

うるおいのある オフィスに憧れて…

乾燥の冬がやってきました。風邪などひかないためには潤いや！潤いが必要や！ということで加湿器を導入しました。

加湿器を選ぶにあたって重要視したのは「手入れの簡単さ」です。職場ですの誰かが仕事の手を止めてメンテナンスする必要がありますが、そこに時間をかけるのはもったいない。そして選ばれたのが象印の加湿器です！

見た目はポット。水を沸騰させて作るきれいな蒸気を約65℃まで冷まして室内を加湿してくれます。口が広く、フィルターがないのでお手入れもラクラク！月1回くらいクエン酸洗浄すればOK。早速毎日活躍してくれています。効果はまだよくわかりませんが…、きっと潤っています！



←粗品でもらった卓上加湿器

取引先のイベントで粗品として頂きました。参加したスタッフ3人全員が加湿器を選ぶという気の合い様。社内のあちこちで蒸気が上がり温泉街にいる気分です。



やきいも 食べくらべ会

近年、じわじわと人気上昇中の焼き芋。そんな焼き芋の食べくらべ会に参加してきました！



①里むすめ

徳島・鳴門金時の最高級品とされるブランド。美しい外見、しっとりとした上質な甘み。



糖度25

②パープルスイートロード

甘味のない紫芋の中で最も甘い品種。アントシアニンが豊富でヘルシーなさつま芋。



糖度25

③安納芋

種子島特産。生でも糖度16度、じっくり焼けば40度を超える！ねっとり系プームの先駆け。



糖度30

④紅あずま

関東で主流のホクホク系。栗芋とも呼ばれる。年明けてからの方が美味しくおすすめ。



糖度35

⑤紅はるか

2010年に品種登録され、今1番人気のねっとり系。高糖度が特徴。各地で栽培が拡大中！



糖度33

⑥シルクスイート

2010年に品種登録された最新品種。絹のようなめらかさと後口のよい甘さが特徴。



糖度30

上記の糖度と味覚には差があり、この日は蜜のような甘さの紅はるかが断トツに甘かったです。生産者や調理の仕方でも甘みに違いが出るらしく、奥深いさつまいもの世界でした。