



# SPRING HILL NEWS LETTER

## 謹んで新年のご挨拶を申し上げます

昨年は格別の御厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

アメリカと中国の「貿易戦争」など、なかなか国際情勢が安定化に向かわない昨今であり、また、日本国内も毎年のように人手不足の問題が叫ばれております。

最近では日本国内で、多くの「外国人」を頻繁に目にするようになり、より一層「言葉の問題の解決」が重要になってくるのだと実感しております。

大阪万博も決定され、東京オリンピックも開催に近づいており、ますます「翻訳」の必要性が高まるのではないかと考えております。

その中で、「低価格・高品質・短納期」をモットーに、皆様に末永く選ばれるサービスを引き続きご提供させて頂く所存でございます。

何とぞ昨年同様のご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

皆様のご健勝と貴社の益々のご発展を心よりお祈り致します。本年も宜しくお願い申し上げます。

2019年 元旦

株式会社スプリングヒル 代表取締役 梶田智裕

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

## 編集長「梶田」のつぶやき・・・

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ

先月のご案内の通り、今月は「糖質」についての結構「恐怖」なお話をします・・・とりあえず、

### 糖質の怖いお話・・・



スペースの問題もあるので、ざっと概要をお話しますね。(次回からの私の論文の理解が深まるように)

人間が「食料を蓄える」って行為ができるようになったのはいつからですかね?? 卑弥呼の時代にも

あったんですかね? ネズミ返しみたいな構造の建物の中に「コメの貯蔵」をしていたような、何かそんな記憶が今蘇ったんですけど・・・まあなんであれ、人類誕生は200万年以上前なので、数千年の歴史なんて大した事ないわけですね。(中国4000年の歴史はありますけど) 人類誕生から考えて、今の時代は一瞬の期間で、その期間に劇的に状況が変わりすぎてしまい、身体がそれに全くついてこれていないんですね。そしてこの状況が「現代病」を発症させ、その原因がなんと「糖質」なんですね・・・。まずは予備情報としてこれを覚えていてくださいね～。

## 缶詰の選び方

スーパーに行くと、様々な種類の缶詰が売っています。今の時代は、ネットショッピングで買われる方のほうが多いのでしょうか。ちょっとしたおかず、酒の肴にと缶詰の活躍の場は多岐に渡っているようで、重宝している方も少なくないと思います。人それぞれ、アレンジを楽しめるのが缶詰の魅力ですね。そんな缶詰ですが、1つここをチェックすると良いというポイントをご紹介します。缶詰は、「賞味期限内でさえあれば、どれも同じ」と購入される方がほとんどだと思いますが、蓋に刻印されている「1709014」といった番号の読み取り方次第で、ワンランク上の缶詰ライフを楽しむこともできます。基本的には、刻印されているのは賞味期限になりますが、ここから製造年月日も読み取ることができますので、旬の時期を確認して頂けたらと提案します。たとえば、水煮、味噌煮の定番商品「さば」は、9月から10月に捕れる「秋さば」がおいしいと言われているので、「さば」は9月、10月のものを。「さんま」なら8月、9月、「カニ」は2月、3月等々…。これは野菜等の缶詰にも同じことが言えます。

少なくとも「気持ち」的には、いつもよりおいしく召し上がることができるかと思います。