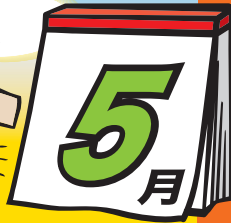


2016年



まじっど!



食のほそ道
缶詰
(かんづめ)

缶詰の生みの親は
ナポレオンだった?!



最初の缶詰はビン詰めだった

近頃、おつまみに缶詰を提供する

「缶詰バー」が人気だとか。かつて缶詰は非常食や携行食として重宝されてきた



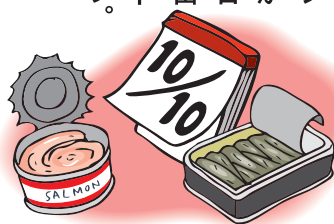
したが、最近では個食化を反映してか日常食としてのニーズも高まっています。この缶詰の原理が生まれたのは一八〇四年。時のフランスの皇帝ナポレオンが軍用食のアイデアを募った際、ニコラ・アペールという人が食物を密封し加熱殺菌して保存するびん詰を提案したのが始まりと言われています。

日本の缶詰一号はいわしの油漬け

その後、壊れやすいびん詰に代わり、ブリキ缶が登場。改良が重ねられ、十九世紀初頭にはイギリスやアメリカなどで大々的に缶詰生産が行われるようになりました。日本では一八七一年(明治四年)年に長崎で松田雅典という人がフランス人の指導で、いわしの油漬缶詰を作ったのが始まりで、その六年後の明治十年に北海道に日本初の缶詰工場が誕生、同年十月十日にさけ缶詰が製造されました。日本缶詰びん詰レトルト食品協会ではこの日を「缶詰の日」としています。

エッ、空気も缶詰に?!

日本缶詰びん詰レトルト食品協会の資料によると世界中で生産されている缶詰の種類は千二百種以上とか。最近では魚肉類・果物類だけでなく、ご当地グルメなどの缶詰も急増。中には富士山の空気や桜島の火山灰を詰めた土産物などもあります。そういうえば最近、新鮮な空気が吸える缶が発売されたというニュースも話題になりましたね。



☆参考資料・協力/日本缶詰びん詰レトルト食品協会「かんづめハンドブック」

当店
おすすめ!

天井の温度まで見て、
人にやさしい気流で部屋中快適に

【くらしカメラ 4】が、お部屋全体を認識。
「気流の通り道」を見つけて、快適な空調を実現します。

1 日立はエコに「くらしカメラ 4」をたし算

室内環境を見て、さまざまな状況に合わせてかしく気流をコントロール。

日立のエコ 地球環境に配慮した新冷媒R32の特性を考慮した圧縮機などにより省エネを実現。

2 再熱方式採用 冷やしすぎず快適 カラッと除湿 & 健康冷房「涼快」

3 日立独自 ステンレス・クリーンシステム

エアコン内部を清潔に **除菌** フィルター自動お掃除搭載

注1 ●試験機関：一般財団法人、ボーケン品質評価機構 ●試験番号：10222357、022580 ●試験方法：JIS Z 2801定量試験(フィルム密着法)に基づく。●対象部分：通風路・フラップ・フィルター各々に接触・捕集した菌を除菌。24時間で99%の除菌効果。

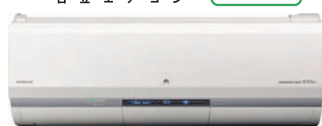
ステンレス・クリーン
白くま
日立エアコン
環境配慮
新冷媒
R32

日立ルームエアコン

RAS-XC40F2

★オープン価格

冷暖房適用面積 14畳程度



★オープン価格商品の価格は販売店にお問い合わせください。



五月雨(さみだれ)つて
どんな雨?

「五月雨をあつめて早し最上川」…この句は松尾芭蕉が「奥の細道」で詠んだ有名な一句ですが、5月にそんな激しい雨が降るのかといぶかる人がいるかも知れません。実は旧暦5月はいまの暦では6月頃の時を言います。「五月雨」はその頃に降る雨で、ちょうど梅雨最中の雨を指します。ちなみに「五月(サツキ)」の語源は諸説ありますが、一説にはこの時期は早苗を田に植えるので、昔は「早苗月」と呼ばれ、それがいつしかナエが略され、サツキになったのではとされています。

