

神戸ヤクルト販売(株)  
TEL:078-241-8300  
神戸市中央区船場町5-3-8

ヤクルトとお客様をつなぐ

# 神戸ヤクルト通信

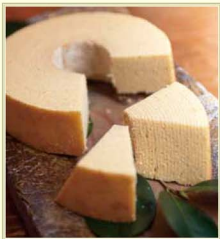
## 兵庫こだわり探訪

丹波素材のバームクーヘン

地元愛がたっぷりと詰まった  
ふんわりとやさしい味。



手前から反時計回りに  
「樹方屋(本舗)」丹波栗  
1,690円(税込)、毎味の  
「サレーベレ」2,310  
円(税込)、生地に丹波  
産栗をききこめずに入  
り「樹方屋(日やき)」  
2,100円(税込)。



贈り物としても人気のブレン林の「事ばあむ」1,575円(税込)。

豊かな自然がよまれる丹波野  
は、お米や栗、黒豆など、おし  
しい食材の宝庫。これらの食材を  
使ったバームクーヘンは、ほどよ  
い甘みでふんわりと仕上がります。  
バームクーヘン専門店「まさゆめ  
さかゆめ」店主の栗山生子さん  
は、丹波に魅せられ、地域活性  
化につながる活動をしたと思い  
い、お店を誕生させました。

近くには、県指定文化財の大  
けやき(木根樹)があります。木  
の根が奥村川をまたいで自然の  
橋を形づくっているのを見て、私  
も人と人とをつなぐことがした  
いと「思いました」と栗山さん。  
バームクーヘンのお店は、けやき  
の木からひらめいたのです。  
丹波産の米粉で最善な粒子  
のものがなかったため、県外の  
製粉所に持ち込んで独自製  
粉。卵は丹波の自然のなかで  
育った元氣な鶏の卵を使用し  
ています。「丹波産にこだる  
とて意義のあることをしたい  
のです」と、栗山さんは力強く  
語り上げます。最近では全国  
取り上げられ、丹波の食材が  
全国に知られるきっかけづく  
りに役買っています。



左「バームクーヘン」オープン後、ラメのまぶしかり、高濃してア  
イスのおよにんじら、で食べるお米です。右「栗山さん」  
右「栗山さん」がインスピレーションを受けたけやき(木の根樹)。



大けやきと同じ樹齡約千年のけ  
やきのカンケー、杉の天守、  
栗の木のみなど、店内は木のぬく  
もりでいっぱい。



お店で焼かれるバームクーヘン。  
卵は気配の影響を受けずいた  
ため、温度管理を徹底している。



お問い合わせ「まさゆめさかゆめ」丹波市柏原町柏原4-2  
TEL:0785-71-1265 営業時間10:00~17:00 五休日:水曜・木曜

## お客様とともに マイヤクルトライフ

### ヤクルトを思い出に残る家庭の味に!

田中YS(以下、田中) 私は川崎橋とは15年ほど懇意にしていたのですが、川崎橋様のヤクルト歴は30年余りだとか。川崎橋 母の職場にヤクルトさんが来られていて、「体にいいから」と母がよく買って帰ってきてくれました。冷蔵庫を開けてはヤクルトを飲んでいたので、子どもも頃は腸が弱くて、通院することも多かったのですが、母は心配して入れてくれていたんですよ。



豊前市北毛地域のシノガホ(豊前橋山)から(4月10日) (2月撮影)。城下町の風景にみられた場所です。

田中 優しくいお母様との思い出の中、優しいお母様です。川崎橋 今は私が家族の健康を気づかう一番我が家は家族全員でヤクルトを飲んでいて、足腰を労りたい義母は、牛乳が苦手なので田中 優しくいお母様との思い出の中、優しいお母様です。川崎橋 はい、風邪が引くと体の調子がいいし、風邪が引くにも元気がよく戻ります。川崎橋 そうですね。田中 それはい、飲んでいて、とても元気になっています。川崎橋 はい、飲んでいて、とても元気になっています。川崎橋 はい、飲んでいて、とても元気になっています。

