ITOHサービスマンたより

Vol.31

・サービスマンに聞きました

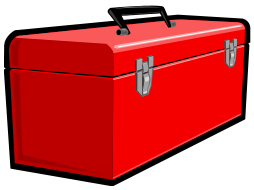
・おいしいランチのご紹介

・なんでも通信

・技術情報

・営業情報

株式会社 いとう



宮　入　サービスマンが
サービスマン12名に聞きました

長野市、戸隠、信州新町
地区担当
長野支店　　小林　修

私はお菓子屋さんにはほとんど行かないのですが、最近では営業回り中小腹が減ると近くのサークルKでコーヒーと窯出しとろけるプリンで一息つきます！
プリンで一番食べたのはほぼ間違いなくプッチンプリンですがこのまま行くとこれがナンバー1になりそうです。みんなに勧めたくなる本当においしいプリンですのでまだという人はぜひご賞味あれ！
あっという間にペロリのはずです。

長野市内地区担当
長野支店　　高橋英男

あまり自分で食べるために洋菓子屋に行くことはそんなにないのですが、しいて言うのなら、モン・シェリのマカロンですね。
一度行く機会があって食べてみたんですが、人生でそんなに体験したことのない食感でとてもおいしかったです。皆さんもよかったら行ってみてください！
長野市大字高田　1298番地1
Tel : 026-229-5671
定休日 : 火曜日

長野市南部、千曲市
地区担当
長野支店　小出隆太

長野市伊勢宮の『旬彩果たむら』
和菓子屋さんかと思いきや、おすすめはロールケーキとシュークリームです。
ロールケーキは3種類、甘さ控えめでそれほど大きくないので2人でいただくにはちょうどいいかも♪
遅い時間だと売り切れてしまうので、私も全種類制覇してませんが…う～ん、また行ってみよう！

飯山、中野、須坂、
信濃町地区担当
長野支店　　原田　優

中野市江部交差点にある創業百三十余年になる老舗の和菓子屋です。また有名なのが兄弟二人菓子職人です。兄は中野で和菓子を作り、弟は長野で「杏樹」をオープンし洋菓子を製作。これは四代目社長の夢だったそうです。詳しくは「兄弟二人菓子職人」で検索を！私は杏樹の洋菓子の方が好みですけど。
ちなみに、オンラインショップもあります。

上伊那、下伊那地区担当
南信支店　　望月一宏

自らスイーツ探しをしないので、気になるお店を紹介します。
飯島町の道の駅近くにあります「りんごの樹」さんです。駐車場が入りきらない程ならんでいたりすることをよく見かけます。
おすすめは、注文を受けてからクリームを詰める「カリカリシュークリーム」、駒ヶ根産の卵を使った「飯島たまごプリン」、キウイとバナナ、黄桃の入った「フルーツロール」です。

上伊那、諏訪地区担当
南信支店　　森山喜重

ほとんどお菓子を食べないのでお店を知らないですが、伊那で有名なお店のコメントを見つけたので、転記させてもらいます。
【スイーツ】伊那市　菓匠Shimizu
伊那市にある菓匠Shimizuのケーキが今日のおやつ。この季節は苺のケーキがショーケースにいっぱい並んでいて、どれにしようかホント悩んでしまう・・・・。
ケーキの種類がとっても豊富にも関わらず、週末は行列ができていてショーケースに並ぶ間もなく売れていくこともあるので、ゆっくり眺めて楽しんで買いたい人には平日がおススメですよ！
王道なのですが、いちごのショートケーキは甘いものが苦手な人でも大丈夫！スポンジもクリームもほどよい甘さでお気に入りです。　と書かれていました。

『　美味しいお菓子屋さんを教えてください？　』

佐久、軽井沢地区担当
上田支店　　土屋　賢

お菓子屋さんは支店の前にあるシャトレーゼをよく使います。
理由はやはり一番は場所が近いからですかね！
あと、ケーキ、アイス、和菓子、焼き菓子等商品の種類も多いのもいいです。
クリスマスの時期は朝から駐車場がすごい事に毎年なっています。

