



01 手軽な レトルト食品で 彼女をもてなそう!



本格的な全国展開が始まったのは1969年のこと。
画像提供・取材協力/大塚食品



「彼女のために、簡単な料理でもてなし!」。そんなときの強い味方がレトルト食品。その第一号が大塚食品の「ボンカレー」だ。レトルト食品とは、密閉容器に詰めた食品を高温・高圧で殺菌する技術でつくられた製品のこと。発売当時はビニールを2層に張り合わせた透明の袋入りで販売。翌年には日もちや強度の点を考え、光や酸素を遮断するアルミパウチ袋が開発された。現在は箱ごとレンジで温められる新タイプが登場。レンジのマイクロ波をはね返さないうえ、自動的に蒸気がぬける新材質を使用。手軽になったレトルト食品で彼女を喜ばそう!

02 手巻き寿司の マグロにも こんな秘密が!



私たちが口にかけているマグロは、鮮度を保ったまま各港からお茶の間へ



彼女と、そして仲間とのパーティーで食べる機会が多い手巻き寿司。そのなかでも一番人気は、やっぱりマグロ。普段何気なく食べられているマグロだけど、遠く離れた海で獲れてから新鮮なまま日本に届くのは、高度な冷凍技術があればこそ。まず、穫れたマグロはすぐにマイナス60度という超低温で冷凍される。細胞がガラス状に固まったマグロは、穫れたての状態のまま、低温を保つ物流システムにのる。最近は家庭用冷凍庫も発達しており、最大マイナス40度で冷却できる商品も登場している。一般家庭でも新鮮なマグロを長期間冷凍保存できる日は近い!?



03 「人工」 観葉植物で、 イヤなおいを シャットアウト!



条件にあった十分な光が届けば、10分程度で効果を発揮。
画像提供・取材協力 / zouka.com

カップルで楽しい時間を過ごしているのにイヤなおいがしたらムードも半減。そんなときにさわやかな観葉植物が部屋の空気もキレイにしてくれたら……。そんな願いを叶えてくれるのが、人工観葉植物「光触媒」となる酸化チタンをコーティングすると、光に当てただけで紫外線と酸化チタンの光化学反応が起こり、細菌、におい、ホルムアルデヒドなどを分解してくれるのだ。しかも酸化チタンが存在するかぎり、その効果は半永久的に持続!

04 「低反発枕」 で快適な 眠りを約束!



通気性・耐久性にも優れている。
画像提供・取材協力/テンピュール・ジャパン

ここ数年わきおこっている「快眠ブーム」の代表格ともいえる、テンピュール枕。空気が出入りするオーブンセル構造が体圧を均一分散させ、圧力が一点に集中して血行が悪くなるのを防いでくれる。素材は高度な航空宇宙テクノロジーによって生み出されたもの。1970年、ロケット打ち上げ時の強烈な重力から宇宙飛行士を守るために米国防空宇宙局(NASA)が開発したのが始まり。遠い宇宙に思いを馳せながら眠ってみては?

Science Walker
Spring 2006

お部屋でくつろぐ
快適生活

安らげる空間で
2人の距離もグッと接近!!