

美味しい中華でお腹も心も満たされる★

年が明けて早2か月、1年の経過がどんどん早く感じるようになり、スキンケア用品が増えていくことにしみじみとした気持ちになります。今年の冬は体調を崩して寝込んでしまったこともあり、若さと健康のためにもご飯をしっかり食べよう！ということで、私は今中華にドハマりしています！今回は最近よく行く中華屋さんをご紹介しますと思います。北24条にある「宝来」というお店です。

味はもちろんとても美味しいのですが、驚いたのが量の多さです。何度か足を運んでいます、まだ一度も食べきれなかったことがありません。周りを見ると男性も食べきれない人が続出で、皆さん持ち帰って家でも楽しむという方が多くみられました。

私のおすすめは回鍋肉で、分厚いお肉がたまらなくおいしいです！また、店員さんがすごく気さくな方なので行くたびに必ず会話があり、いつも明るい気持ちでお店を後にしています。食べることが好きなので週末は色々な飲食店に行きますが、いいお店、明るい店員さんに出会うと明日からも頑張ろうという気持ちになります。毎年なのですが、雪かきに追われ疲れがたまるこの季節にぜひ、大盛中華を楽しんでみてはいかがでしょうか。

住所：札幌市北区北24条西3-1-3 TEL:011-758-5105
営業時間：11:30~15:00・17:30~20:30(日曜のみ11:30~16:00)
定休日：水曜・木曜



身体に優しいチョコはいかがですか？

3月になりましたね♪待ち遠しい春はもうすぐそこです！今回はローチョコレートについて書きたいと思います(^^) ローチョコレートは「加熱されていない(=Raw)チョコレート」のこと。通常のチョコレートは100度以上の温度でカカオをローストして作られますが、ローチョコレートはカカオの持つ酵素、健康や美容に有効な成分を熱で壊さないようにするため、48度以下に低温管理された特別な製法で仕上げられたカカオから作られます。カカオ以外の材料も通常と異なって体に負担がなく健康や美容に嬉しいものを使用することが特徴で、生ナッツを使用したり動物性や乳化剤、合成着色料、保存料などの食品添加物は不使用だったり、スーパーフードと言われる栄養価の高いものなどが使用されていて、甘味料は低GIのメイプルシロップやココナッツシュガーなど精製されていない栄養価の高いものを使用します。カラフルなローチョコレートは着色料を使用せず、フルーツや野菜などから出来たパウダーを使用して色付けされます。体に優しくて嬉しいことがいっぱい！これなら安心して食べられますね。種類が豊富にあるので色々なお店のローチョコレートを試してみるのもおすすめです♡



電気式ミニグラインダ 雷神スリムII



『ミニグラインダ』、『スリム』という名の通り、本当にコンパクトで可愛いサイズになっており、φ49mmのグリップ部分には滑り止め加工を施しているため、小さい手の方もしっかり握れる作りとなっています。また先端部の高さが35.5mmのローヘッドになっていて、狭い箇所まで砥石が入っていきます。高回転モーターによりスピーディーな作業が可能で、さらに研削研磨から切断までできちゃう頼もしい1台。誰もが使いやすい高機能なこのグラインダを、ぜひあなたのお手元にも一台いかがですか？

軽量スリムボディ コンパクトヘッドで狭い所もラクラク



なんとミニ砥石
4枚もサービスで
お付けします！

- ・ブルーセラック
 - ・スーパーブラック
- 外径58・75
それぞれ1枚ずつ!!

◆仕様◆

品番：GR-M58(75)RS2
砥石寸法：58x3.5x9.53mm
75x5x9.53mm
全長：239mm

限定1台

29,800円

(税別)



マキタ製品の購入はこの期間がオススメ！

～マキタフェアのお知らせ～

2024年3月14日(木) 13:00~19:00
2024年3月15日(金) 10:00~17:00
会場：(株)マキタ 札幌営業所 特設会場
住所：札幌市東区伏古1条2丁目6-26
TEL：(011)783-8141

話題の新製品をぜひ手に取ってご覧ください！



森

モリチユウ
新聞

春号

(第159号)
2024年3月

発行元：(株)モリチユウ
札幌市白石区
北郷3-2-1-3

TEL:011-876-1133

FAX:011-876-1144

<http://www.morichu.jp/>