上小地区担当
上田支店　　伊藤康浩

上田にマリアンというケーキ屋さんがあります。地元のみんなに愛されていて、小さい頃から慣れ親しんだ味は、なんとも言えない懐かしさを感じます。中でもデコレーションケーキは、みかん、苺、メロンがたっぷりのっていて、程よい甘さのスポンジは、しっとりふわっとしていて、おすすめです。
あと、焼き菓子もどれもおいしいです。個人的には、四角いココア色の生地に、クリームとレーズンをはさんだ焼き菓子が好きです。新作のケーキも、王道のケーキも両方楽しめるお店です。

上田支店　　中田真人

私がおススメするお菓子屋さんは上田市の市役所の近くにある
「clover－clover」です。
その中で私がおススメするのは、**キャラメル・シュークリーム**です。まわりをキャラメル焼きしてあり、外はパリッと中はモチっとした生地で、おいしいです。

上田市大手1丁目8-12
TEL:0268-75-9233

松本、大北地区担当
松本支店　　田中信吾

当社のお客様でもありますが、大町市の立田屋さんです。
今は亡き代表の原様が作り出すオリジナル生クリームは本当に美味しかったです。
よく訪問した時には、コーヒーとケーキを出してくれたり、お茶菓子を頂いた事がありますが、さすがは大町の老舗店、美味です。
店内には洋菓子など色々ありますが私はここのショートケーキが一番好きです。

松本、塩尻地区担当
松本支店　　饗場新治

松本支店の近くにプリン専門店の春夏秋冬というお店があります。安曇野の新鮮な牛乳と産み立ての卵でつくられた信州ぜいたくプリンは文句なしです。個人的に一押しなのが天使のプリン福です。早くいかないとすぐに完売してしまうほど人気があります。
一口サイズなのでいくらでも食べれます。
6個入りで1050円です。食べてみてください。

木曽、松本、塩尻地区担当
松本支店　　宮入輝晃

お世話になっております、
『開田高原アイスクリーム工房』さん
ここでしか味わえないオリジナルソフトクリームです。ミックスをいただきましたが、とうもろこしの甘みがとても美味しかったデス！

他にも、アイスクリームやヨーグルト、チーズやバターなどもあるみたいですよ。
木曽へ観光の際は、ぜひお試しください！

森　山　サービスマンの
おいしいランチのご紹介

ハンバーグ　ステーキ　屋　さん

諏訪湖の秦側にあるフランチャイズのミスター・バーグさんです。フランチャイズなので、皆さんご存知だと思います。まだハンバーグしか食べたことがないので、いつかは、ステーキに挑戦してみたいと思っています。

意外とお昼時は、賑っています。ハンバーグ単品価格にライス、スープ、がついています。ライスは、おかわり自由で、自分で炊飯ジャーから盛ります。飲み物も飲み放題ですが、種類が少なく、コーヒー、紅茶、麦茶、お茶、水　位です。Aランチは、4種類あり値段は、699円。Bランチは、3種類で値段は599円。A・Bランチ共プラス50円でサラダが付きます。

3種類のステーキソースと一緒に「魔法の味こしょう」も置いてあります。

今回の写真は、Bランチのエッグ＆ハンバーグです。

住所 ： 岡谷市湊5-13-7　　**電話** ： 0266-24-8022　　**定休日** ： なし

伊　藤　サービスマンの
なんでも通信

昔なつかしい玩具　けん玉！

娘の学校の授業でけん玉をやっているみたいで、私も最近懐かしさとともにはまっています。そんなけん玉についてちょっと調べてみました。

けん玉の歴史

ワイングラスと毛糸球、シカの角と木製の玉など2つのものを糸または紐で結び、一方を引き上げまたは振り、もう一方に乗せる・穴を突起物にはめるような玩具は昔から世界中に存在する。

