発行
naproearth 株式会社 ナプロアース
Japan. Committed to the SDGs
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
日本全国買取OK！ 廃車・事故車の買取なら 廃車のミカタ
株式会社ナプロアースは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

令和3年 NO.259号
2021年12月号

＼みんながHappyになれる！／

なぷろ談話室

カレーは飲み物だ!!

今話題の・・・？

カレーは飲みものであるかのようにまぼ・・・・というのは噛まずに飲み込むほどの早さで食べることを意味する言葉ですが、そうはいえ具もあるし熱いし本当に飲めている人はいないはずだから本当に「飲むカレー」が登場してしまったようです。

缶からカレーが出てくるという新体験は奇妙な感覚はありますが外出先で小腹が空いたときや昼食にちょっとだけカレーが欲しいときなどに、『ちょい飲み』にはぴったり。食器がいらないから片手で作業しながら飲むのも簡単です。今日から「カレーは飲み物」と豪語しても良いでしょう。皆様も見つけたら是非味わってほしいものです。

動画公開

naproearth Youtube チャンネル

ナプロアースのユーチューブ(左上のQRコードよりご覧ください)が新しく投稿されました。

今回の動画では、新CMが公開されております。テーマは『廃車を未来に繋げる』ということでお客様からお預かりしたお車のその後がよく分かる内容となっています。

今後も皆様にワクワクを動画を通してお届けして参りますので是非チャンネル登録をお願い致します。

小学生職場見学

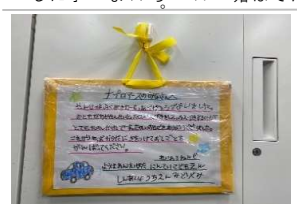
地元の小学生が職場見学に来ました。コロナ禍で職場見学も自粛が多かったので久しぶりに新鮮な気持ちで受け入れをしました。普段見れない光景させて見ていました。将来ナプロマンになりたい！と志願してくる子供たちがいることを願って・・・小学校の皆様ありがとうございました。

らくがきカー貸出

現在ナプロアースでは、らくがきカーの貸出を行っているのですが、今回は伊達市霊山町の神愛幼稚園の子供たちへ車をお届け致しました。

『好きなだけ書いてもいいよ！』と言われてもやはり、車に落書きをするということは悪い事だと認知されていますので最初に書こうとする子は恐る恐る近づいて書き始めます。その後は・・・『私も！僕も！もっと書きたい！！』と思い思いに絵を描いていた供たち。今のご時世、まだまだ自由に出かけることもままなりませんので、こういった取り組みによって子供たちのストレス発散にでもなれば私たちも嬉しいです。

子どもたちから感謝状も



後日、子供たちから手作りの感謝状を頂きました。一文字一文字丁寧に書かれていて、感謝状の中には『**たのしいおもいでをありがとうございました**』と書いてあり、これから何十年もある人生のなかで、弊社のらくがきカーが思い出として刻まれたのだと思うと胸がいっぱいになります。

今回も子供たちの笑顔を沢山見ることが出来ました。ありがとうございました。まだまだ貸出を行っておりますのでよろしくお願い致します。

年末休業のお知らせ

誠に勝手ながら
下記の期間中
年末年始休業のため
お休みいたします。

12月30日(木)～1月5日(水)

来年も皆様にとって
良い年になるよう
お祈り申し上げます。

よろしくおねがいします

【 定休日 】

周辺清掃

SDGs(持続的な開発目標)の取り組みとして、周辺清掃を行いました。

毎月、職場と近隣の清掃を行っています。ゴミ拾いをしていると、当たり前に見かけるポイ捨てごみ。この問題は何年経ってもなかなか解決される事ではありません。ポイ捨てされたゴミをそのまま放置すれば、河川や水路を通じて海に流出し生態系に甚大なダメージを与えたり、また、資源消費にも影響を及ぼすなどSDGs達成に悪影響を及ぼする可能性があります。とても身近で世界規模の問題にかかわるテーマなのです。ですが、解決方法は簡単。私たち一人ひとりがゴミを拾うことです。工場周りを散歩する地域の方も多いので、キレイな状態を保つことで地域の方々、来社されるお客様、私たちもが清々しい気持ちをもつことが出来ます。

今後もSDGsの一環として、清掃や様々活動を続けていきたいと思います。

やかんで石焼き芋？

営業課Sさん流美味レシピ

寒いが続き、焼き芋が美味しくなる季節がやってきました。

美味しい焼き芋を作るためには、焼き上げる温度は『高からず、低からず』でなければいけません。そのために石の遠赤外線を利用します。また、高温ではないために焼き上げ迄に時間がかかるのです。

サツマイモが甘くなるためには、二つの作用が必要です。一つはサツマイモでんぷんが【糊化】する必要があります。糊化する温度は65度以上だといわれています。二つ目は、糊化してゲル状になったでんぷんを分解し、糖化する必要があります。これは、サツマイモに含まれるβアミラーゼの働きによるものです。ただし、βアミラーゼは生のでんぷんは分解しませんし、70度以上になるとその働きが無くなってしまいます。

従って、サツマイモが甘く、糖化できる温度は、65度～70度の温度帯となります。手軽にできる焼き芋は、**やかんに煮沸消毒した小石を入れ、その中で焼くことです。**そこで、営業課Sさんの簡単、なおかつ美味しくできるやかんで作る焼き芋のレシピをご紹介いたします。

①やかんにびっしり石を敷きます(石は河原などにある角の無い石(3cm～4cm)を敷かないと衝撃的な音をたてて弾けて割れるので注意が必要です)

②その上になるべく重ならないようにサツマイモを並べます

③強火で20分～30分空焚き

(コツは5分に1回裏返すこと)

やかんには、直火があたりますので、底が抜ける恐れがあります。できれば、使い古しで、捨ててもいいようなやかんをお勧めいたします。お試しあれ。

各SNSリンク

入庫状況をチェック！
欲しい部品が見つかるかも!?
NAPRO_HAISYA

ナプロの日常が見られます！
イベント情報・今イチオシの部品
NAPROEARTH

ヤフオク!
部品販売点数3000点！
簡単に安く買えます!!

LINE
LINEで気軽に部品問い合わせ
1対1で丁寧な対応！