

◆コラム「我が家の猫の2足立ち」

先日。仕事を終えて家に帰り電気を点けるとキューちゃん(飼い猫)が2足立ちで直立し、ジッと私を見つめておりました。「うわあ」と思わず声を出したところ、愛猫はその場を走り去っていきました。ミーアキャットを思わせるような愛しい猫の様子を即刻報告すべく友人へ電話をかけたところ、彼は「お出迎えをしてくれたんじゃないか」と言ってくれました。気のいい友人を持てたことに感謝すると同時に、何だか楽しい気持ちが出てきたことを覚えています。

仕事のルーティーンの中でこんな出来事があると、明日への活力に繋がりますよね。ところで猫の2足立ちには「威嚇」や「警戒」といった行動原理が存在するようですが、明日からも頑張ろうと思えた日常の1コマでした。

営業担当 I



Photo : T.Murakami

7月の花

「ニッコウキスゲ」

* 開花時期…5月～8月

* 花言葉…心安らぐ人 日々あらたに etc.

松本 について知ってるかや?

全国の事業所からご当地情報を紹介してもらうコーナー！東北支社(仙台)に続き、第2弾です！旅行に行けない今だからこそ！現地から届きたてホヤホヤ！な情報をお届けします！

今回紹介してくれるのは…松本営業所です！

○ 住所：長野県松本市野溝東1-15-8
 アクセス：車の場合…塩尻北ICから15分、徒歩の場合…平田駅から15分
 担当地区：長野県全域
 地区の特徴：精密機械や工作機械、自動車関連等幅広い
 事業所よりヒトコト！：「**標高の高い街、松本市から志高く、業務に邁進しています。**」
 長野県は、北海道を除くと2番目に面積の広い県となります(一番は岩手県)
 広いエリアをチームワークで、提案型営業を心がけて、
 全所員一丸となってお客様の様々な要望に応えています。
 ○

これは譲れません！ご当地グルメ

食べると元気モリモリ!!?

馬肉料理

馬肉というと、熊本県をイメージする方が多いと思いますが、松本も馬肉料理が名物です。特に明治創業の某有名店では、美味しい馬しゃぶを堪能できます。



松本の定番B級グルメ

山賊焼き

大きいニンニク強めの唐揚げです。鳥のモモ肉やムネ肉の1枚肉をあげたものです。名称の由来については、「山賊は物を取り上げる=鶏揚げると語呂を合わせた」という説があります。



美味しさのお裾分け！おススメ土産

寒暖差であま～くなった

果物



標高の高い地区で作物を育てるため、寒暖差が激しく、作物が凍らないように糖分を多めに蓄えることにより、野菜も果物も他の地域より甘くなります。



りんごの木

松本あるある。

緑に囲まれ、夏でも涼しい!

エアコン無し



最近では暑い日が多いですが、夏でも涼しい地域に住んでいれば、扇風機で過ごせるので、エアコンが無い家も、点在しています。

ここでしか見られない！絶景スポット

日本最古の国宝の城※

松本城

春には、ライトアップされた夜桜イベント、秋にはそばまつり、冬は氷を彫刻したデザインで競う氷彫（ひょうちょう）フェスティバルも開催されます。松本は、城郭を中心に計画的に造られた城下町です。松本の町中はよく「一方通行が多い」「道が細い」などと言われますが、それは歴史の名残なのです。

※現存する五重六階の天守の中で日本最古の国宝の城



夜景も絶景！

姨捨山

名前の由来となった姨捨山は昔話でも有名な、60歳になったら山に捨てるといふ話のモデルになった山です。長野県をご来訪頂いた際にここを通ると「俺をここで捨てるなよ（笑）」と言われる率8割です。



※現在各事業所では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため訪問を制限させていただいております。ご迷惑おかけしますが、何卒ご理解のほど、よろしくお願いいたします。



春は桜、秋には紅葉が見事！

高遠城址公園

伊那市の高遠城址公園の桜は、約1500本もの桜があり、「天下第一の桜」と称され、日本さくらの会の「さくら名所百選」に選ばれています。

一目十万本！？ あんずの里

千曲市にあるあんずの里は、あんずの収穫と花見で有名なスポット。美智子様が、公務以外で初めて訪れた地としても有名です。千曲市が毎年、美智子様にあんずを献上していたことがきっかけになったようです。



ご当地自慢！

松本市を拠点に活動！ 松本山雅FC

松本市には「松本山雅FC」というサッカーチームがあります。現在はJ2に所属していますが、熱心なサポーターが多く、集客動員数はJ2で二番目で、応援も迫力があると有名です。



◆適当でOK！簡単！おいしい！
コンビニおつまみれしぴ



そろそろビールが美味しい季節がやってきますね。今回はおうちでも出来立ておつまみが楽しめちゃうレシピです！帰宅が早い週末には、コンビニで好きなお酒と簡単な材料を買って作ってみてください♪



「枝豆バター醤油」

〈材料〉
枝豆（ゆで） 約100g
バター 10g
醤油 小さじ2



「さきいかのコチュジャン和え」

〈材料〉
さきいか 1袋（約50g）
コチュジャン 小さじ2
みりん 小さじ1
ごま油 小さじ1
醤油 小さじ1



1. バターをフライパンにいれる
2. 溶け始めたら枝豆をいれ強火で1分炒める
3. 醤油をかけ強火で1分炒めて完成

1. 耐熱皿に調味料を入れ混ぜる
2. 1にさきいかを入れよく混ぜる
3. ラップをしてレンジで1分温めて完成

ホームページ：<https://www.ikont.co.jp/>

ムービーライブラリー：<https://www.ikont.co.jp/product/movie/index.html>

採用事例：<https://www.ikont.co.jp/product/industry/index.html>

製品選定サポート：<https://www.ikont.co.jp/product/support/index.html>

ご不明な点はお気軽に **IKO**・取扱販売店にご相談ください。



IKO VIRTUAL SHOW ROOM

IKO MECHATRONICS SITE

お問い合わせ先