日本に紹介されたのは江戸時代といわれ、1830年に喜多村信節が著した『喜遊笑覧（きゆうしょうらん）』に「安永六七年の頃拳玉と云もの出來たり」とあるのが知られており、当初は酒席の遊びであったと考えられる。ただしこの資料にはけん玉の図はなく文章で紹介されているだけだった。しかし、それよりも前の資料である1809年の『拳会角力図会』に「すくいたまけん」としてけん玉が図つきで紹介されていることが1981年に判明した。（HP上より一部抜粋）

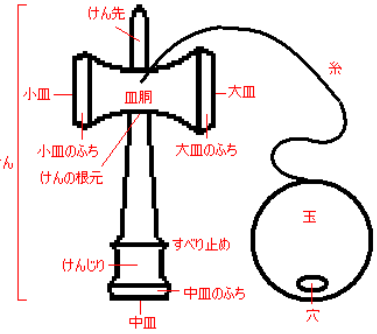
世界中に存在して、こんなに歴史が古いとは初めて知りました。

けん玉で遊ぶ人を描いた油絵。19世紀

各部の名称

「けんの根元」は便宜上の名称。なお中皿とは3つの皿のうち「真ん中の位置にある皿」という意味で、大きさは一般的に大皿>小皿>中皿となっている。中皿という名は、かつては「えんとつ」といわれていたものが1977年に愛好家によって中皿と決定されたという説と、大皿と小皿ができたときに中皿と名がついたという説があるそうです。

大会公式用のけん玉やカラフルなけん玉、上下にけん先がついたけん玉なんかもあるみたいです。



けん玉の技いろいろ

けん玉の技は300種類とも5万種類ともいわれているそうです。

●皿系。　玉を皿に乗せる技。
●もしかめ系。　所定の動作（主に皿に乗せる）を繰り返し、持続時間を競う技。
●とめけん系。　玉を垂直に引き上げ、けん先で受ける技。
●飛行機系。　けんを玉の穴で受ける技。
●ふりけん系。　玉を回転させ、けん先で受ける技。
●一周系。　玉をけんの大皿・小皿・中皿・けん先側の皿胴などの場所に乗せる、またはけん先で受ける動作を連続して行う技。
●灯台系。　けんを中皿を下にして玉の上に一定時間立てる技。またはある技が決まった状態からけん玉を放り投げて玉を取り、けんを玉の穴で受ける技。

などなど。ご存じの技からアクロバティックな技まで多彩にあります。YouTubeでもいろいろアップされていますので、一度ご覧ください。

ちなみに、私は娘ともしかめで競っています。意外といい運動になりますよ。

日本けん玉大会いろいろ

NPO法人である日本けん玉協会が技の定義・整理、級位・段位の認定、各種大会の主催、協会認定のけん玉の販売、その他各種行事の開催など、けん玉の普及を行っているそうです。

・日本けん玉協会杯（JKA杯）争奪戦（通称JKAカップ）　・全日本けん玉道選手権大会
・全日本少年少女けん玉道選手権大会（文部科学大臣杯）　・全日本クラス別けん玉道選手権大会
・全日本けん玉道パフォーマンス大会　・全日本けん玉道もしかめ選手権大会
・全日本マスターズけん玉道選手権大会（2008年より）

