

[illegible][illegible]

田園と近代工場がマッチ

健康にも一役、初恋の味

第 592 号

お正月用品に焦点
デパート売場をパトロール

三班に分れ細かに
店側もよろこんで協力

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

える——新預金

の積立式定期



新登場

積立分は1年ごとに自動的に定期におまとめ
ふたつの預金の長所を生かして、つくりまし
「積立てておため定期」でさらにやす新預
富士の積立式定期「ぐんぐん」です。

積立分は、毎年1回、自動引当に定期にまと
まれ、その後はおまとめ定期として満期日
に自動継続。たいせつなおカネをぐんぐ
ふやすシキミです。

一冊の通帳に、積立分とおまとめ定期分を
やすく記入。ふえていく様子が見えてわか
新通帳も魅力です。

「暮らLの中」富士情報

「積立」でたまる「定期」で



富士



ふよ

味の日本調味料

時と自然と研鑽と——
 揖保川をはさんで、はげばろ
 ひろがる播磨・地平、この地
 に、味覚の成をききんで四

日

良き風土に、良き伝統、
もたぬまぬ研究が、味覚の文
化をのらいたくしています。

味・色・香りのうすくし醤油を
はじめ、新しい味、豊かな味
を出品に送ってきました。

ここにも味の春秋をみえま
と共に歩んできました。品質
とおいしさの品産を一家歴
とお届けしてまいります。長い歴
史を土壌に、日々新たに前進
するカガシマル醤油を、ここし
もあしくご愛用ください。



うすくし

東

ヒガシマル醤油

工場の一角に設けられた熱心な質疑応答の場面。講師は、熱心な質疑応答の場面に答えている。



熱心な質疑応答

講師は、熱心な質疑応答の場面に答えている。

工場の一角に設けられた熱心な質疑応答の場面。

[illegible]

「乳酸菌」この
不忠不義の働き

[illegible]

ラップ上手。上手に使って、おいしく食べよう。

<p>ラップを使って 楽しい ホームフリージング。</p>	<p>ブリザード 無臭にのぞみ。</p> 	<p>酸化した脂を おしとるのもう。</p> 	<p>食品はできるだけ小さい単位で乾燥した方が酸化しない。ようちんがないて来たことがホームフリージングの目的。セランラップはピッタリ束ねる、開きやすい長さにわけてあります。</p> 
<p>冷蔵庫が大型化。 上手に買って 上手に保存。</p>	<p>みずみずしさを しのぐつつみずみず。</p> 	<p>大切は香りは 大切に守りたい。</p> 	<p>食品保存性と保香性にすぐれたセランラップ。野菜や果物の大切な香りとみずみずしさをしっかりと守ります。冷蔵庫の中で肉や魚の臭いが移るものも防ぎます。</p>
<p>電子レンジ クッキング。 耐熱性のいい ラップを選びましょう。</p>	<p>水かたがたず パツパツしうす。</p> 	<p>有りを保て おいしく調理。</p> 	<p>100℃前後になる電子レンジ料理でもセランラップは大丈夫。耐熱温度は140℃。水分をにがらず、香りを保ち、おいしい味を生かします。</p>  <p style="font-size: small;">※ 耐熱時間1分程度を目安に使用して下さい。</p>
<p>アイデア生かして 楽しくおいしく 食べましょう。</p>	<p>おにぎりブローチ 楽しいお弁当に。</p> 	<p>おしゃべりなはいしこ おアツしじこ工芸。</p> 	<p>セランラップはおいしさを守るとともに、見た目の美しさも演出します。お弁当やお茶会などにピッタリ。清潔で、おいしく食べるのを助けます。それはアイディアを生かしてお楽しみください。</p>

いいラップ。いいくら。



セランラップ®

セランラップ®は東洋化学の登録商標です。

東洋化学株式会社

アデクションフリース、ノガスは正しく安全に、

ガスを安全にお使いいただくために———

換気・ゴム管・もとコック

ゴム管

ガスゴム管もときどき点検を
ゴム管はコックの赤い線までカッチ
リと差し込んで、ゴム管止めもお忘
れなく。古いゴム管は、はやめにお
取りかえください。

換気

換気にはくれぐれもご注意を
小型ガス湯沸器をお使いのど
きは、点火と同時に、窓をあけ
るか換気扇をまわして、換気を
お願いします。

もとコック

お出かけ前、おやすみ前にはもとコック
の確認を
ふだんお使いになっていないもとコックに
は、必ずゴムキャップをしておいてください。



99大阪ガス

日

良き風土に、良き伝統、しかもたゆまぬ研究が、味覚の文化をひらいてきたのだ。

味・色・香りのうすくら醤油をはじめ、新しい味、豊かな味を市場に広げてきました。

こころし味の春秋をみなさまと共に歩んできてまいります。品質とおいしとの確信を、家庭にお届けしてまいります。長い歴史を土壌に、日々新々に前進するヒガシマル醤油を、こころしと愛用ください。

定期積立の



積立分は1年ごとに自動的に定期におよとめ。
 ふたつの積立の長所を生かして、つくりました。
 「積立」のために「定期」でさらにふやす新積立。
 富士の積立式定期「ぐんぐん」です。
 積立分は、毎年1回、自動加付に定期にまとも
 られ、その後はおまとめ定期として満期日ごと
 に自動継続。たいせなおカネをぐんぐん
 ふやすシクミです。
 一冊の通帳に、積立分とおまとめ定期分を見
 やすく記入。ふえていく様子がひと目でわかる
 新通帳も魅力です。

年1回、必要額だけ引き出すこともできます。
 積立分、おまとめ定期分のどちらにも、必要に
 応じて、毎年1回の満期日に引き出すことが
 できます。
 いわば、使いながら貯められる新積立。気軽に
 に始められ、いつまでも続けられます。

あなたにかなうサービスに努めます



みなさまの
富士銀行

日本の味 日本の調味料 ヒガシマル

時と自然と研鑽と
 出保川をさきこんで、はろはろ
 ひろがる蒲州の地平。この地
 に、味覚の成月をさきこんで四
 百余年ヒガシマルは、さらに新
 しき年輪を加えました。





