

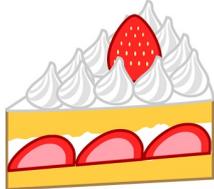
ヨシナカ新聞

10月号
発行所
株式会社ヨシナカ
東京営業所
TEL:03-3555-0796

ショートケーキの正しい食べ方

皆さんはいちごのショートケーキをどのようにして食べておられますでしょうか。最初はフォークで角(カド)から切っていくって、順調と思いつつ途中で崩れたり倒れたりしていませんか。

かく言う私もその一人です。イチゴをいつ食べるのかとかいつも悩みながら食べるのですが、いちごのショートケーキにも正しい食べ方のマナーがあるという記事に出会いましたので紹介させていただきます。



ステンレス豆知識

固溶化

弊社では大阪工場、富山工場のどちらにも固溶化熱処理の設備があります。この『固溶』とはどういう事なのでしょうか？

コップに入った水と角砂糖で例えてみます。角砂糖は空気中では個体ですが、水の入ったコップに入れてかき混ぜると角砂糖

これでデートでも堂々と食べられ(る筈)ます。

いちごのショートケーキの食べ方マナー！

①フィルムの端にフォークの先を1〜2本差し込んでめくったら、ケーキに触れている側を内側にし、くるくる巻いてはがす。

②フォークで巻き取ったフィルムは皿の奥に置き、左手でフィルムを軽く押さえてフォークを抜き取る。ケーキの種類にかかわらず、フィルムはこの方法ではがす。

③三角形の尖っている部分から食べ始める。フォークを立ててひと口分を切り、そのまま手前に倒して食べる。幅が

は完全に水に溶け込みます。この時、水と砂糖は化合しているわけではありません。このような状態が固溶です。このように金属の中に他の成分が完全に溶け込んだ状態を固溶といいます。

オーステナイトステンレスでは約千百度に加熱して一定時間保持し、全体が一様なオーステナイトになった時点で急冷す

広いケーキの場合のみ、フォークを横にして切り分けてもよい。

④いちごを先に食べるとショートケーキの美しさが崩れてしまうため、いちごが飾ってある位置まで食べ進めてから、スポンジやクリームと一緒に食べる。

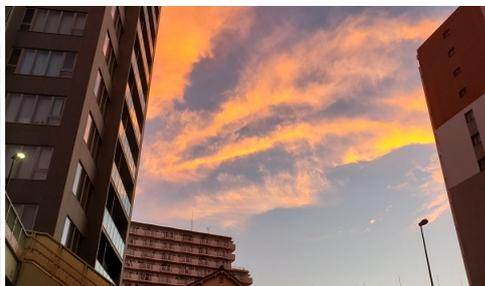
⑤いちごがのった状態ではどうしても食べづらい場合は、いちごを皿に移し、スポンジやクリームと別々に食べても問題ない。

如何でしたでしょうか。ああ、ショートケーキが食べたくなくなった。

ると、原子が拡散する余裕がないため、常温でもオーステナイト組織のままです。この固溶化処理により、冷間加工や溶接などによって生じた内部応力を除去し、溶接によって析出したクロム炭化物（粒界腐食の原因）とシグマ相を固溶消失して、延性の改善と耐食性の向上を得る事が出来ます。



早朝ウォーキングのご褒美
今年のGW（ゴールデンウィーク）で人生最大の体重になってしまった私は、これはまずいと思い、GW明けから早朝ウォーキングを始めました。
毎朝早く起きるのは辛くて、意志の弱い私は、寝る時は「明日はやめておこう」と気持ち軽くして眠り、朝が来ると「とりあえず歩か」と自分に言い聞かせて歩いていきます。
出発時はまだ辺りは暗く、天気の良い日は月の光に照らされながら、やがて日が昇り雲が紅く染まってくるのを見ると、少し感動します。頑張っ歩いていていながら褒美の気持ちも感謝しながら歩いていきます。



先生の熱意に根負けし、その気になってしまった私は、次の発表会を飛ばして、この曲を一年かけて練習することを条件に、原曲で挑戦することに決心したのですが、本当に弾けるようになるのだろうかかと不安な気持ちでいっぱいでした。

しかし、先生は「原曲でやりましょう」と仰います。私の実力からして、この曲の中間部分は到底困難であるし、譜面を見ながら弾けない私は、あれを全部覚えるのかと思うと気が遠くなつたので、私には無理だと思ふと伝えたのですが、「月の光」はその箇所も含んでこそその曲なんですからと、原曲でのレッスンを熱心に勧められます。

K社員のピアノ奮闘記第二章
「月の光」に憧れて①
クラシックのピアノ曲にドビュッシー作曲の「月の光」という曲があり、特に曲の始まり部分に魅かれていた私は、この曲に挑戦してみたいこと、ただ、曲の途中でとても早くなる旋律は無理なので、「愛の夢第三番」のように、難しい中間箇所は簡単にアレンジされた譜面を探して、それに習いたいということを先生に相談しました。