

ラクチン靴ほど要注意!?

足の健康によい靴選び

デザイン優先で、足にフィットしない靴を我慢して履いていませんか？
足に合わない靴は足のトラブルや疲労のもとになります。今号では足の健康によい靴選びをご紹介します。今お持ちの靴の履き方にもお役立てください。

◆足を支える靴が健康をサポート◆

窮屈、または逆にゆったりなど、足にフィットしない靴を履いている方は要注意！
足の健康によいのは無駄なすき間がなく、程よい硬さで足を支える靴です。

歩くときに使うのが足裏の3つの“アーチ”。アーチは加齢で崩れやすいうえ、靴が窮屈だと指やアーチが圧迫され、また大きすぎても支えがないためアーチが崩れやすく疲れなどの原因に。足の健康のためには、吸いつくようなフィット感で足を支え、アーチの動きを助ける靴を選びましょう。



アーチの役割

- ◎ 全身のバランスをとる
- ◎ 着地時の衝撃を吸収する
- ◎ バネのように地面をける

靴が窮屈だと…

つま先がきついと、痛みやタコ、外反母趾など指の変形の原因に。またハイヒールなど甲がきつくとつま先に体重が集中する靴では、横アーチがつぶれて疲れやすいうえ、衝撃が全身に伝わり腰やひざの痛みにつながることもあります。

靴が大きすぎると…

靴幅が広いと横アーチが支えられずに崩れるだけでなく、つま先も前滑りして外反母趾のもとに。また土踏まずにすき間があると縦アーチが落ちて疲れやすくなり、かかと周りが緩いと足がぶれて疲れや痛みを引き起こします。

こんな方は特に要注意!

- 幅広サイズの靴で足をいたわっている
- 脱ぎ履きしやすい靴ひもはいつも緩め
- 素足で履けるソフトな素材がラク
- パンプスを履かなければ外反母趾にならないと思っている

◆靴選びのチェックポイント◆

足の健康によい靴の特徴と試し履きの際のポイントをご紹介します。試し履きするなら足がむくみやすい方が◎。しゃがんだり、つま先立ちするなど条件を変えてフィット感の確認を。

足の健康によい靴の特徴

3箇条

1

かかとを指でつまんでもつぶれない
かかと全体を硬い芯材で支えることで足が安定する。靴底もクッション性があり、接地面積の広いものが疲れにくい。

2

甲が覆われ、ひもやストラップで調節できる

足の甲にフィットした靴は足が固定され、前に滑りにくく脱げにくい。

3

指のつけ根で靴底がよくしなる
蹴り出しがしっかりできるので歩きやすく疲れにくい。

試し履きで確認しておきたい各部のフィット感

指のつけ根

- 指のつけ根がよくしなり、歩きやすい。靴底全体がやわらかいと逆に疲れるのでNG

つま先

- 靴幅が足に合い、親指と小指のつけ根が痛くない
- 親指のつめに靴が当たっていない
- つま先に指1本分ほどの余裕(捨て寸)があり、指を動かせる

履き口

- 靴の履き口に食い込みや余計なすき間がない(パンプスなら履き口のすき間に指先を入れてなぞれる程度のフィット感が◎)

かかと

- かかとを靴につけて甲の高さに合わせて、ひもなどで調節
- 靴と足のカーブが合い、歩いたとき靴がずれない
- 前に体重をかけたとき、かかとに小指の先ほどのすき間ができる

土踏まず

- 土踏まずのアーチがフィットしている(インソールやパッドで高さを調節してもOK)

年齢にともなう歩きづらさをカバーする やさしい靴選び

足の筋力が衰えてきて、歩幅が小さく、すり足になるなど、歩きづらさを感じる方は、軽くてフィット感があり、さらに転倒防止に配慮した靴選びを。

つまずきにくい

つま先が上向きに反っているもの

滑りにくい

靴底の溝が深いもの

着脱がラク

ファスナーや面ファスナーつきのもの

ひっかからない

靴底に段や角がないもの

(サンクリーンの商品を使ってみました!!)
よしこママのイラストレポート
 イラストレーター「よしこママ」が、サンクリーン商品を実際に使った感想を得意のイラストでレポートします。夫つとむさん、娘のなぎちゃんと暮らしの中で、どんなふうにするのか...リアルなレポートにご期待ください!

