



(W)推奨の「愛車丸洗いプラン」御自宅のプールで出張洗車。詳しくは弊社Wへ。(愛車の基本性能を全て損ないません。ご理解の上相談下さい。)

ゴルフファンにはたまらない季節になってきましたが今年は何故か寒い。冬のジャンパーが手放せません。当然練習にも1回も行っておりませんが、そろそろ重い腰をあげて本格的に準備をしなければ…。昨年「雲海テラスを見に行く!!」などと言ったはいいいものの、あれ以来実行されることのなかった無駄な宣言を今年こそは挽回しなければ…。なんにしても、まずはタイヤ交換。何をやるにも必要な相棒から準備開始。ところが2階からタイヤを下ろすだけでキツアップ。毎年自分でしていたのに、今年は野口さんを3枚ほど払って回避。歳は取りたくありません。しかしこれが悪夢の始まり。取れかかっていたエアパーツを引っぱがされ、「1万円掛かります」から始まり、CDチェンジャーに電源が入らずただのCD収納ケースになっていることや、エアバックのランプが付きっ放しになっているのを何故かと問えば「このままでは開きません」と命に係ることをあっさり言われる始末。¥で5万円ジャストの出費を余儀なくされるところを

「時間が無いんでまた今度」と歯医者でも使ったセリフでなんとか切り抜けるもこのままでは…。付き合い始めて3年ですが一度も洗車をしなかった恨みを一度に晴らされたようです。ゴールドンウィークはゴルフに行く前に愛情込めて洗車をしなければと…。(W)



未だ払い続けているマイカーローン(まもなく終了)、マイカーの修理代(立て続けに2度事故ってしまい…)、それに伴って自動車保険料金の大幅割増し、更には間近に迫ってきた自動車税と、ただか車1台のために我が財産を一気に吸い取られている(H)は個人的な資金繰りに四苦八苦。「ささやかな贅沢」はすっかり影を潜めてしまい極限る節約生活へと一転。

こんな(H)はある決断を下して某クレジット会社に入会、人生初のカードを持つことにしました。現金一括払いの人生から脱却して分割支払いの新たなローン生活がスタート。あつという間に消えてゆく現金を少しでも手元にとその場しのぎの安易な策。これで月々の支払いが少しは楽になるはず…と自業自得の苦しい生活を送っているのですが、悪い話ばかりでなく朗報も飛びこんで参りまして新規入会特典と新規入会員紹介特典(本来は親のもの)、更に入会時特別抽選キャンペーンに当選し、ギフトカードで合わせて¥5,000をGET!!冗談抜きで助かりました! クレジットカードをお持ちでない方、只今入会頂きますと

もれなくギフトカード ¥3,000がプレゼントされますよ。(W)さんもどうですか?



←見た目以上にやられています。板金修理+塗装で数十万円也。

『味噌』



久しぶりに森忠新聞に顔を出した感がある配送担当Zです。今回は意気込んで編集長Tに「記事を書くから載せて!」と言ったものの、締め切りギリギリで出来上がりました。前置きはこれくらいで本題は私の出身「名古屋の味噌」です。「なんだ、ただの味噌か?」と思われるかもしれませんが、これがなかなか万能な代物なのです。名古屋ではどのスーパーでも売っているものでも、「豚丼のたれ」「ジンギスカンのたれ」みたくメジャーなものです。炒め物にも、天ぷらやフライにつけても良い子ですし、ご飯に混ぜても美味しいですよ。個人的には写真左側の味噌が好きですね。どり辛バージョンもありそれもお勧めです。もし、名古屋に行く機会があったら、ぜひ買って下さい。ネットでも「イチビキ」「ナカ」で検索し取り寄せも可能です。

『履き心地』



お世話になっておりますSです。今回は私が最近、発見した自分の体の欠陥についてです。2年前に私は軽度の外反母趾であることが「NOK」のテレビを見て判明しました。※「外反母趾」詳しくは調べてください。たいしたこと無いだろうと思ひ、放置していましたが最近曲がっている角度が以前よりも進行していると感じ、自分流の改善策を編み出すことにしました。まずは、靴下を変えてみました。足の指がバラバラになっているものを購入。履いてみた感想は、意外に調子がいいです。見た目はモヤモヤしてますが通気性がよく開放感があります(99%私の思い込みかも?)そして、知人から足の指で「グーパ」が出来ると外反母趾