奥が深いけん玉に、みなさんもあらためて挑戦してみては？！

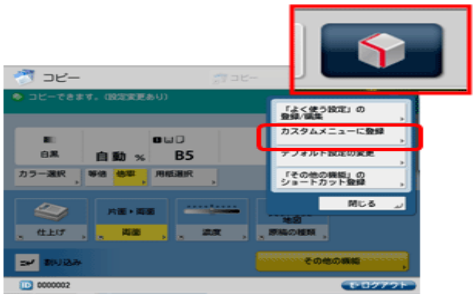
中　田　サービスマンの技術情報

ADVANCE　カスタムメニュー登録の方法

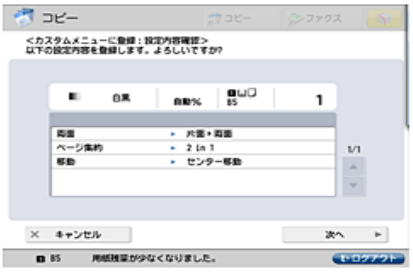
例として　・・・　『コピー画面　モノクロ　2 in 1　両面』の設定方法

1、〔コピー〕を押します。
- ・コピー基本画面でコピーモードを設定します。
- ・その他の機能画面で両面、ページ集約等を選びます。

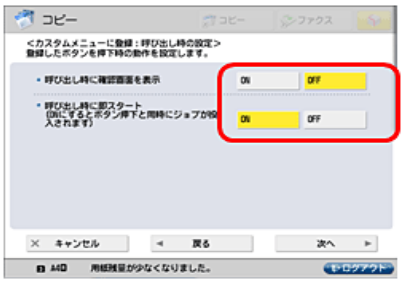
2、アドバンスドマークを押したあと、［カスタムメニューに登録］を押します。



3、登録内容を確認したあと、［次へ］を押します。



4、登録するボタンの呼び出し時の設定をしたあと、［次へ］を押します。



5、［マイボタン］または［共有ボタン］を選択します。

6、登録するボタンの場所を選択したあと、［次へ］を押します。

7、ボタンの名称とコメントを入力したあと、［OK］を押します。

8、〔閉じる〕を押して、カスタムメニューのボタン登録を完了します。

注　意　事　項

〔確認ポップアップ表示〕がOFFで〔呼出時に即スタート〕がONになっているとボタンを押すと同時にコピー開始され、ワンボタンのスムーズな操作が可能です。設定変更（部数など）を変更する可能性がある場合は、〔呼出時に即スタート〕をOFFにしてください。

［確認ポップアップ表示］
［ON］に設定した場合は、登録したボタンを呼び出したとき、設定内容の確認画面が表示されます。［OFF］に設定した場合は、設定内容の確認画面が表示されません。

［呼び出し時に即スタート］
［ON］に設定した場合は、（スタート）を押さなくても、登録したボタンを押すと同時にジョブが実行されます。［OFF］に設定した場合は、ジョブを実行するために、（スタート）を押す必要があります。

小　林　サービスマンの製品情報

コロコロは日本の文化だ！iPadユーザー必見！？

タッチパネルクリーナー「iコロコロ」

iCOLOCOLO

メーカー希望小売価格￥1,260<本体価格￥1,200> No.C1810

選べる3色

当然ですが
便利な詰め替え用
もあります！

iCOLOCOLO スペアテープ
No.C1811
メーカー希望小売価格￥525<本体価格￥500>
■スペアテープ１本（12周巻）
■テープ幅：75mm×外径Φ23mm

どの家庭にも1個はある！？大ヒット商品のコロコロが今度は液晶画面も強力にクリーニングしてくれる新製品をあのキングジムが発売してます！
実は油取り紙で十分とのうわさも・・・・
くれぐれも通常のコロコロで画面上を転がさないでね！大変なことになります！

キヤノンマーケティングジャパン認定

AAAサービス店

京セラドキュメントソリューションズ認定

サービス店

エプソン販売認定

サービス店

株式会社 いとう

本　　社	〒381-0024	長野市南長池498-1	TEL 026(221)4101	FAX 026(221)5313
長野支店	〒381-0024	長野市南長池498-1	TEL 026(221)4300	FAX 026(221)4610
上田支店	〒386-0016	上田市国分1-1-9	TEL 0268(24)4300	FAX 0268(24)4136
松本支店	〒399-0005	松本市野溝木工1-5-1	TEL 0263(26)5900	FAX 0263(26)5904
南信支店	〒399-4511	上伊那郡南箕輪村5675-5	TEL 0265(76)2100	FAX 0265(76)2102
東京営業所	〒113-0033	文京区本郷3-29-11ｾｲﾙ本郷3F	TEL 03(5805)2791	FAX 03(5805)2793

URL　http://www.itoh.co.jp/　　ITOHサービスマンHP　http://techservice.jimdo.com/