

# オフィスにOasisを

# D-mail

## VOL.203

オフィスにOasisを



Present 『Re-食器「めぐり陶器」 椿絵小皿 2枚組』を60名様に!

詳しくは本誌を読んで、インターネットで「ダイオース」を検索

オフィス川柳  
募集中

コーヒーで、やっと目覚める、我が職場 (静岡県 横地様)

## 203号 Present

不要になった食器類を回収して原料化した再生陶器を20%配合したエコなベア小皿。和を感じる椿の装飾を美濃焼で仕上げた日本製の一品です♪



『Re-食器「めぐり陶器」  
椿絵小皿 2枚組』を60名様にプレゼント

### 今号のクイズ

旨み・甘み成分のアミノ酸が溶け出しやすいお湯の温度は?  
1.100℃ 2.70℃ 3.50℃



▲WEB応募フォームはこちら

①クイズの答え ②D-mailの号数 (今号は203号) ③お名前 ④貴社名 ⑤貴社ご住所 ⑥TEL ⑦ご利用頂いているダイオースの商品 ⑧いつも飲んでいるコーヒー ⑨弊社担当営業所 ⑩弊社担当者 ⑪商品や「D-mail」に関するご意見・ご要望をお書きの上、官製ハガキ、当社ウェブサイト (https://www.daiohs.co.jp)、または下記応募用紙を担当にお渡しなど、いずれかにてご応募ください。厳正なる抽選の上、当選された方には担当者が景品をお届けします。

宛先 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-7-12 丸の内サピアタワー 14階 (株)ダイオース ジャパン「D-mailプレゼント」係

締め切り 2023年11月8日消印まで有効

※お客様からお寄せいただいた個人情報、投稿作品のご紹介、プレゼントの抽選及び発送以外には利用いたしません。前号クイズの答え▶Vol.202の答えは1の「グアテマラ」でした。

▼ 皆様の声をダイオースにお聞かせください!! ▼

D-mail Vol.203

●クイズの答え ●お名前 ●貴社名

●貴社ご住所 TEL ( )

●ご利用頂いているダイオースの商品 ●いつも飲んでいるコーヒー

●弊社担当営業所 ●弊社担当者

●商品や「D-mail」についての感想・要望・オフィス川柳

表紙の器プレゼントに応募   
(ご希望の方は□内にチェックを入れてください)



地球環境にやさしい印刷  
方法で作成されています

D-mail 第203号

発行所/株式会社ダイオース ジャパン  
ダイオースOCSチェーン本部  
発行日/ 2023.10.10

Daiohs®

## 日本の名城めぐり 第47回 山中城



ワッフルのような落とし穴で守られた城

富士山、箱根、伊豆への玄関口に位置し、東海道五十三次の11番目の宿場町として古くから栄えた静岡県三島市。その街の北部、箱根山の中腹に東海道を取り込む形でつくられた「山中城」。戦国時代末期、小田原城を本城とする北条氏が、西側を守るために箱根山の地形を巧みに取り入れて築いた山城です。特徴は、石垣がない土塁と堀でつくられた土の城。見どころは、ワッフルの網目のような形の障子堀(障壁で堀底を障子の棧のように区切った空堀)です。一見ポップな印象ですが、障壁の高さは2メートル前後、柔らかく滑りやすい関東ローム層の土を削ってつくった堀に落ちたら、ズルズル滑って脱出困難なうえに、隠れる場所もなく敵から狙われ放題という、厄介で恐ろしい軍事設備なのです。富士山や駿河湾が一望できる雄大な絶景や、桜やツツジ、スイレンなど四季折々の花も楽しめる人氣の城です。

いつもおいしくコーヒーをいただいています。他課へ異動した職員が、あまりの恋しさに異動先で新たにダイオースさんと契約しようです(笑)。部署を跨いで、引き続きお世話になります!

(群馬県 城田様)

編集部▶異動先でもさらにご契約いただけるなんて、ありがたいことです(>▽<) 引き続きおいしいコーヒーを楽しんでいただけたらうれしいです(^▽^)

毎月、訪問前に必ずお電話いただき、課内のメンバーの要望を聞いて必要なものを届けていただき、とても助かっています。時々、新商品の紹介や、試飲もさせていただきありがとうございます。引き続き今後ともよろしくお願いたします。

(長野県 小山様)

編集部▶どんなに些細な事も、気になる事はいつでもご相談くださいね! いつでもお客さまに満足していただけるようがんばります(>▽<) これからもよろしくお願いたします(^▽^)/

### From User's Voice Mail

編集部に寄せられた皆様からのお便りを紹介します  
コメント採用された方にはもれなく粗品をプレゼント!

最近暑かたり寒かたり気温の変化が激しく飲み物の温度も気温によって変えるのですが、ボタン一つでホット・アイスが飲めるのでとてもありがたいです! 出社時は暑いからアイス、仕事中はクーラーが効いて寒いのでホットと飲み分けをしています! これができるのがティーサーバーの良さだと日々実感します!

(北海道 吉田様)

編集部▶暑い日はすっきりアイス! ホット一息つきたい時は温か〜いホット! どんな時でもボタン一つで簡単便利、編集部も愛してやまないティーサーバーです(\* ˘ ˘ \*)

表紙の器を1名様に  
プレゼントします!



今回の表紙で使われた器をプレゼントします。ご応募される方は専用の応募欄にチェックをしていただくか、「表紙の器プレゼント希望」と書いてご応募ください。  
※実際に表紙撮影に使用した器です。

### アロマな暮らし 第14回

仕事で失敗して落ち込んだとき、寝不足でスッキリしないとき、集中力を高めたいとき……。アロマの香りで気分をコントロール!

