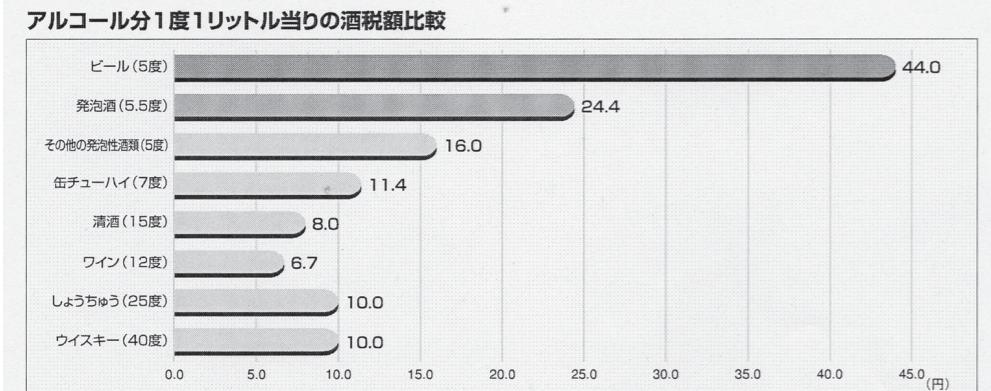


コヤマ新聞

THE KOYAMA SHINBUN



エコキヤツ運動へ
取り組みを開始しました

ある日、当社（コヤマカンパニー）でペットボトルのキャップを聞き、帰社後、インターネット協力のほどよろしくお願いい・S・O委員会（以下インターネットより）現在、ペットボトルは、年間約250億本生産され、回収率は60%、再資源化率は37%で、完全再資源化には程遠い状況となっています。

再資源化を促進するには、ペットボトルからキャップを外し、ラベルをはがすことが重要です。ペットボトルからキャップを外しても一般的のゴミに混ぜてしま

（ヨーロッパ） 社員が車を運転中にラジオを聴く運動を紹介しているのをトドで調べると素晴らしい運動だといふ。主体で取り組むことになりました。大変うれしく思いますので、ごいたします。（コヤマカンパニー）

うと、焼却処分されCO₂の発生源になつたり、あるいは埋め立て処分されると土壤汚染を引き起こすこととなり、リサイクル資源になりません。キヤップを分別回収するだけで、環境保護と再資源化の促進が出来るとしたら大変素晴らしいことではないでしょうか。

一方、世界の発展途上国には、まだ栄養失調や下痢、または予

分)さえあれば命が助かる子どもたちは、世界で1日に約6000人にも達しているそうです。その子どもたちを救済することができる、世界の友人として私たちの役割ではないでしょうか。

私たちは、ペットボトルのキャップを外して集め、「最資源化」することで「CO₂削減」(キャップ800個分でCO₂6・3kg)を図り、キャップの再資源化で得た売却益で「発途上国の子どもたちにワクチンを贈る」——こうした3つのテーマをシンボルフレーズとして「エコキャップ推進協会」を設立いたしました。

ビル減税に期待感

ゴーレ西説は国内の他の酒類と

税収減リスクが実現に壁

民主党政権が誕生して、ビールの酒税が引き下げられ、ビールが値下げになるという可能性が出てきました。同党が政策集中アルコール度数に比例した課税の検討を打ち出し、ビールや

発泡酒、第3のビールなどで構成されるビール系飲料に対する税率の抜本変更を検討しているためです。

と見る業界関係者も少なくありません。日本のビールの酒税額は国際的に比較して極めて突出しています。ちなみに、ドイツの17倍、アメリカの9倍となっていきます。また、ビール酒税は、国内の他の酒類と比較して極めて高く、

ルの突出した税負担は解消されませんでした。

菜リスト」から5種類以上を用意し、独自の野菜メニューを用意するだけ。現在個店を中心にして69店を認定済み。店数は増えている。

年内をめどに「畑オーナーシップ」という名目で契約農家との仲介サービスも始める予定

(日経MJ / 9月30日)

680円ステーキランチ

キヤトルラパン (堂島)

店舗面積5坪 (9席)

雑居ビルの5階ながら、開店1時間前からお客様が並び始め、開店と同時に満席になる。客の目当ては平日限定のステーキランチ。**180gのステーキにサラダ、スープ、ライスがついて680円。原価率は60%。客に「儲ける気あんの?」と言われるが一食につき100円の利益を出している。精肉店と年間契約を**

池波正太郎(男)の作(法)

また新しい割下でやれば一番
ぜいたくなんだよ。

まあ、ぼくはそういういまし
たけどね、一つには鍋が焦げ
つくぐらいに甘辛く煮て食う
のも、これはこれでいいもの
なんですよ、しらいただきや豆腐
を入れてね。いろいろなやり
かたがあって、それでいいも
のなんだよ。ぼくが言つたの
を、これでなきやすきやきじ
やないとか言わないでさ。

ただ、たまにはうんといい
肉で、そういうことをやつて
みないと、本当のすきやきの
おいしさとか肉のうま味とい
うのが味わえない。いつもい
つもゴッタ煮みたいなのをし
たくなすきや

たとこで肉
たら、それを
うにやるのが
を薄切りにし
かなか火が通
ようにはね。横
いわけだ。立
、ねぎはあん
、鍋をすすいで、
昔から有名なHという肉屋
やうのがいい
、水なりお湯
鍋をすすいで、

が大阪にあるんですよ。昔は
うまかった。この間、行つて
ね、店の女がやつてくれるん
だけどやりかたがまずいんだ
よ。肉屋だから肉はいいんだ
だけど煮かたがまずいんだよ
結局みんな一緒に入れちゃつ
て、やたらにかきまわすよう
なあります。あれだつた
ら、それこそ店の女はいらな
いと言つて、こつちでやつた
ほうがよかつた。

どういうわけか、男つてい
うのは、すきやきをやりたが
るんだよ。それぞれ自分の流
儀でね。だけど、ぼくがいま
話した方法が一番、だれにで
も出来るんだよ。

「グルメ誌の次号特集紹介」

社) 11月号／10月23日発売
特集／関西 食の25年
創刊25周年記念企画の第3弾。
昭和から平成へ。時代と共に変
動してきた食の世界。関西の料

▽ミーツ・リジョナル（京阪神エルマガ社）12月号／10月31日
発売
特集／トリのトリコ
▽SUVVYY（京阪神エルマガ

野菜ソムリエ認定レストラン制度

夜は新作フレンチの店に変身。7000円と1万円のコースの
料理が簡単なステーキランチの二段三段。
トマトソース。

手土産用の菓子情報が充実
特集2／発表！ワインおつまみ
大賞
家ワインが楽しい、劇ウマおつ
まみレシピ＆お値打ちワインが
大充実です。

月6日発売
大特集／肉通になる！
赤身・霜降り・ホルモン。旨さ
の秘密＆レシピ公開
特集／フランス赤ワインまるわ
かり！

