

さて、鉄たまご 1 個では、一度に必要な量は摂取出来ませんが、やかんを沸騰し続ければ続けるほど、溶け出す鉄分の量が多くなるため、日常生活で普段から使用していれば貧血予防の大きな役割を担ってくれること間違いありません！

また、黒豆料理や茄子の漬物などの色付けに使用♪ アサリの砂出しにも♪

お料理以外にも、お花の花瓶に入れたりするとお花が長持ちするそうです。



🍵 その他鉄製器具

鉄製のお鍋（スキレット）やフライパン、鉄製のやかん等の調理器具も「鉄たまご」の様に、鉄分補給を補ってくれると言われています。女性の方には、鉄分摂取はとても大切です。



当店でも、鉄たまごはもちろん！鉄玉子焼や鉄打出しフライパンなどの鉄製調理器具も各種取り扱っております。鉄のフライパンは油がなじめば長期にお使いいただけますよ！



ビタクラフト+山田工業所 日本製

～近日開催予定イベント～

アカデミーラショナル
近日開催予定!!

会場：畑中厨房 1F
時間：10時～15時

参加費
無料

今 SCC をお使いの方の為の
特別講習会です♪

FOOMA
INTERNATIONAL FOOD MACHINERY
& TECHNOLOGY EXHIBITION
2018 国際食品工業展
6/12(火)～15(金)

主催 一般社団法人 日本食品機械工業会
後援 経済産業省、農林水産省、厚生労働省、農産部
日本食品機械機構 (協賛)



うちではずっと鉄のフライパンを愛用して
いました。そのおかげ？か、娘は献血の
際にも友達の中で、ただ一人、OKが出た
と言っていたのを覚えていますよ！

ハタ

最近トレランにはまっています。軽装備で山
を走ります。今の時期は、近くの里山でも楽
しめます。
これからはベストシーズンなので頑張りたい
です！ 板倉



皆様、今年のGWは如何お過ごしでしたか？
私は、好きな海外ドラマを沢山観ました。
観出したらとまりませんね(笑) 島田

社員インタビュー