

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】

TOP トップ工業株式会社

設備・土木・建設作業に『コンパクトソケット（電動・手動兼用）』

モンキレンチ・ラチェットレンチ・ニッパなど作業工具の総合メーカーであるトップ工業(株)では、大径サイズ（26mm～32mm）の『電動ドリル用（電動・手動兼用タイプ）コンパクトソケット』を発売しています。

同製品は、インパクトドライバー・電動ドリルの使用に加え、ラチェットレンチ・メガネレンチ等での使用も可能。「素早く仮締めした後にしっかり本締めをする」という2つの作業が1つのソケットでできます。

また、24mm六角のレンチ等をはめた際、脱落防止ボール付のため手工具からの脱落を防ぎます。耐久性抜群のシャンク部圧入式を採用。奥行きも45mmと程良く、作業効率が向上します。さらに、六角サーフェイスタイプのため、ナットの角を傷めません。

この他にも、小径サイズ（7mm～24mm）の電動ドリル用ソケットもラインアップしています。詳細は同社へお問い合わせください。

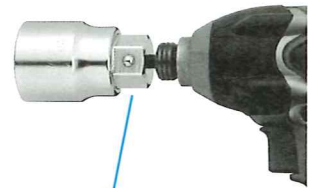
●お問い合わせ先
トップ工業(株)

〒955-8678 三条市塚野目2190-5
TEL：0256-33-1681 FAX：0256-34-7617
URL：http://www.toptools.co.jp/



電動ドリル用（電動・手動兼用タイプ）
『コンパクトソケット』

【コンパクトソケット使用例】



インパクトドライバー等で素早く
仮締め



メガネレンチ等で
しっかり本締め

有限会社 両蒲

佐渡の郷土料理が手軽に作れる『とび魚すりみ』

水産物加工会社(有)両蒲は、佐渡沖などで水揚げされたとび魚の身をすりおろして丹念に練り上げパック詰めした商品、『とび魚すりみ』を販売しています。

佐渡では、とび魚を使用した「すり身汁」が郷土料理として親しまれてきました。その「すり身汁」を手軽に作れるのが当商品。佐渡の食卓に欠かせない逸品で、発売から約50年を超えるロングセラー商品です。

「すり身汁」の作り方は、沸騰したお湯にすり身を一口大ずつ入れ、浮いてきたら味噌を溶いて長ネギや豆腐を加えるだけ。出汁を使わなくても簡単に美味しい味噌汁が作れます。魚特有の生臭さもほとんど無く、あっさりしているのに上品で深い味わい。驚くほど軽い食感も人気の理由です。

当商品は、佐渡島内のスーパー等小売店のほか、島外では佐渡汽船の売店や通販などで購入できます。詳細は同社へお問い合わせください。

●お問い合わせ先
(有)両蒲

〒952-0014 佐渡市両津湊260
TEL：0259-23-3151 FAX：0259-23-4627
URL：http://www3.ocn.ne.jp/~ryokama/



とび魚が旬を迎える6～7月に原料を確保し製造するので、1年中いつでも旬の味を堪能できます。
1袋170g入りで、200円程度。
(値段はとび魚の漁獲量等によって前後します。)



味噌汁のほか、鍋物やおでんの種にもおすすめです。また、野菜を混ぜて焼いたり揚げたりしても美味しく召し上がれます。佐渡の郷土の味を是非ご賞味ください。