ネオシャルティとガラス繊維製レンジフードフィルター

今日はおそうじをもっとラクにするアイテムを2つお持ちしました!

お気づいておそうじ時短大作戦!

ガラス繊維製レンジフードフィルター
 ネオシャルティ

おおっ!!

ネオシャルティの巻

Before 階段の掃除機かけ
 フローリングの拭き掃除
 掃除機が重い...
 腰が痛い...

ベッドの下を掃除するのが大変...
 ベッドの下の掃除機かけ

After
 かるい掃きごちでササッとかけられる!
 Point 1 モップでラクラク階段掃除!
 Point 2 ベッドを動かさずすき間掃除!
 今までの手間がうそみたい!

まとめ サンクリーンさんの商品は家の中をキレイにするだけでなく家事の時短にも役立つ商品なのね!

おそうじ時短大作戦大成功!!

ガラス繊維製レンジフードフィルターの巻

Before
 きゃー!! フィルターに穴が...
 ドドド
 換気扇の掃除って大変なんだよね...
 燃えにくくて安心!

After
 ママ、このフィルターベストだよ! いつまで使うの!?
 Point 3 フィルターを買いに行く手間もいらない!
 定期交換でいつもキレイ!
 お手入れラクラク!
 Point 4 こんなにカンタンにできるなんて!

Point 1 ネオシャルティ
絶妙な重量バランスと“ふわふわヘッド”で、かるい使い心地
 M字型のバネが上下にやさしくアップダウンする、ふわふわしたかるい掃き心地です。重さを感じにくく、掃除による疲労や負担を軽減します。(特許第4729605号)

Point 2 ネオシャルティ
ジョイント部分は左右に180°ターン。ベッド下の掃除もラクに
 ヘッド部分がスリムな設計だから、家具と壁のすき間にもラクラク入って、キレイにします。ジョイント部分は180°ターン可能なので、足元のおそうじにも威力を発揮。

Point 3 ガラス繊維製レンジフードフィルター
不燃性のガラス繊維で安心して使える
 不燃性のガラス繊維を使用しているので、燃え広がる心配がなく安心。
 ※フィルターに付着している油自体は燃えるおそれがあります。

Point 4 ガラス繊維製レンジフードフィルター
きめ細かいガラス繊維を使った3層構造で油をしっかりキャッチ
 3層のガラス繊維を重ねたフィルターで、換気口内への油の浸入を抑えます。油の付着が軽減されるおそうじがラクに。(特許第3710092号)

使用後のフィルター
 1層目 ガラス繊維ネット
 2層目 高密度ガラス繊維マット
 3層目 ガラス繊維ネット

※誌面で紹介している商品は、一部取り扱いのない地域もございます。詳しくはお客さま係におたずねください。

まとめてラクラク! つくりおきレシピ
 まとめて下ごしらえしたり加熱調理しておくことで節約・時短になる晩ご飯やお弁当のおかずを紹介します。

RECIPE 1 パンチのきいた味とボリュームで堂々食卓の主役に
揚げ鶏の香味だれかけ

材料 (4人分)
 鶏もも肉 2枚
 塩、こしょう、片栗粉、揚げ油 各適量
 彩り野菜 適量
 A: 長ねぎ(粗く刻む) 1/3本
 しょうが、にんにく(みじん切り) 各1かけ
 醤油、酢 各大さじ3
 砂糖 大さじ1
 ごま油 大さじ1/2
 赤唐辛子 1~2本

つくり方
 1 鶏もも肉は筋を切るように2~3cm間隔で浅く切り込みを入れ、塩、こしょうをふって片栗粉をまぶす。
 2 Aの材料をよく混ぜて香味だれをつくる。
 3 揚げ油を熱したフライパンに①を皮目が下になるように入れ、途中でひっくり返して中まで火を通す。冷めたら食べやすい大きさに切る。
 4 ③を彩り野菜とともに皿に盛りつけ、②をかける。

香ばしい揚げ鶏にピリ辛の甘酢だれが食欲をそそる!

