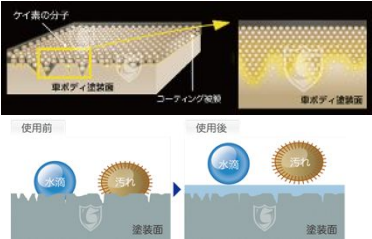


北海道初上陸

nano Glasscoat SV

毎週日曜夜7時よりフジテレビ系列で放送している番組『ほこxたて』をご覧になった事があるでしょうか?世の中にある矛盾しているものを実際にぶつけて、どちらが勝つか出演者が予想をしていく番組。様々な業界から技術を集約させたもの同士の頂上対決が見ものです。その中で、2013年2月17日にOAされた対決で登場した製品『ナノガラスコートSV』をご存知でしょうか?どんなものを塗っても落とすコーティング材VSどんなものでも落とせない塗料の対決で勝利したコーティング材、それが『ナノガラスコートSV』。ナノテクノロジーを駆使した今までのコーティング材では成しえなかった高硬度・耐候性・作業性を重視して開発された一液型無機コーティング材です。ガラス成分であるケイ素をナノレベルまで小さくすることにより、マイクロレベルの超細部の凹凸部にまでケイ素が入りこんで表面に浸透し、強靱な皮膜を形成することで大幅に耐用年数を延ばすことが可能となります。自動車のボディには最適なコーティング材として既に多数の実績があり、海外の自動車メーカーからも高い評価と絶大な信頼を得ています。驚愕の超撥水力と深みのある光沢感が皆様のご自慢の愛車を美しく仕立て上げ、新車のような輝きと高寿命を手に入れる事が出来ます。



水洗いでピッカピカ
驚きの5年保証

サビやすい軽自動車のボ
ディもダメージから守ります

また、溶剤を一切使用しておらず空気中の温度・湿度により硬化反応(分子結合)を起こす新しいタイプの完全なVOC対応コーティング材です。耐久性(耐候性、耐熱性、耐薬品性、撥水性、対透水性)に優れており酸性雨、鳥などの糞害、塩害の影響を受けません。カビなどの菌類を繁殖させる有機物が無いので防菌効果もあり、耐熱1200℃と防火性、不燃性も兼ね備えています。更には、食品衛生法の基準もクリアしており人体にも影響を及ぼしません。ですから、自動車以外にも浴槽、便器、フローリング、外壁、屋根など一般住宅をはじめ様々な産業分野でも多岐にわたり使われております。この画期的で目覚ましい『ナノガラスコートSV』がついに北海道初上陸!!ご興味をお持ちになった方、気になる方は当社までご一報を。また、メーカーホームページでも詳細をご確認頂けます。『ほこxたて』の動画もアップしておりますので是非ともご覧下さい。(H) URLはこちら⇒<http://www.nanogcj.co.jp>



有害性の物質や溶剤を使用し
環境と人に優しく作業ができます。

ナノガラスコートSVシリーズは
お子様でも安全に使用して頂けます。

「Jステージ保護カネJPG-01」を 掛けてみる(第26回紙上モニター)

皆さん事件です。それは、NOWなヤングが欲してやまないイカした**保護カネ**が森忠に入荷です。この商品、保護カネとしての基本性能(UVカット、防曇、キズ防止)はしっかりおさえつつコストもおさえた優れもの。かけ心地は写真の当社社員を見て頂ければわかるようにすこぶる快適思わずホーズを決めてしまうくらいです。現場の作業からレジャー、スポーツ、屋内作業まで幅広く使っただけ、かけるとイカメン度三割増し間違い無し(笑)。激安大特価でクリアと近日入荷予定のブラックと選べる2色で販売中で今なら専用ケースも付いてお買い得。お問い合わせお待ちしております。(T)

耳にピッタリ優しい
ラバーですv(°o°)

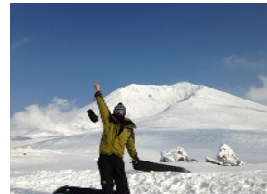


当社社員もかける
のを忘れるほどの
かけ心地w



びバ北海道!!

桜も散り、花見の季節も終わったというのに、わたくしはまだスノーボードをしていました。「まだ雪なんてあるの?スキー場ってまだやってるの?」などと言われてながら、毎年ゴールデンウィークまではスノーボードをしています。雪の多かった今季は、スキー場が5月の末まで営業していたのです!物好きとは恐ろしいものです(^)大学生の時、冬は毎日の様にスキー場に通い…さっぱり学校に行かず、おかげで5年間大学に通う羽目になりました(笑)歳と共に行く回数は減りましたが、今でも1シーズンに30回くらいは雪山に行っていると思います。まあスポーツは健康的だし、そこで得た体力・筋力・精神力…多少は仕事にも活かしている!と信じています(笑)気の合う仲間たちと自然の中で思いっきり遊ぶのは最高のストレス解消なのであります!自然が相手なので、吹雪で物凄く過酷な目にあったりすることもあります。フッカカのパウダースノーと天気にも恵まれた時は最高の気分です。ウィンタースポーツをするには最高の環境の北海道!!来年の冬は、学生の頃を思い出して雪山に行ってみるのはいかがでしょうか?(S)



パウダースノーを求めて広島から毎年北海道に来る友人です。



おいしいお肉はいかが?

皆様こんにちは。段々と暖かくなり、本格的に夏を迎える気候となるのでしょうか?昨年度の冬には大雪が続き、春もいつ来るものかというくらいに寒い日が続きましたが、今年の夏は一体どうなるものですかね?さて、私は通年を通してよくお肉を食べますが、夏は特に食べるような気がします(笑)夏バテなんて言葉は知らないという感じでしょうか?それもきっとお肉のおかげではないかと思えます。そんな私から皆様にご紹介したいお肉の美味くなる裏技を紹介したいと思います。すでに知っていたらごめんなさい。まず、生のパイナップルを用意します。(缶詰は不可)お肉に火を通す前に下味をつけます。その下味をつけるときにパイナップルを刻む、もしくはすりおろしたものをよくみ込みます。20分程たった後に調理すると、なんとっ!!いつもよりお肉が柔らかく仕上がります。これはパイナップルに含まれる「ブロメリン」によるもので、お肉のタンパク質を分解する働きがあり、消化にも役立ちます。唐揚げのようにすこし漬け込みするものには隠し味程度の量で、ぜひお試し下さい。漬け込み過ぎるとお肉がなくなってしまうので注意してくださいね。美味しい食卓に笑顔を添えて、この夏もよい日でありますように。(F)



森忠新聞

6月号

(第65号)

平成25年6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

熱中症対策に塩飴



今年も塩飴の季節となってまいりました。色々な味を楽しめるタイプの物やタブレットタイプの物など種類豊富に取り揃えておりますので塩飴のお買い求めは森忠まで~!