



「おとなの週末」に紹介されました

雑誌「おとなの週末」2024年6月号に「クリームボックス」が紹介されました。クリームボックスは、福島県民なら食べたことが無い！なんて人はいない福島県のローカルパンです。

厚切りの食パンにたっぷりミルククリームが塗られた優しい甘さのパンは、郡山市内ならパン屋さん、スーパー、コンビニ、学校の購買部などでも買える皆さんお馴染みのパンで、老若男女みんな大好きですよ♪ 唱和51年頃ロミオで開発され、市内のパン屋さん広がったとか。

子供の頃なら慣れたんだ味なので、大人になって実は地元だけで売っていると知ってびっくり！！

ネット通販では、いち早く当社でクリームボックスを販売して来て、今までもテレビや雑誌で何度もご紹介を頂きました。ネット通販では、冷凍して販売していて、遠方の方々もお取り寄せが可能です。当社の通販サイトでは、常に売れ筋トップ3の中に入って福島を代表するローカルフードになってます。郡山市内の方は、近くのお店で！遠方の方はネット通販でぜひお取り寄せ下さい。



ギフトショップ Foryou

検索



楽天市場に出店の

「みちのくの里オンラインショップ」が「ギフトショップ Foryou」に名称変更になりました。

引き続きご愛顧宜しくお願いいたします！



梅干が酸っぱい訳は？

梅の実には、数種類の酸っぱい成分、すなわち酸味が含まれていて、レモンで代表されるクエン酸は、レモンの5～6倍含まれています。手のひら全体に載るレモンに比べ、手のひらの真ん中にちょこんと載るような梅の実。それなのに、遥かに多くのクエン酸を含んでいるのですから、酸っぱくて当たり前なんです。しかも梅干は、塩漬けすることにより、リンゴ酸、コハク酸、酒石酸と言った酸味を多量に含んだ「梅酢」と呼ばれる水分が表面に流れ出て、さらにその中に漬け込まれることとなります。そして、天日干しによって今度は水分がきれいに抜けてしまうので、酸味が凝縮され、益々酸っぱくなるという訳です。文章を書いていると、よだれが出てきてしまいますね。クエン酸を筆頭に、有機酸とよばれるこの梅干の酸っぱさは、私たちの体に様々な効果をもたらしがん予防に効果のあるビタミンB17も豊富に含まれているそうです。一日一粒酸っぱい梅干しを召し上げれ～。

FROM-ZERO 通信は弊社のお取引先の皆様に毎月配布させていただいている情報誌です。



office

ZERO

株式会社 オフィスゼロ

〒963-0201 福島県郡山市大槻町字下町 128

<http://www.office-0.co.jp/>

TEL 024-962-4709 FAX 024-962-4710



Web サイト スログ