つくりおきポイント
 鶏もも肉をじっくり揚げ、余分な水分を抜き、丸ごと保存することでおいしさ長持ち。
 保存期間の目安
 冷蔵: 3~4日 / 冷凍: 3週間

ひと手間加えて旨味いっぱいの前菜に

RECIPE 2 家庭にある調味料を組み合わせる奥深い味わいに
トマトのパルメザンチーズ和え

材料 (4人分)
 トマト 2個
 パセリ 適量
 A: 粉チーズ 大さじ1
 オリーブ油 大さじ1
 おろしにんにく、塩 各小さじ1/4
 砂糖 小さじ1/2
 こしょう 適量

つくり方
 1 トマトはざく切りにして水気をきっておく。
 2 Aの材料をよく混ぜる。
 3 トマトを②で和え、刻んだパセリをかける。

つくりおきポイント
 トマトは完熟より少し青くて水気が少ないほうが調味料がなじみ、日持ちします。
 保存期間の目安 冷蔵: 2~3日(冷凍不可)

※記載した冷蔵・冷凍の保存期間は目安です。傷み具合などは食べる前にご確認ください。

「サニクリーンの商品を使ってみました!!」
よしこママの
イラストレポート

イラストレーター「よしこママ」が、サニクリーン商品を実際に使った感想を得意のイラストでレポートします。夫つとむさん、娘のなぎちゃんと暮らす生活の中で、どんなふうにか使うのか...リアルなレポートにご期待ください!

風・なぎ 夫・つとむ

**リーモ&トルネと
ガラス繊維製レンジフードフィルター**

今日はおそうじをもっとラクにするアイテムを3つお持ちしました!

**名づけて
おそうじ時短
大作戦!**

ガラス繊維製
レンジフードフィルター

トルネ

リーモ

おおっ!!

リーモ&トルネの巻

Before 階段の掃除機かけ
フローリングの拭き掃除
腰が痛い...
掃除機が重い...

ベッドの下を掃除するのが大変...

After かるい掃きごちでサツツかけられる!
Point 1 モップでラクラク階段掃除!
仕上げはホコリや粒ゴミを「トルネ」で吸い取る!
Point 2 今までの手間がうそみたい!
ベッドを動かさずすき間掃除!

まとめ サニクリーンさんの商品は家の中をキレイにするだけでなく家事の時短にも役立つ商品なのね!

**おそうじ時短大作戦
大成功!!**

ガラス繊維製レンジフードフィルターの巻

Before きゃー!! フィルターに穴が...
換気扇の掃除って大変なんだよね...
燃えにくくて安心!

After ママ、このフィルターベストだよ! いつまで使うの? フィルターを買いに行く手間もいらない!
Point 3 定期交換でいつもキレイ!
Point 4 こんなにカンタンにできるなんて!

Point 1 リーモ
片手で使いやすいかるい使用感
ヘッド部を湾曲させて弾性機構を設けました。コンパクトで軽量。出し入れしやすく倒れにくい安定設計の「リーモ用収納ケース」つき。

Point 2 トルネ
モップでは取り除きにくいゴミをサツと吸引してくれる
本体の前面にあるアタッチメント部分にモップを押しつけると、自動でゴミを吸引。取り除きにくい粒ゴミやモップ糸の先端に付着したホコリの除去に。

Point 3 ガラス繊維製レンジフードフィルター
不燃性のガラス繊維で安心して使える
不燃性のガラス繊維を使用しているので、燃え広がる心配がなく安心。
※フィルターに付着している油自体は燃えるおそれがあります。

Point 4 ガラス繊維製レンジフードフィルター
きめ細かいガラス繊維を使った3層構造で油をしっかりキャッチ
3層のガラス繊維を重ねたフィルターで、換気口内への油の浸入を抑えます。油の付着が軽減されおそうじがラクに。
(特許第3710092号)

