



お得な情報



workingうらモコ サイズM(22.5~24.0cm)・L(24.5~26.0cm)



¥500

職場・飛行機内・旅行先のホテル等
様々なシーンで通年使える働き者
スリッパぞくす！
パイル地・スポンジ・撥水加工・滑り止め
なので、履き心地抜群！

《食中毒を防ぐためのポイント》

食中毒発生の傾向としては寒い季節には発生は少なく、暖かくなるにつれて多くなり、原因とな殺菌が増えやすい7月から9月にかけての夏場に最盛期を迎えるといわれています。食中毒を引き起こす主な原因は「細菌」と「ウイルス」です。

◆食中毒予防の3原則

①食中毒菌をつけない

生の肉や魚には細菌がついていることがあります。手指や調理器具を介してほかの食品を汚染しますので、調理前にはしっかり手を洗い、生ものを扱った調理器具はよく洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤などで消毒しましょう

②食中毒菌をふやさない

細菌の多くは10℃以下では装飾が遅くなり、-15℃以下では増殖が停止するため、低温で保存することが重要となります

③食中毒菌をやっつける

ほとんどの細菌やウイルスは熱に弱いため、加熱がもっともな殺菌方法です。ただし、加熱が不十分な場合、食中毒菌が生き残り食中毒が発生することがありますので注意が必要です。特に肉料理は中心までよく加熱するようにしましょう



夏季休業のご案内

8月14日(金)から8月16日(日)までお休みとなりますので
宜しくお願いいたします。

チャンス!!!

8月18日・28日 店頭でオムツをお買い上げいただいたお客様
ライフワンポイント2倍です！500円で2ポイントとなります。
カフッキー商品券使えます☆

*お問い合わせ
*お求めは...



株式会社 ライフワン

小松市有明町71番地
TEL 0761(23)2329
マクドナルドうしろ