さまに好まれるらしい。

場所がら週末は午前2時まで営業しており、2次会の後に何か食べたくなったら間違いなく直行です。



ごまそば

けんちんうどんで暖まる



けんちんうどん

パスタで言えばアルデンテでしようか、歯ごたえ、のどごし抜群です。だしは関東風。そしてこの時期に食べてみたいのが、特製けんちんうどん(五八十円)です。こつてりした味噌味出汁に根野菜がたっぷり入っています。身体を温めるのにもってこいです。



はま屋

同じ繁華街、駕町通りの「そば・うどん処 はま屋」は、特に麵が私好みです。更科系で白く、シコシコ麵です。



歯ごたえが魅力のざるそば

そば屋で食べる「飯物」

上通りには「東庵分店」があります。

二本木の東庵本店の分家として営業しているのですが、出汁はオリジナルです。こちらのお勧め



は今回そばではなく「とりぜん(鳥飯+そばのセット)千五百円」です。ご飯にかかった鶏にしみ込んだタレとシソの香りが味を引き立たせ

ていてホントウマイです。



そばも付いてる とりぜん

豪快な女主人が高級素材を惜しげもなく使っているのですので、今こそそばの取材に行つて唯一ここだけは飯物を中心に話を聞いてきました。

場所はホームページの地図でご確認ください。



熊本そば名店会 トップページ

編集後記

2005 年も駆け足で通り過ぎようとしています。近年ますますは理解出来ない事件や事故が増えています。現代社会のひずみははっきり表れているのでしよう。身の回りから見直したいものです。

(馬)

尚正文堂 ビ・サービス営業部
〒860-0863 熊本市坪井 3-1-24
Tel 096-343-5770 Fax 096-341-1147
URL http://www.pc-staff.co.jp
E-mail info@pc-staff.co.jp

理想科学工業のハイスピードカラープリンタ ORPHIS HC5000 で印刷しました。