使用後のフィルター
1層目 ガラス繊維ネット
2層目 高密度ガラス繊維マット
3層目 ガラス繊維ネット

※誌面で紹介している商品は、一部取り扱っていない地域もございます。詳しくはお客さま係におたずねください。

まとめてラクラク! つくりおきレシピ
まとめて下ごしらえしたり加熱調理しておくことで節約・時短になる晩ご飯やお弁当のおかずを紹介します。

RECIPE 1 パンチのきいた味とボリュームで堂々食卓の主役に
揚げ鶏の香味だれかけ

材料 (4人分)
鶏もも肉 2枚
塩、こしょう、片栗粉、揚げ油 各適量
彩り野菜 適量
A: 長ねぎ(粗く刻む) 1/3本
しょうが、にんにく(みじん切り) 各1かけ
醤油、酢 各大さじ3
砂糖 大さじ1
ごま油 大さじ1/2
赤唐辛子 1~2本

つくり方
1 鶏もも肉は筋を切るように2~3cm間隔で浅く切り込みを入れ、塩、こしょうをふって片栗粉をまぶす。
2 Aの材料をよく混ぜて香味だれをつくる。
3 揚げ油を熱したフライパンに①を皮目が下になるように入れ、途中でひっくり返して中まで火を通す。冷めたら食べやすい大きさに切る。
4 ③を彩り野菜とともに皿に盛りつけ、②をかける。

ひと手間加えて旨味いっぱいの前菜に

RECIPE 2 家庭にある調味料を組み合わせると奥深い味わいに
トマトのパルメザンチーズ和え

材料 (4人分)
トマト 2個
パセリ 適量
A: 粉チーズ 大さじ1
オリーブ油 大さじ1
おろしにんにく、塩 各小さじ1/4
砂糖 小さじ1/2
こしょう 適量

つくり方
1 トマトはざく切りにして水気をきっておく。
2 Aの材料をよく混ぜる。
3 トマトを②で和え、刻んだパセリをかける。

香ばしい揚げ鶏にピリ辛の甘酢だれが食欲をそそる!

つくりおきのポイント
鶏もも肉をじっくり揚げて余分な水分を抜き、丸ごと保存することでおいしさ長持ち。
保存期間の目安
冷蔵: 3~4日 / 冷凍: 3週間

つくりおきのポイント
トマトは完熟より少し青くて水気が少ないほうが調味料がなじみ、日持ちします。
保存期間の目安 冷蔵: 2~3日(冷凍不可)

※記載した冷蔵・冷凍の保存期間は目安です。傷み具合などは食べる前にご確認ください。

おそうじマイスター

クイズで学ぶ

がアドバイス



新おそうじ術

あなたのおそうじカアップのために、おそうじのプロ『おそうじマイスター』がとっておきのノウハウや裏技をクイズ形式でアドバイスします!

『おそうじマイスター』とは…
サニクリーンでは、「おそうじマイスター制度」を採用し、おそうじの正しい知識やノウハウを有する社員を養成中。そのなかで実施される研修や試験に合格した者だけに『おそうじマイスター』の称号が与えられます。
※「おそうじマイスター」と「おそうじマイスター」の星形マークは、サニクリーンの登録商標です。

『おそうじマイスター』
営業サポート本部
おそうじマイスター推進室 **吉田 大毅**



お客様の声にしっかりと耳を傾け、最適な提案をすることがモットー。幅広い知識をもち、お客様に何でも相談される営業社員を目指し、日々勉強中!

Q1 キッチンのおそうじの原因となる排水口内のヌメリを防ぐのに適しているのは?

- A** ゴミ受けにビー玉を入れる
- B** ゴミ受けに10円玉を入れる
- C** ゴミ受けにペットボトルのキャップを入れる



ヌメリを抑え、ニオイを防ぐ効果に着目

銅などの金属が水分と触れることで発生する金属イオンには、ヌメリの元になる細菌の繁殖を抑える効果があります。そのため、流しのゴミ受けに10円玉を3枚程度入れておくと、排水口内のヌメリを軽減し、ニオイの予防になります。アルミホイルを丸めたものをゴミ受けとトラップの間に入れておくのも同様の効果があります。



よって…答えは **B**

Q2 洗面所のイヤなニオイを断つおそうじのポイントは?

