

祝 令和元年

あらかわクリップ

2019 ARAKAWA CLIP

19

CONTENTS

TOPICS



印刷の不思議



ARACLI
COOKING



あらかわ柳人による

ア・ラ川柳

ふれるたび

梅の香おもふ

令和かな

弊社の ある社員の昼休憩中のひととき…（堀川周辺にて）

TOPICS ●

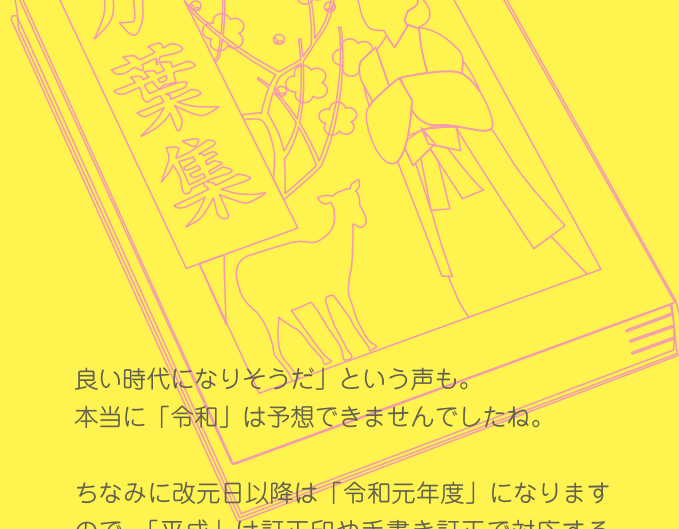
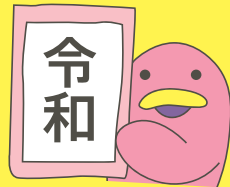
令和トリビア

新 元号「令和」になりました。
「令和」は初めて国書が語源になり、「人々が美しく心を寄せ合う中で文化が生まれ育つ」という意味で、最初の元号「大化」から数えて248番目の元号です。ローマ字表記は「Reiwa」、英訳では「Beautiful Harmony（美しい調和）」で統一されます。

若い世代には「音の響きがかawaii～」と評判のようです。昭和世代は「和が選ばれるとは、

良い時代になりそうだ」という声も。
本当に「令和」は予想できませんでしたね。

ちなみに改元日以降は「令和元年度」になりますので、「平成」は訂正印や手書き訂正で対応することをおすすめいたします。



印刷の不思議?

今回は **伝票製本の不思議!**

伝票の製本方法に着目!

それぞれの特徴を調べていきましょう。

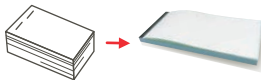
不思議なのは
9.9vol.17の
セット



1 領収書にピッタリ! 丈夫な 綴じ製本

伝票をホチキス針でとめて、
布地の製本テープを巻く製本方法。

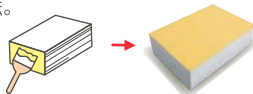
丈夫で、長期保存にも向いています。



2 持ち歩きの複写伝票や便箋に! のり製本

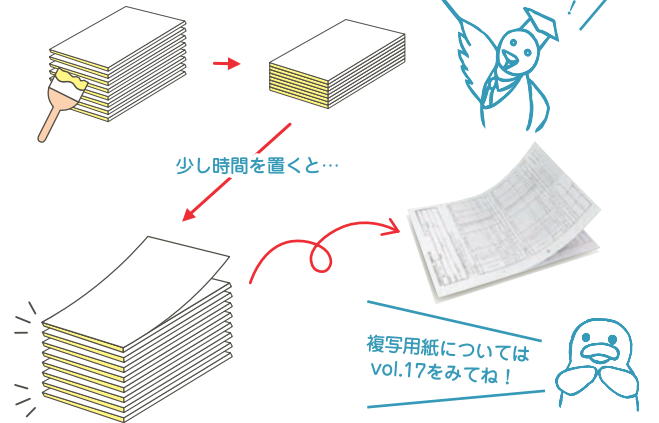
伝票をのり付けして1冊に製本する方法。

1冊から必要分だけサッととはがして
使えるので、持ち歩きにも便利!



3 店頭に置く申込書にはコレ! 1セットずつに分かれている セットのり製本

使用する1セット分ずつバラバラにのり付けされた製本方法。
実は、ある程度のセット数をまとめて、特殊なりのり
付けしています。こののりは、複写用紙に含まれている
マイクロカプセルと顕色剤だけに接着するので、
自然と1セットごとにバラバラになるのです!



ARACLI COOKING

あらくりクッキング



簡単レシピで もちもち水無月

6月30日は半年分の^{けが}穢れを落として、残る半年の無病息災を祈願する神事「夏越の祓（なごしのはらえ）」が行われますが、京都ではこの日に暑気払いの意味がある和菓子「水無月」を食べて暑い夏を乗り切ります。

今回はそんな水無月をレンジで簡単にできるレシピをご紹介します！



Recipe

もち粉	60g	薄力粉	100g
砂糖	120g	水	240cc
ゆで小豆	160g		

※もち粉は白玉粉、薄力粉は小麦粉でもOK

① もち粉を水に溶かす

ボウルにもち粉を入れ、
まず水(100cc)を
少しずつ入れて混ぜる。



② 薄力粉と砂糖も溶かす

薄力粉（ダマにならないように
ふるいにかけておく）と
砂糖を加えて残りの水(140cc)を
少しずつ加えながら、泡立て
ないようにしっかり混ぜる。



③ こす

耐熱容器に②をこし器でこし
ながら流し込む。（クッキング
シートを敷くと取り出しやすい）
※こした②はださじ4杯分を
別の容器にとっておく。



④ レンジでチン

③にラップをして電子レンジに
かける。（500Wで5分間）
取り出したら、ゆで小豆を
むらなく散らす。その上に③で
取っておいた生地をまんべん
なく流し込み、再度電子レンジに
かける。（500Wで3分間）



⑤ 三角形に切る

粗熱を取って、冷蔵庫で
冷やしたら容器から取り出し、
三角形に切ってできあがり！

FOLLOW US



Facebook



Instagram



みやこ日和

オリジナル商品
好評販売中!



荒川印刷株式会社

本社 〒602-8036 京都府京都市上京区榎木町通堀川東入西山崎町229-1

TEL 075-231-0889 FAX 075-211-5883

東京営業所 〒151-0053 東京都渋谷区代々木1丁目54-11-310

TEL/FAX 03-3378-1088

Website : <https://www.a-pri.co.jp>



あさやぐろ vol.19 2019年6月20日 発行