乗り物酔いしやすくて、車の移動がイヤ……

そんな方には……



ペパーミント レモン ラベンダー

乗り物酔いしたときは、ペパーミントやレモンのスッキリとした香りが胃腸のむかむか感をおさえてくれます。「酔うかも……」という不安は酔いを助長するので心をしずめるラベンダーを。

# 日本茶の魅力



お茶は、お湯の温度や抽出時間などで香りや味のバランスが変化する繊細な飲み物。熱々のお湯で淹れば良いというわけではなく、お茶の種類や引き出したいお茶の特徴や成分によって最適なお湯の温度が異なります。今回は、「一番おいしく飲める」とされるお湯の温度の基本をご紹介します。基本を参考に「自分の好みのお茶」を見つけてみてください。

## 代表的な日本茶

### 玉露

旨みが多く苦みが少ない、上品な仕上がりのお茶。高級茶の代名詞

### 煎茶

もっともよく飲まれているお茶。旨み、甘みに渋み加わり、程よいバランス

### 番茶

成長した葉を使ったお茶。さっぱりとしているが、カテキンが多くやや渋みが強め

### ほうじ茶

緑茶を炒って、香ばしさを引き出したお茶。すっきりとしたのどごし

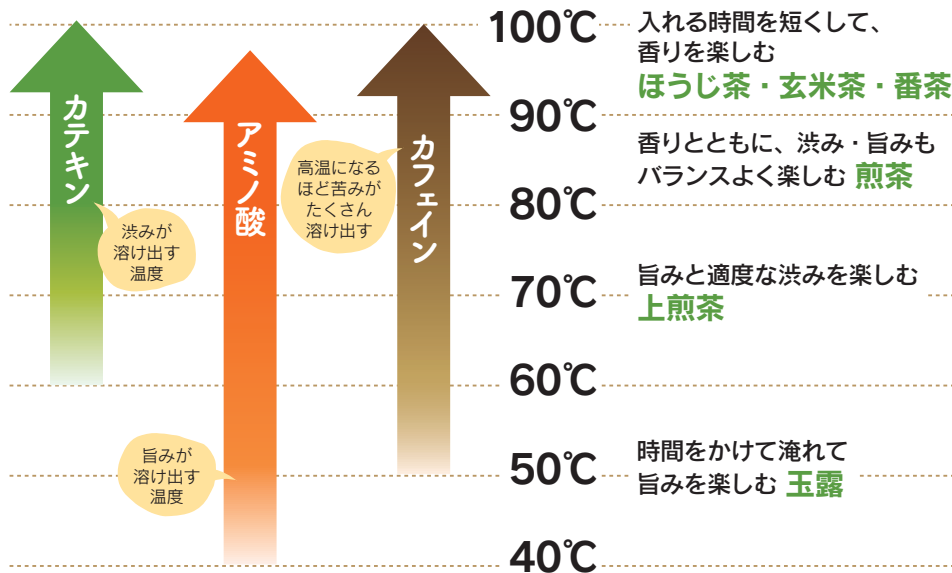
### 玄米茶

玄米に緑茶を混ぜたお茶。炒り米の香ばしさと煎茶のさわやかな香りが調和

## お湯の温度と味の関係

お茶の味は、旨み、渋み、苦みのバランスで決まります。それぞれの味の主な成分は、カテキン、アミノ酸、カフェイン。それぞれ温度によって溶け出す量が違います。

### 成分を上手に引き出すお湯の温度



### ●カテキン

渋み・苦み成分。80°C以上のお湯の温度で溶け出しやすい

### ●アミノ酸

旨み・甘み成分。50°C以上のお湯の温度で溶け出しやすい

### ●カフェイン

苦み成分。お湯の温度が高いほどたくさん溶け出す

## 自分好みの味をみつける

温度だけではなく、抽出時間を長くすると成分も多く溶け出しますし、お湯の量や茶葉の量で濃さを調節できるので、いろいろ試してみましょう。

寝る前は  
カフェインを  
控えたい



寝る前は、焙じ茶や低温で淹れたカフェイン少なめのお茶でリラックス。仕事を始めるときは、高温でサッと淹れたお茶で気持ちをキリッと！

カテキンを  
たくさん  
とりたい



カテキンを多く摂りたいときは、高温のお湯を使ってじっくり時間をかけるといいでしょう。

旨みは  
あつ、味を  
濃くしたい



温度が低いと味が薄くなるので、旨み残しつつ濃くするには、長くすればいいですね。

### 簡単な湯冷まし方法



季節や茶器の材質にもよりますが、茶器にお湯を移すごとに約5~10°C温度が下がります。

### Instagram



【公式】ダイオーズ | オフィスサービスのプロが教えるワンポイント豆知識

[https://www.instagram.com/daiohs\\_corporation/?hl=ja](https://www.instagram.com/daiohs_corporation/?hl=ja)  
皆様の役に立つ、ちょっとした豆知識や情報を発信しております。是非「いいね」「フォロー」をお願いします！

教えていただいたのは……

「あらゆる飲料疑問を解決する」飲料専門家 江沢貴弘さん

飲料企業へ技術提供、商品開発、ヘアリング提案を行う。雑誌、CM、TV などメディア飲料監修、飲料業界動向解説。株式会社ポニーキャニオンの地方創生ブランディングディレクターとして日本茶普及イベント監修や、外務省 JAPAN HOUSE Los Angeles の日本茶動画技術提供を行う。  
[ホームページ] <https://takahiro-ezawa.com/>

[Instagram]

