December 2024.12

バックナンバー



東洋産業だより

人手不足による清掃不足を解消 おススメの清掃機器をご紹介

みなさんの職場では普段の清掃を

どのように行われていますか。今回

は工場や店舗で使用できるおススメ

一部が剥がれてしまった床面や、

凸凹した場所、立体的な立ち上がり

の場所などは清掃がしにくく、デッ キブラシでは清掃漏れの起こりやす

い場所になります。そもそも忙しく

て清掃に時間を割くことが出来な

かったり、特に床掃除は後回しにさ

れてしまったり…ということも多い

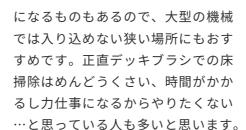
のではないでしょうか。また、清掃 機器は重く、扱いづらかったり、電

源コードがあると清掃できる範囲が

この度ご紹介する清掃機器を使え

ばこのような場所でも清掃がしやす くなります。また、ハンディタイプ

の清掃機器をご紹介します。







ランチャープロの使用例

時間短縮することができ、尚且つ手 軽に清掃するためにこのような電動 機器を導入してみるのはいかがで しょうか。この度ご紹介しきれない ものもあるので、ぜひお気軽にお問 い合わせください。

【ランチャープロ】

高速回転で頑固な汚れも簡単に清掃 できます。コードレスで小さいので 狭いところの清掃に向いています。 また、ハンディ型にもなるので、細 かい部分の清掃や隙間時間にも使用 できます。

【ジャンピー】

ランチャープロより強力で、洗浄ス ピードが速いため、作業時間を大幅 に短縮することができます。また、 回転式ではなく振動式で軽量なので、 女性でも扱いやすい機器になります。









どちらも用途に応じたブラシやパッドを使用することで、 様々な場所の清掃に対応しています。



限られたりします。

日本三大そばを知ってますか?

日本を代表する食べ物はたくさんありますが、日本三 大そばをご存じですか?岩手県のわんこそば、長野県の 戸隠そば、島根県の出雲そばをこう呼びます。そばは古 くから日本で国民食として親しまれ、年越しや引っ越し の祝いなどでも食べられており、地域によってその特徴 や食べ方が異なります。今回は三大そばを紹介します。

わんこそばは、「はい、どんどん」「はい、じゃん じゃん」「ほいきた」などの掛け声とともに、お給仕さ んがお椀に一口分のお蕎麦を入れてくれます。満腹に なったらお椀にフタするのが、ごちそうさまの合図です。

戸隠そばは、そばの実の甘皮を残したまま挽いた「挽 きぐるみ」というそば粉を使用し、「ぼっち盛り」と呼 ばれる一口より少し大きいサイズに束ねた5~6束の

そばが竹ざるに並んでいます。水をほとんど切らずに提

出雲そばは、松江発祥の冷たい「割子そば」と出雲発 祥の温かい「釜揚げそば」があります。冷たい割子そば は、朱塗りの丸い漆器、いわゆる「割子」に3段重ねに 盛られ、まず一番上の器に薬味やつゆを適量入れて食べ ます。食べ終わったら、器に残ったつゆを二段目にかけ、 薬味を変えて食べます。二段目を食べ終えたら、三段目 につゆを移し、薬味とつゆを追加して食べます。最後に 残ったつゆはそば湯に入れて飲むのが出雲そば流です。

同じそばでも地方によって食べ方は様々です。このよ うな日本の伝統文化を知った上で旅をすると、さらに楽 しめそうですね。ぜひ日本三大そばご賞味ください。