- A** 排水パイプ内を洗浄する
- B** 洗面ボウルの水あかを取る
- C** 洗面台のサビを取る



原因は見えないところにあり!

洗面所にニオイがこもる場合は、パイプ内のヌメリが原因になっている可能性があります。パイプ洗浄ブラシを排水口に挿入して汚れや詰まりを取り除き、仕上げにパイプ洗浄剤で洗浄します。なお、パイプ洗浄剤は、発泡する力で排水パイプ全体に洗浄剤が行き渡りやすい粉末タイプがおすすめです。



よって…答えは **A**

Q3 3つのうち尿汚れが付着し、ニオイが発生しやすくなる箇所は?

- A** 壁面
- B** 手洗いタンク
- C** 換気扇



尿によるニオイの発生源、意外な盲点とは…?

便器以外で尿汚れのつきやすい箇所は壁面です。男性が立って用をたす際に飛び散る尿は、床面のほかに壁面にも多く付着します。床同様、壁面に飛び散った尿汚れも、水拭き、乾拭きの順でこまめに掃除してニオイを防ぎましょう。なお、換気効率が下がるとニオイがこもりやすくなるので、ハンディモップなどでこまめに換気扇の掃除も。



よって…答えは **A**



その道の専門家 行政書士に聞く 今さら聞けない “お金”の話

“相続”と聞くと、どこか他人事のように感じる方も多いのではないのでしょうか?でも実は、誰しも明日にでも考える必要に迫られる可能性がある身近な話なのです。多くの人の相続に関わってきた行政書士の先生に、備えておくべき“相続の基本”を教えてください。

今回お話をうかがった行政書士

細見 愛子 さん

一般社団法人 相続相談あんしんプラザ 代表



相続の専門家として10年以上にわたり多くの人の相続に関わる。相続手続や相続対策のサポートに加え、人生を豊かにするための終活サポートも行う。

※本誌面内容において、正当性を保証するものではありません。

今回のテーマ 備えておきたい“相続”

“相続”とは? 亡くなった人の財産を引き継ぐ手続きが“相続”です。ここでいう“財産”とは、現金や預貯金だけでなく、不動産、車、貴金属、書画、家具、株式などの有価証券、著作権などの権利も含まれます。また借入金も負の“財産”です。

● いざというときのために準備しておくことは?

たとえばご自身が亡くなった際に、残された家族が困らないように、ご自身の財産をリストアップしておきましょう。市販のエンディングノートなどを活用して、銀行口座の通帳番号や印鑑の在りか、キャッシュカードの暗証番号、保険・証券会社の各種証書番号、不動産の権利証などの情報のほか、通帳のないネット銀行・証券があれば、IDやパスワードも記録しておきましょう。同じように、配偶者や親の財産リストもあらかじめつけておいてもらうように促しておくことも重要です。

● 相続人の範囲と順番は?

民法では誰が遺産を相続するのかを定めています。民法で定められている相続人のことを“法定相続人”と言います。まず、亡くなった方の配偶者は常に相続人となります。配偶者以外の法定相続人については、第1順位:子(直系卑属)、第2順位:親(直系尊属)、第3順位:兄弟姉妹と相続順位が定められています。また、遺言書で法定相続人以外の人に遺産を譲ることもできます。

● 相続税について

相続税は、遺産額から相続税法で決められている基礎控除額(3,000万円+<600万円×法定相続人数)で算出)を除いた財産を相続する場合に課税されます。ただしこれに該当する割合は相続する人の10人に1人だと言われています。具体的には、法定相続人が妻と子2人の3人の場合、基礎控除額が4,800万円なので、遺産額が1億円であれば残りの5,200万円に対して相続税が課税されますが、遺産額が4,800万円以下であれば課税されません。国税庁のHPにある「相続税の申告要否判定コーナー」などもご参考に。 <https://www.keisan.nta.go.jp/sozoku/yohihantei/top#bsctrl>

行政書士 細見さんから一言!!