お事務 川崎美保さん

出荷センタースタッフ  
田中みゆきYS



取材時の2月、あたり一面に雪に覆われていたが、川崎さんはとても元気に様子にお話していた。いつもヤクルトを届けてもらっているおかげで、喜んでいただけた。

取材時の2月、あたり一面に雪に覆われていたが、川崎さんはとても元気に様子にお話していた。いつもヤクルトを届けてもらっているおかげで、喜んでいただけた。

取材ウラ話やYS日記を公開しています!  
<http://www.kobe-yakult.co.jp>

## おすすめモノ

「グラティアEX ポイントメイク」新登場!  
口紅、アイシャドウ、チークに春夏の新色が登場です。とろけり季節に、華やかな彩りと上質なきらめきを演出するメイクでおでかけしませんか?  
※詳しくはヤクルトスタッフまでお問い合わせ下さい。

## ヤクルト通信局

暖かくなりましたね。まさゆめさかゆめさん、monieさん、ともに木とやわらかな色が調和するナチュラルで心地よい空間! 通信が紹介される頃は、おかほか情報局一段と原心地いいことですよ。家族ではもちろん、女子服にもぴったりです。私はゴールデンワークにも一回、取材ルートをとりました! (♥原園局長)

## プレゼント



篠山の「monoie」取材で見つけた家の一輪挿しを3名様プレゼント。一つひとつ細かなデザインが違う、藤井さんが手作りする木工作品です。ちよこんと置けば、そこは和みの空間。

【応募方法】ハガキに郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、電話番号を明記の上、下の宛先までお送りください。一輪挿しのデザインはお任せください。当選者の発表は、地域担当のヤクルトスタッフより担当の届けをしてお知らせいたします。お住まいの地域でオースメの食材や観光スポットの情報をもお書きください。  
【宛先】〒651-0056 神戸市中央区船場町5-3-8 神戸ヤクルト販売(株)「神戸ヤクルト通信」編集部「プレゼント係」(締切)2012年5月31日(木) (お届けは6月上旬予定)  
※ご応募いただいた個人情報は、神戸ヤクルト販売株式会社にて厳重に管理いたします。

## 篠山で何する？

### 懐かしく愛らしい空間で ワクワクと、ほっこりと。

春のぬくもり感じたら、外へお出かけを。  
篠山でたくさんの思いが出詰まった、  
宝箱のような場所を見つけた。思わず笑顔になれる、そんなところですよ。



丹南篠山口ICを降り、人の気配を探るように丹波方面へ車を走らせると、学校のような建物「monoile」が現れます。懐かしげな雰囲気だけでも、随所に施されたデザインがおしゃれで心が弾みます。なかでも、子どもや女性たちがくつろぎながら遊んだり、食事をしたり、みなさん、とても楽しそうです。

「この建物はもともと保育園だったんです。廃園になったから5年ほど使われていなかったのですが、とても魅力的な建物を有効活用したいと思い、地元の許可を得てカフェやギャラリーをオープンさせました」と、家具職人の藤井さん。この建物がたくさんの人の思いが集まる入れ物になるようにと、monoile(モノイレ)と名づけたそうです。「本物にふれて、そのよさを知ってもらいたい」と、家具はもちろん、カフェで提供する食料や器にもこだわった、安心して和める空間です。

### 地元産の素材で手づくりした ランチやデザートが味わえる



野菜も地元産の素材を使ったランチやデザートが味わえる。ランチは要予約。



ベテスタッフの「おやぶ」さん手づくりのランチは1,050円(税込)。器は味わい深い丹波産。

①レノガやデザインはスタッフの手製。②愛らしい女房の顔。③家具や木工作品を購入できるギャラリー。④建物本来の美点を生かすため、最低限のリフォームにとどめ。⑤遊園地だった場合はカプセルに。