の予防になると聞き即実践、最初は右足から…グーパ…出来ました。続いて左足…グーパ…あれ?!…出来ない?グーパは出来たがパーが出来ない。特に小指と薬指がビクともしない…問題発生!! 脳からは指令が出ているはずなのに全く動きません、しかも感覚もありません。それから毎日足指グーパ運動をして10日目によくビクと動くようになって来ました。皆さんもちょっとだけ足指グーパ運動を試してみてください。私と同じ症状にならないことを祈ります。

『流』のフックフック

今回は予告通り、楽しい竿初めの迎え方を伝授します。如何な釣師でもシーズン開幕は気合が入るものであり、どの釣場で竿を振るか判断が難しい時期でもあります。特に雪代の抜けるタイミングを掴むのは何年経験を積んでも難しいもの。個人的に一番成績の悪い時期でもあり、(この時期は一発大物狙いの釣しにくい所がありますが…)フル装備で行くものの、新しい道具のテストであったり、単なる視察、若しくは何故か現場まで行って釣友と今シーズンの打ち合わせのみで終始したり、5月はまともな釣になったためが有りません。そんな私がここ数年この時期に必ず訪れる場所があります。釣堀仁世宇園(平取町)です。昨今の外来生物規制の動きに伴うバスフィッシング人口の減少で、新しい顧客層の創出を狙って「管理釣り場」(業界はこれがかつよくフッキングエリアまたは単にエリアなどと呼ばせる)での釣を流行らせようという動きがあります。若年層を取り込むため旧来の「釣堀」との差別化を図っている所が殆どですが、長く釣りに親しんできた者から見ても所詮旧来の釣堀と一緒です。アソメ。(反論は聞き入れません。)ネイティブフィールドに於いてネイティブトラウトを釣る環境に日本一恵まれた北海道にあって、なぜお金を出してまで釣りに行かなければならないのか疑問にしか思いません……が、「食」が絡めば別であります。密漁のターゲットでもある山女は、美味だからこそ狙われるのであり殊、北海道にあっては曳きよりも「味」狙いで山女を狙う釣師が圧倒的多数であるはず。その山女を余す所なく味わえる調理方法…それは「刺身」…淡水魚の刺身を鮮度を保つことが言うまでもなく難しく、秋刀魚の刺身を現実のものにした現代の流通業のパワーをもってしても未だ実現化できていない分野であります。言うなればこの幻の味の堪能することができるのがこの仁世宇園での山女釣なのであります。(T)



↑仁世宇園と言えば山女の刺身。淡水魚特有の泥臭さは微塵も有りません。この日は刺身x3、唐揚げx2、南蛮漬x2、塩焼きx1、締めで8尾を水揚げ。この間わずか20分足らず。調子に乗って釣りすぎると食べ切れません。ご飯とお味噌汁を付けて¥5000。高いのか安いのかは微妙です。【仁世宇園】

沙流郡平取町字岩知志68-4  
TEL01457-3-3134  
■開設期間/4月~11月  
■営業時間/9:00~17:00  
■休日/期間中無休



森忠新聞

5月号 (第28号)

平成22年5月6日(木)  
発行元:株式会社 森忠  
札幌市白石区  
北郷3-2-1-3  
TEL011-876-1133



新商品入荷!!!  
タジマSDソケット  
鼻血特価!!! ¥400

春の新製品

スピニングカッター シーリング材除去用具 新製品 3M

面倒なシーリング材の撤去作業を簡単・きれいに!

- カッターナイフでは取りづらい箇所での作業時間の短縮・効率UP
- お手持ちの電動ドライバーでご利用いただけます。
- スピニングカッターは全部で3種類。目地幅や作業箇所に応じて使い分けてください。

推奨条件	推奨条件	推奨条件
● <b>コンクリート</b>	● <b>サイディングボード</b>	● <b>アルミサッシ廻り</b>
シーリング材の取り残しが少なく、キレイな小口面の仕上がりが得られます。	狭い目地幅が多いサイディングボード物件にもご利用いただけます。プライマー一層もしつかりがし、キレイな小口面を得ることができます。	キズつきやすいアルミサッシ廻りなどにご利用いただけます。
目地幅 15~25mm	目地幅 7mm以上	目地幅 8mm以上

①シーリング材と母材の境目にスピニングカッターを押し付けます。②スピニングカッターをゆっくりと回転させながら、境目にもぐりこませます。③スピニングカッターの回転を上げ、シーリング材の上を走らせる感覚で進行方向に進めて下さい。④反対側も同様にはがしていきます。

http://www.mmm.co.jp/asd/building/spincutter/index.html

↓【使用方法】↑上記URLでも、**便利** Useful