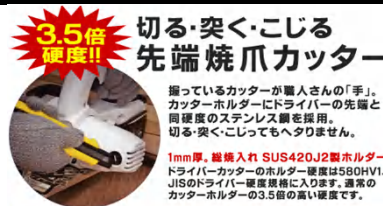


## 切る・突く・こじるの先端焼爪カッター 「タジマドライバーカッター」を試してみる (第11回紙上モニター)



1mm厚、線径入れ SUS420J2鋼ホルダー  
ドライバーカッターのホルダー硬度は58HVI、  
JISのドライバー硬度規格に入ります。通常の  
カッターホルダーの3.5倍の硬度です。

ちょうど1年前に、この記事を書いた夜。昨日の事のように、今はつきりと想い出す。中略。何でも無いようなカッターが優れものであったと思う…。スマセ。

と言う訳で、昨年9月に発売したタジマの「ドライバーカッター」が今回新たにポップな9色カラーにて新登場です。色の好みと顔の好みは様々。人生色々。あなた好みのコを指名していただきたい特別企画でございます。遅ればせながら、このコ(カッター)の特徴は、単に色が9色ですよ！ではなくて、「源氏名」の通り先端にマイクスドライバー(爪)が搭載されていて、尚且つ焼入れした強靱なホルダーにより、「回す」「こじる」といった作業も併用して行えるというのがポイントになってます。また、強靱ホルダーに守られたホルダーは、落下されてもつぶれにくく、ガタが付きません。利便性と耐久性を兼ねた、一歩進んだ新機能カッターをお好みの色から選んで頂ければ幸いです。(定価¥630税別)



- はみ出したコンクリートのろをはつる
- 点検口などのネジを回す
- 段ボールに折り目をつける
- ペンキ缶を開ける
- 安全ロープ取り付け環は、カッターとホルダーと一体成形。強い強度を維持します

## 痛い歯医者が嫌いな人…注目！！

治療の下手な歯医者ってありますよね？Oが以前通っていた歯医者も例に漏れず、歯を削ったり、麻酔をするとき、かなり『痛かった』んです。そしてそのまま治療途中でフェードアウト…。これを読んでも同じような経験ないですか？でも、今回ついに『痛くない』歯医者を見つけました！とある日、Oは奥歯が欠けてしまい、冷たい物が痛いくらいしみるようになってしまい、歯医者に行く決心をしました。…でも、…あの痛い治療の記憶が蘇り、決心がえらい簡単に鈍ってしまいました；治療しないと痛い！けど治療するのも痛い！！多少の悪あがきをと、少しでも痛くない歯医者を調べてみたら…ありました！どうやら無痛治療で評判のようで、しかも会社から近い。すぐに予約してGO！しかし、実はホントに痛くないのか半信半疑で、診察台でガチガチに緊張。先生は本当に腰が低く丁寧な、いい意味で医者っぽくない良い先生。その先生が『これは虫歯ですね。幸い、親知らずなので、抜けば治りますから、イキましよう！』とサラッと一言。『終わった…。俺終わった…。』と意気消沈。目の前には麻酔を構えた先生が…。一瞬走馬灯が見えましたよ…。しかし、驚いたことに麻酔も全く痛くなく、その後の抜歯も痛みゼロ。逆に怖いくらいでした。そして、歯医者に入って出てくるまで15分少々。その後も度々通い、他の親知らず抜き、神経抜きしましたが、いずれも痛くなく終了。ちょっと感動します…いやホントに。森忠で買い物ついでに歯でお悩みの方、ちょっと行ってみてはどうでしょう？あくまで森忠で買い物メインでお願いします！

**北白石総合歯科：**  
札幌市白石区北郷7条3丁目8-15 第10北海マンション1階  
平日は夜8時まで・土日診療！  
診療時間：月・火・木・金 9:30～20:00 土・日 9:30～17:00



## 私は違いのわかる男…。

アッという間に月日が経過し気付けば2011年も残り3ヶ月となりました。時が過ぎ去るのが非常に早く感じられてなりません。今年を振り返るのはまだ早いのですが、本当に様々な事が起こった年だったと思います。最近の世界情勢も刻一刻と激しく変動しており世界各地で緊迫した出来事が立て続けに起こっています。このまま世界は一体どのようになって行くのだろうと強い不安と危機感を感じ深く考えさせられる思いであります。また今年の夏は我が国を含めて世界各地で非常に厳しい猛暑となりました。熱中症患者が日本全国で急増し一つの社会現象となる一方、ヨーロッパでは何十年ぶりとなる記録的な猛暑となり日中の最高気温が40℃を超える日が続きました。



そんな中、ワイン業界にとっては今年は例年になく最高の年となるようです。厳しく降りそそいだ太陽の光を浴びたぶどうが成熟を増し果実味の豊富なぶどうに仕上がっていて生産者も自信をもって評価しているとの事です。2011年産のワインはとてまろやかでリッチなテイストを楽しめるプレミアムなワインになるらしく今から期待が高まりますね。今年は11月17日(木)がボジョレーヌーヴォーの解禁日となっており、すでにスーパー、コンビニ、通販等で宣伝広告がばらまかれています。この時期に札幌市内のワインショップへ足を運び2011年のワインを要チェックしに行ってみて下さい。至宝の1本に出会えるかも知れませんよ。2011年産のワインは絶対に買いです!!!



## 新人女子…食べます！

皆さん初めまして！先月入社したばかりのTが初めて記事を書かせていただきます。さて何を書こうか迷いましたが、今回はこの間清水町に行ったときの美味しいお店をご紹介します。もしかしたらご存知の方もいるかと思いますが、名前は『韋駄天』というお店です。豚丼やステーキなどメニューが色々あって悩んだのですが、私はサガリ定食(あまりはつきり品名覚えてないです…)を注文。これが肉が柔らかくて外との相性抜群！！美味しくて箸が止まらず、気づけばあっという間に完食していました☆私がお店に行ったときは休日のお昼どきより少し前だったので店内は空いてましたが、お昼すぎになるとお客さんが次々と入ってきて少し混み合っていました。お店の駐車場も6、7台くらいしかスペースがなかったため、お昼どきには停められない可能性もあると思います…。なかなか頻繁には行けない距離だと思いますが、清水町に行った際にはぜひ立ち寄って見て下さい！以上Tからのオススメご飯屋さんでした～♪



**韋駄天：**  
住所：上川郡清水町南二条3-9-2  
営業時間：11:00～14:30  
16:30～20:00

**10月号**  
(第45号)  
平成23年10月1日(土)  
発行元：株式会社 森忠  
札幌市白石区  
北郷3-2-1-3  
TEL011-876-1133  
FAX011-876-1144



**2011ポッシュ体感フェア**  
in北海道  
2011年10月19日(水)  
10:00～16:00