

本気で買うならモノ・マガジン

mono

4-16

モノマガジン情報号

平成25年4月2日発行・発売（毎月2回2日・16日発行・発売）
第32巻第7号・通巻690号
昭和57年11月2日第3種郵便物認可

新製品から時代を読む

2013 NO.690 定価620円
www.monomagazine.com

●錆びて完成する鉄フレームって!? ●最近環七を賑わしているイタリアンはシャワーだって浴びれちゃう ●タイヤの整体術ともいえる自転車界唯一のサービスとは? ●自転車もフリーペーパーが元気だぞ ●日本一贅沢とウワサのサイクリング・クラブとは? ●ノーパンクができたんだから不老不死も夢じゃないかも...etc

未来へ巻き戻す自転車 — BACK TO THE FUTURE BIKES

今、一番気になる

自転車

の話題

大好きなコーヒーを
多角的にしゃぶりつくす
珈琲大作戦
42.195kmのシートベルトを使い切れ!
リデザインフルマラソン



普段使いの
防災アイテム
エゴな家
エゴな生活

災害大国「ホン」に住む心がまる
えて終わらせない

南極の料理人が作ったおいしい「極食」

写真 熊倉義久 (WPP) 文 井上清 写真提供 阿部雄雄

「頂の緊急食」として登山家たちをうならせてきた極上のフリーズドライ食がある。それが南極観測隊の調理を担当、自らも越冬した「南極の料理人」たちが作った「極食」だ。この写真は2007〜2010年に開発されたもので、日本

宇宙飛行士たちの宇宙食ともなつた厚巻の全42品。この中から選りすぐられたものが現在アウトドアショップ等で販売されている。保存には電力不要、軽いため携行もラク、お湯か水さえあればすぐに食べられる手軽さ。さらに栄養のバランス、

十分なカロリー、多彩な献立という特質は、まさに災害時の保存食に最適といえる。電気の供給が停止するなど多くのストレスを感じる状況下では食事は大きな楽しみとなる。おいしい食事を楽しんでこそ、「元氣と笑顔が生まれる」。



南極観測隊・セル・ロンダーン山基地学調査隊は、物資を飛行機で輸送するため食料を軽量化しなければならなかった。



お湯(または水)さえあれば、南極の料理人が作りたてのうまさか越るといふ手軽さ！ビタミンもミネラルもそのまま保存される。



氷点下25℃の極寒、風速30mを超えるブリザード…。3ヶ月間のテント生活をおくるを隊員たちを支えたのは「おいしい食事」だった

「時給」重視の防災アイテム

極食の 美味しい作り方

光と空気をまったく透過しないアルミ袋内を真空にして窒素ガスを充填。食品の変色や酸化を防ぎ、保存性が高い。
① 袋から食品を取りだし器に入れる
② 熱湯を(刺身は冷水)、表示された適量を注ぐ③ お湯(水)がしみるようにやさしく混ぜる④ 表示されている時間を持って、柔らかくなったら完成！時間が経つほど柔らかくなる。全21種で価格は580〜980円。
何極食☎011-632-1771
<http://www.kyokusyoku.co.jp/>



完成!



キャベツの土佐酢漬し



チリコンカン



なすの揚げ煮