



# クーラーボックス 上手な使い方

夏はお肉を上手に管理・保管しないといけない季節です。野外でのバーベキューにはクーラーボックスが欠かせません。ところで、クーラーボックスは冷やすものと思っ込んでいませんか？

## クーラーボックス は、保温ケース

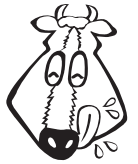
クーラーボックスは保温する入れ物なんです。つまり、ケース内が冷えているのは保冷剤が入っているからで、熱い物が入っていれば熱さを保とうとし、ホットボックスになっってしまうのです。当たり前前のこの様ですが、意外とここに落とし穴があったりするので。

## 車に積んでいる とどうなる？

夏の車内は非常に高温になります。そこに積んだままのクーラーボックスの中は、特に注意が必要です。前回の汚れからカビなどが発生してないか気をつけるのはもちろん。ケース内は徐々に冷気を奪われ高温になっていて、お肉をキケンにさらしてしまいう可能性がります。そうなったクーラーボックスに慌てて保冷剤を入れたところでは冷やせないのです。

## 使う前に、 大切な心がけ

クーラーボックスを使う時は、事前にケース内をきれいに掃除し、しっかりと保冷剤などで冷やしてからお肉などを入れ、楽しく安全に活用してください。



スタミナショップ  
**むらかみ**

営業時間 10:00~18:30

水曜日休日

TEL/FAX 075-671-2521

【発行人】  
スタッフ 一同

この度は、ご注文いただきまして誠にありがとうございました。これからもより良いサービスを提供できますよういっその努力をいたしてまいります。

スタミナショップむらかみのお客様いつもごひいき頂きありがとうございます。震災の影響でなにかと自粛ムードの中、年一回のむらかみコンペの時期が近づき、迷い戸惑いしていたところ、東京の間屋さんから「そんな事言わないでやろうよ。」と言われ、復興支援コンペとして、支援金を集めようと思も上がり、開催する事になりました。ポスターも作り、みなさんに配布したところ、かなりノリノリの様子。安心してできる事になりました。集まったお金は少しでもお役にたてばと被災地へ送らせて頂きます。

## 河原をきれいに エコバーベキュー

河原使用禁止を阻止へ！  
マナーを守る心がけが大切です。楽しい場所を壊さないように、「ゴミは持ち帰りましょう。」と、声を掛け合いい、来た時よりもきれいに帰ってください。楽しむ事もエコへ。環境に優しくバーベキューを楽しみましょう。一人一人が心がけて、みんなで楽しみましょう。

## かんたんレシピ

スタミナショップ

## むらかみ夏にピッタリ！ すじポン

- ・材料・  
牛スジ肉  
ポン酢  
きざみネギ

少し塩を入れてボイルするのがポイントです。

牛スジ肉を小さめに切り、1時間ほどボイルします。

ボイルしたらザルに上げ、お湯でアクや油をきれいに落とします。

水をしっかり切って、ポン酢とまぜあわせ、ネギをまぶしてできあがり！

（スタッフ一同・・・文 木村慎一）

※ 冷やしてうまい！ 温めてうまい！