### 木工作品づくりを 見学させてもらいました！



アリエでは、手づくり家具や木工作品の製作過程を見学することが出来ます。お問い合わせは、お問い合わせ先へ。



右から藤井花輪さん、吉竹宏徳さんと藤次子さん、カフェスタッフの方。

【monoile】 篠山市大山新100 旧大木保育園舎  
TEL079-526-2418 定休日 毎週火曜日(祝日の場合は要予約)  
営業時間11:30~17:00

## Beautyアドバイス 基本のW洗顔で「大人のニキビ」対策を!

花粉やホコリでお肌が汚れやすく、気温の変動で皮脂の分泌も活発になる時期。ニキビができやすくなりますので、お肌の清潔を心がけましょう。

### 大人のニキビには3タイプある

- 白ニキビ** 毛穴に皮脂や角質がたまり、白く盛り上がった状態が白ニキビ。黒ニキビは皮脂が酸化して黒くなった状態。
- 黒ニキビ** 白ニキビが悪化し、アクネ菌などの細菌が繁殖して炎症を起こした状態で、痛みも感じます。
- 黄ニキビ** 赤ニキビが化した状態。炎症がひどく、治療後、色素沈着して痕が残ることがあります。

### ニキビを防ぐには正しい洗顔が大事!

ニキビの原因は、毛穴に皮脂や角質がたまること。だから、朝晩の洗顔で毛穴まできれいにすることが大切なのです。すでに悪化してしまった赤ニキビと黄ニキビについては、皮膚科専門医に相談してください。

### 正しいW洗顔のしかた

- ①クレンジング ぬれていない手にクレンジングをとり、お肌にやさしくなじませ、お肌の汚れや余分な皮脂を丁寧に落とします。
- ②ふきとる ぬれた手にクレンジングをとり、お肌にやさしくなじませ、お肌の汚れや余分な皮脂を丁寧に落とします。



③ウォッシング 手を洗って顔をぬらした。洗顔料をよく泡立てて泡の弾力で洗います。十分にすすいで、タオルで水分を優しく拭きます。

## 教えて!ヤクルト先生 食中毒には気をつけて!

気温の上昇とともに心配なのは、細菌による食中毒。感染予防に細菌の性質を知りましょう。

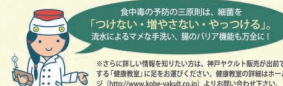
### 細菌が体に影響を与えるしくみ

食中毒を発生させる物質は、細菌やウイルス、自然毒などさまざま。なかでも、これらに夏場に感染することが多いのがカンピロバクターやサルモネラ菌、黄色ブドウ球菌といった細菌です。細菌は大きな次の2種類に分けられ、人の体に影響を与えます。

- 感染型** 口から病原菌が入る  
腸管内で増殖し、毒素をつくる  
病原菌が腸の内部に侵入したり、毒素がくづられて発熱を刺激したりして、発熱や下痢などを起こす
- 毒素型** 食品のなかで病原菌と毒素がつくり出される  
口から毒素が入り、腸管内で吸収される  
血液とともに毒素が末梢神経に作用し、発熱はあまりなく、嘔吐や飲み下しが困難になるなどの症状を起こす

### 食品を食べるときには細心の注意を

感染型のカンピロバクターや腸管出血性大腸菌(O-157)は、レバーや肉類関連食品が体内に取り込まれることが多いもの。これらの細菌は加熱に弱い。十分に火を通してから食べるようにしましょう。一方で、缶詰や真空パックなどのレトルト食品が購入時よりよくなりました。毒素型の細菌が発生している可能性がありますので、食べないようにしましょう。食中毒かなと思ったら受診をし、症状が治まるまで注意。回復後、細菌が体外に排出されるまでカンピロバクターは2~5週間くらい、病原性大腸菌は2日~5か月かからず。



食中毒の予防の三原則は、細菌を「つけない・増やさない・やっつける」。「流水によるマメな手洗い、熱のり/UV機能も万全に!」

※さらに詳しい情報を知りたい方は、神戸ヤクルト販売が出産で展開する「健康教室」に定をお運びください。健康教室の開催はホームページの「http://www.kobe-yakult.co.jp」よりお問い合わせください。