



◆コラム 「餃子定食は型破り?」

餃子といえば、日本でポピュラーなのは焼き餃子。
 ですが、餃子の起源である中国で一般的なのは茹でて食べる水餃子ということはご存じですか？
 中国での焼き餃子は、水餃子の残りを焼く程度とされているようです。
 それではなぜ、現在の日本では焼き餃子が一般的ななのでしょうか。
 その理由は餃子と共に食べる「ご飯」にあるのです。
 中国の主食は小麦のため、餃子を食べるときにご飯と一緒に食べることはほとんどないのに対して、
 主食がお米の日本では、ご飯のおかずとして餃子を食べるため味が濃くて香ばしい焼き餃子の方が好まれるようになったようです。
 なんだかお腹がすいてきましたね。
 今日の夕飯はもちろん、餃子定食にしようと思います。

メルマガ担当 A



Photo : K.Murakami

2月の写真

「白鳥」

*撮影場所… 宮城県 白石市

白石川の白鳥が、朝に餌を食べべに近隣の田んぼへ向けて飛び立つところ。

宇都宮 を紹介すっぺ!

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!
 海外拠点の上海に引き続き、第5弾!
 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…**宇都宮営業所**です!

住所：栃木県宇都宮市宿郷2-2-9

アクセス：宇都宮駅東口から徒歩10分

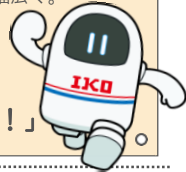
担当地区：栃木県、茨城県・福島県の一部

地区の特徴：精密機械、医療・自動車関連、一般産業機械等幅広く。

事業所よりヒトコト! :

「営業マンがフットワーク軽く伺います!

お任せください!」



これは譲れません! ご当地グルメ

リーズナブルでパクパク食べられちゃう!

餃子



宇都宮といえば餃子! 焼、揚、水などの種類があり、店舗によって大きさが素材、皮の厚さや熟成度、包む具合やはねの大きさ、つけだれなどが異なり、さまざまな種類を楽しむことができます。
 宇都宮に住む「宮っこ」は週に数回餃子を食べ、1世帯当たりの年間購入額が2010年まで15年連続日本一になるぐらいよく食べられています。

まだまだ奥が深い宇都宮の餃子…。
 「美味しいお店をご存じの方がいらっしゃいましたら、是非教えてください!」(宇都宮営業所担当より)とのことでした!

ココでしか楽しめない! 観光スポット

地下に広がる神秘的な巨大空間!

大谷資料館

1919年から70年間もかけてできた、地下に2万平方メートルの巨大な神秘空間が広がっている大谷石の採掘場跡。戦時中は戦闘機製造の秘密工場として使われ、戦後はお米の貯蔵庫として使われていました。現在は映画の撮影やコンサート会場としても使われています。

ご当地自慢!

餃子だけじゃない! 自転車のまち ロードレース



宇都宮市は餃子のまちだけでなく、「自転車のまち」でもあります。プロロードレースチームがあり、日本で唯一、国際自転車競技連合より、ワールドツアーに次ぐ「プロシリーズ」に認定された、アジア最高位のワンデイロードレース「ジャパンカップ」が開催されます。



今年秋に開業予定!

LRT Light Rail Transit

ライトレール (LRT: Light Rail Transit) とは、快適で省エネ性に優れた、新しい路面電車交通のこと。試運転を重ね23年秋開業予定。JR宇都宮駅東口〜芳賀工業団地まで運行し、通勤時の渋滞緩和が見込まれます。また、くるま社会の宇都宮で公共交通機関の整備は、高齢者の運転免許証返納後の移動手段として重要になっています。

※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。



宇都宮には、強豪チームも! バスケットボール

宇都宮市をホームタウンとするプロバスケットボールチームは、B.LEAGUEに参戦しており初代チャンピオンになっています。21-22年シーズンもチャンピオンとなるなど強豪チームです。

◆適当でOK! 簡単! おいしい! 冷凍食品アレンジれしび

冷凍食品の餃子は美味しいけど、少し飽きてきた…
そんな時にぴったりのお手軽アレンジレシピ! お試しください!

〈材料〉

冷凍餃子	6個	めんつゆ	大2
トマト	1個	ピザチーズ	適量 (大1-2程度)
キムチ	適量 (大1-2程度)	お水	100CC程度

※めんつゆは、鶏ガラやコンソメで代用可能。
※キムチがない場合はなしでも可。

1. 餃子を鍋もしくは小さいフライパンに並べる
2. トマト (食べやすい大きさに切る)、キムチを餃子の上に乗せる
3. めんつゆ、お水を注ぎ、チーズを入れ蓋をして中火にかける
4. ぐつぐつしてきたら出来上がり (約五分)
仕上げにブラックペッパー、しそやネギを添えるのも◎



NEW! 製品ページをリニューアル!

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 MECHATRONICS SITE

IKO VIRTUAL SHOW ROOM

お問い合わせ先