相続の相談に来られるほとんどのの方が、現状把握をされておらず、相続する段階で亡くなられた方にしかわからないことがたくさんあり、お困りのケースが多く見受けられます。財産のリストアップはとて大切で、わからないことは税理士、司法書士、行政書士、行政の相談コーナーなどに相談するのもよいでしょう。

※相続については下記ホームページもご参照ください。 国税庁 <https://www.nta.go.jp/>

スプリングキャンペーン 期間:2020年3月2日(月)~5月29日(金) 地域によりキャンペーン期間が異なります

床用モップ、ハンディモップ、レンジフードフィルター、芳香・消臭剤etc…。便利なレンタル商品がたくさんあります。この機会に「サニクリーンのレンタル」を始めてみませんか？



プレゼント
期間中に新規でレンタル商品をご予約された方、先着3,600名様(全国対象)に「キッチンスポンジ(1個入)」をプレゼントします。※色は選べません。

詳しくは <https://www.sanicleen.co.jp/> をご覧ください。
※一部キャンペーンを行っていない地域があります。※一部の地域で取り扱いのないサービスや商品もございます。詳しくはお客様係におたずねください。



サニエル十番勝負 in南三陸 公開!!

地域の応援を目的とした「サニエル十番勝負」では、サニエルとご当地キャラクターとの勝負を通じ、地域のさまざまな魅力(資源)を全国に伝えていきます。サニエルは自ら相手のホームに向向いて、激闘を演じます！

その五「オクトパス君(宮城県南三陸町)」を公開しました。置くと試験にパスする「合格祈願キャラクター」として南三陸町を盛り上げているオクトパス君との戦い。4連敗中のサニエルは遂に勝つことができるのでしょうか。ぜひご覧ください。



サニエル十番勝負>> <https://saniel.jp/vs/>

サニフレンドさんインタビュー

仕事のことや、お客さまとのエピソードなどをお聞きしました！

全国各地のサニフレンドさん直撃インタビュー!!



サニクリーン九州
田川営業所
サニフレンド歴
13年8か月
ふじもと あけみ
藤本 明美さん

お気に入りのサニクリーン商品は？

掃除はもともと好きで、特にピカピカにするのが大好きです。だからサニクリーン商品のなかでも「油污れ落とし」がお気に入り。とにかくピカピカになりますよ。あとは「陶器水あかクリンシート」もすぐれモノです。ここを掃除するのはコレ、こっちはコレを使う、というふうには掃除する場所によって道具を変えるのがコツです。私の掃除の仕方が、そのままお客さまへのアドバイスにつながったりするととてもうれしいですね。

仕事で心がけていることはありますか？

“入念な準備と確認”ですね。伝え忘れや商品の間違いなどはあってはいけません。お伝えしたいことは訪問前に必ず書面にまとめていますし、商品のチェックも入念に行います。この仕事を始めて13年8か月、休まずに集配を続けてこられたのは、商品を待っていてくださるお客さまがいてのこと。事前の準備と確認もそうですが、お客さまにご迷惑がかからないよう体調管理にも気をつけています。

「アンケートdeプレゼント」の応募が専用のWEBサイトからできるようになりました！

「アンケートdeプレゼント」の応募が、ハガキだけではなく、専用WEBサイトからできるようになりました。右記URLにアクセスいただき、画面に従って入力してください。どちらから応募いただいてもけっこうですので、ぜひ皆さまの声をお聞かせください！

<https://bit.ly/2FswHuG>

QRコードからもアクセスできます➡



ここに入るの何の文字？

同じ文字入れクイズ

空欄(□)に同じ平仮名1文字を入れて言葉を完成させてください。(答えは下にあります)

- ま□りー□
ヒント:ヨーロッパの都市の名前
- びじ□く
ヒント:これをしてから遠出します
- あ□ぱ□
ヒント:こし派、つぶ派に分かれます
- じよ□ほ□
ヒント:個人、発信、操作

