

第65回 伊賀地区駅伝競走大会 アポロ興産チーム出場！ 繋つながら！

リビングサービス課 大森 力

新しい年が明けてから約1カ月、1月の最終日曜日に行われている伊賀地区駅伝に今年も出場しました。途中コロナの影響で第61回と第62回は中止となりましたが、2016年の第56回に初出場して以来10年が過ぎました。

当社はLPガス販売を主にする会社ですが、LPガスを販売営業する部門、ガスを製造し配達する部門、重油や潤滑油を企業へ販売営業する部門、住宅リホームと不動産の営業と工事を行う部門、ガソリン、灯油などを販売するガソリンスタンド部門に分かれています。日常はあまり一緒に仕事を行う機会がありませんが、これを機会に各部門間のコミュニケーションが図れればとなり、今回はそれぞれの部門、若い者から年配勢混合で出場する事となりました。以下が出走メンバーです。

1区:リビングサービス課 中川拓哉(30) 4区:サガミSS 東山竜也(56)
2区:外販課 吉澤宏和(48) 5区:ガス課 中岡誉明(26)
3区:リビングサービス課:大森力(48)

1月の小寒が過ぎた頃、朝から夕方まで各人通常業務をしてから合同練習を始めました。18:30、練習初日の気温は2度、しかも風速7mもあり体感気温-5℃でした。練習中は何年か前の駅伝本番で風がとてもきつときがあったのを思い出しました。それから数日、仕事を終えてからの練習に挑みました。他のメンバーも仕事を立て込み練習に参加する数も徐々に減ってしまいました。ところが大会のちょうど一週間前に、最年長でエースの東山が急な発熱で体調不良になってしまいました。

しかし、1月26日大会当日にはとりえず体調は戻り、当初メンバーでの参加が出来ました。10時の気温は5度でしたが風もなく天候にも恵まれ快晴の駅伝日和となりました。男子の部では46チーム、女子の部では2チーム、オープンの部では14チームの計62チームが10:00、ゆめが丘の伊賀市教職員住宅前を1区28kmがスタート！

1区は前半がゆっくりな登りが続きますが、比較的距離が短いのでスピードに自信がある選手が多いようです。1区の中川がまずまずの36番目で、2区の吉澤ヘタスキをつなぎました。

2区は伊賀森林組合前から住宅地を抜けて伊賀市上下水道部前までの34kmです。2区では、花の2区と呼ばれるくらいで脚力のある選手が選ばれているようです。2区吉澤が7人に抜かれてしまい、43位で3区の東山へつながりました。

3区は最も最長距離の伊賀市上下水道部前から伊賀森林組合前37kmでエース区間です。体調不良もあり本来の走りが出来なかったようですが、3人を抜き40位に浮上。

4区大森は2区と同じコースの34kmです。あまり練習が出来ていなかったのですが、6人を抜き34位に浮上で5区アンカーへつながりました。

5区はアポロ興産でも一番若い中岡が伊賀上下水道部前からスタート地点であった伊賀市教職員住宅前がゴールの、1.8km。5区は距離が一番短い分、一番ダッシュを続けなければならない区間です。猛ダッシュを続け、一人も抜かれることなく34位でフィニッシュとなりました。

総合タイムは1時間10分37秒。目標としていた1時間8分にはほんの少し届きませんでしたが、全員が無事、怪我もなく完走できたことは大変良かったと思います。来年は必ず目標達成できるよう練習し、更なるチームワークを高めていきたいと思います。

最後に、運営して頂いた伊賀市実行委員の方々や、歩道で応援を頂いた方々、その他ご協力頂いた方に感謝いたします。ありがとうございました。



リンナイビルトインコンロ デリシアを使ってみた

ホームガス課 上田 耕也

皆様こんにちは。アポロ興産ホームガス課の上田です。まだまだ寒い日が続いておりますが、お体にはお気を付けてください。

さて今回私がご紹介するのはリンナイビルトインコンロデリシアです。実は私の自宅のビルトインコンロを年末に取り替えました。それが今回ご紹介するリンナイデリシアです。使用した感想なども含めて、数えきれないデリシアの魅力の中から、優秀な機能を何点かご紹介したいと思います。

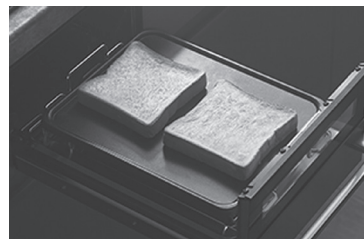
①コンロ、グリルの調理機能が充実

デリシアは、付属の専用調理器具が豊富です。それぞれに特化した調理性能があるので使い分けがしやすく、専用品なのでアプリでの自動調理に対応していて便利です。

無水調理、蒸す、煮る、オープン風調理など多彩な調理がこれ一つで出来るココットシリーズ。トースト・ピザプレートは、その名のとおりトースト・ピザを焼くのに特化したフラットなプレートです。ユーザー調査でトーストをグリルで焼く人が多く、毎日グリルを使う傾向にあることが分かったため、トーストが最もおいしく焼ける形を追求してあります。ガスの燃焼排気には水蒸気が含まれることに加え、グリルでトーストを焼くと約20ccの水蒸気が庫内に発生します。プレートはフラットでトーストの裏面からの水分も逃さず、中はしっとり、伝導加熱方式で表面はサククリ焼き上げることができます。ココットプレートは蓋付きなので焼き網の代わりに使用すると、庫内の汚れを99.9%カット！ 料理の後はココットプレートを取り出して洗うだけなので、油はねが気になる料理を後片付けのことを気にせず、手軽にグリル調理を楽しめます。



ザ・ココット ラウンド
大人数の調理も一度にできる、大容量無水調理鍋。



トースト・ピザプレート
最適な温度管理と直火のおいしさで理想の仕上がりが。

② 公式アプリ「+R RECIPE」と連携してオート調理。レシピ数は約760

デリシア対応アプリ「+R RECIPE(プラスアールレシピ)」を使えば、オート調理がもっと便利に使いこなせます。アプリに登録されたレシピは760件以上。フードコーディネーターなどの「食のプロ」が監修したレシピも多数あり、今後はさらに追加されていく予定です。豊富なメニューの中からレシピを選んで下さりえをすれば、あとはアプリと連携したコンロにレシピを送信するだけ。オート調理で、火加減や加熱時間を自動調節するので、火加減が難しいメニューでも、忙しくて時間がない時でも待っているだけでおいしい料理が完成します。

③ 安心＆安全機能の充実

デリシア内部のセンサーが震度4以上を検知すると、「揺れピタ機能」が自動でガスを遮断して消火します。地震のときに恐ろしいのがキッチンからの火災といえます。急な災害に気が動転してしまっても、デリシアが自動で火を消します。

又「鍋なし検知機能」は、鍋を置いていない状態では点火せず、調理中に鍋を持ち上げると弱火になります。1分間、鍋が載っていないと自動消火。消し忘れを防止します。「調理油過熱防止装置」は、鍋底の温度を見張り、調理油が危険温度になる前に自動消火し、油の発火を防ぎます。等安全に調理をしていただける安心機能がたくさんついています。



揺れピタ
機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると自動消火します。

デリシアはプロからの支持も大きく、「高火力で安定している」「細かい火加減の調整が可能」という点が好評です。また、料理教室などで使用されることも多く、実際に料理の現場で活躍しています。また安全性能も高く、家庭で安心して使えるといった点が特に強調されています。ぜひ皆様も一度リンナイデリシアをお試し下さい。