〒103-8256 東京都中央区日本橋二丁目11番2号-20階

株式会社サニクリーン

「サニスマイル」アンケートdeプレゼント49号係

『シャルキュッリ・コイデ「超豪華セット」を希望する』 [YES]か[NO]のどちらかを○で囲んでください	YES NO	『サニ賞』を希望する [YES]か[NO]のどちらかを○で囲んでください	YES NO
お名前	□□□-□□□□		
ご住所	都道府県	市区郡	
電話番号	-		
性別	①男性 ②女性	年齢	

Q1. 今号の「サニスマイル」で興味をもった記事は？(○はいくつでも)

- ラクチン靴ほど要注意!? 足の健康によい靴選び
- よしこママのイラストレポート
- まとめてラクラク! つくりおきレシピ
- クイズで学ぶ新おそうじ術
- 今さら聞けない“お金”の話
- サニクリーン インフォメーション
- サニフレンドさんに「直撃インタビュー!!」
- 同じ文字入れクイズ
- アンケートdeプレゼント
- 特になし

Q2. 一番興味をもった記事の番号とその理由をお答えください。

番号	理由
□	

Q3. “おそうじの悩み”があれば、ご記入ください。

アンケートにご協力ください

アンケートdeプレゼント



シャルキュッリ・コイデ「超豪華セット」12名様

自家製シャルキュッリ(食肉加工)の人気店の厳選9種類セットをプレゼント。肉に直接塩をすり込む乾塩法を用いて丁寧に作られたロースハム、薫り高いベーコン、鴨や砂肝のスモークなど、食卓を彩る名品を。

※個々の商品が欠品の場合は、同程度の商品に変更となります。

●内容: ロースハム(約500g)、ベーコン(約80g)、手羽先スモーク(約120g)、ソフトサラミ(約120g)、砂肝スモーク(約80g)、鴨スモーク(約120g)、ソーセージ4種類(各3本入)、フランクフルト1種類、ベルシュロン種入粒マスタード(90g)
※鴨スモークは産地マダガスカル種を使用しており、写真とはサイズが異なります。※賞味期限は、冷蔵で約10~30日。冷凍便でお届けします。

サニ賞

ご希望の方に抽選でプレゼント!
(左の賞品当選者は対象外)

サニエル
QUOカード1,000円分
10名様



ハガキの場合

左の(裏面用紙)に必要事項をお書きのうえ点線で切り取り、ハガキに貼ってお送りください。宛先は左の(宛先用紙)を切り取ってご利用ください。コピーしても、直接ハガキに書いていただいても結構です。

WEBの場合

左上にある内容をご確認ください。

※住所不足で配達できないケースが増えております。応募の際には、番地や部屋番号の抜け漏れがないかを必ずお確かめください。
※当選者数は「サニクリーンライフ(業務用)」「サニスマイル(家庭用)」の両誌をあわせた人数となります。※当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。※ご記入いただいたアンケートの内容は統計処理にのみ使用し、個人情報保護法に基づき、賞品の発送のみに使用いたします。※事情により、賞品のデザインが変更される場合がございます。あらかじめご了承ください。

締め切り 2020年5月1日(金) 当日消印有効

※本誌掲載の商品のなかには、現在、一部の地域で取り扱いがないサービス・商品もありますので、詳しくはお客様係におたずねください。※商品のデザイン、カラー、仕様は改良などのため変更する場合がありますので、ご了承ください。

お問い合わせは下記まで



この情報は環境にやさしいECF(無塩素漂白)パルプを使用しています。

〒103-8256 東京都中央区日本橋二丁目11番2号-20階

サニスマイル 2020 Vol.49
2020年3月1日発行
発行/(株)サニクリーン 発行部数/22万5千部



きれいにしたい。あしたのために。

株式会社 サニクリーン

東京都中央区日本橋二丁目11番2号-20階
〒103-8256 ☎03-3276-7277

日本タスクコントロール協会 会員