

2課商品ラインナップ①

今号より営業2課で取り扱っている商品を少しずつご案内していきたいと思います。

まず2課主力商品である紙オムツ(大人用・赤ちゃん用)についてです。弊社では複数のメーカーの多彩な商品を取り扱っております。まず、大人用紙オムツはテープ止めタイプ、パンツタイプ、尿とりパッドの3種類に大きく分けることができます。

テープ止めタイプは、寝たきりの方や介助があれば起こせる方に使用していただくオムツです。サイズはS～Lサイズまでご用意しています。単体でも尿の吸収に優れていますが、尿とりパッドと併用していただくことで、交換も簡単になりコスト面でも経済的になります。

パンツタイプは、トイレ介助が必要な方や一人でトイレに行ける方に使用していただくオムツです。サイズはS～XLサイズまでご用意しています。下着感覚で利用できるのが利点です。こちらもテープ止めと同様に尿とりパッドと併用していただくことで、交換も簡単になりコスト面でも経済的になります。また、うす型タイプと長時間タイプに分かれていますので、中に入れるパッドの種類に応じて変えることができます。

尿とりパッドは、テープ止めタイプやパンツタイプの内側に入れて使用していただくオムツです。おしっこ2～3回吸収できるレギュラータイプ、レギュラータイプよりも若干吸収量の多い昼用長時間タイプ、おしっこ6～10回吸収できる夜用タイプ、パンツタイプ専用パッドなどがあります。尿と

りパッドは種類も豊富で各メーカーで大きさも吸収量も様々です。体の状態や使用機会に合わせて選びください。

正しい組み合わせで使用することで快適に過ごすことができます。また、板オムツと呼ばれるフラットタイプや介護シートなどもあります。

次に赤ちゃん用紙オムツです。こちらは基本的にはテープタイプとパンツタイプの2種類です。テープ止めタイプはお子様の成長に応じて、新生児用からBIGサイズまで、パンツタイプはMサイズからBIGより大きいサイズまで用意しています。また大人用の紙オムツでは大きすぎるが、赤ちゃん用では小さすぎるという方向けのスーパーBIGサイズのテープ止めタイプとパンツタイプの商品もあります。

詳しい商品に関しては弊社の担当営業か営業2課までお問い合わせください。

(お)



スギウラ株式会社

〒370-0006
高崎市問屋町 2-2-8

電話番号
代 表
027-361-5808
営業1課
027-361-5734
営業2課
027-361-5780

Fax
027-361-1272

当社 Web サイト
www.kamisugiura.co.jp

お気付きの点や質問、疑問などありましたら、ご遠慮なく営業または、下記までお問合せください。

お問合せ
メールアドレス
sg-arai-yoshio
@kamisugiura.co.jp

ニュースレターQ

天保8年(1837年)創業

スギウラ株式会社 027-361-5808

2012年6月1日 発行 第59号

特 集

- ・ シタラフェア 2012
- ・ 連続特集「ユポ」①
- ・ 食中毒予防のポイント
- ・ 2課商品ラインナップ①

シタラフェア 2012

6月になりました。

今月も上旬は初夏のさわやかな風が残っていますが、下旬になると、また梅雨となります。湿度も上がって過ごしにくくなりますが、毎年のことで、何より農作物にとっても重要なこの時期。私たちも夏の暑さに備えてここで体を慣らし、無事、健康に夏を乗り切っていきたいですね。



さて今年も去る5月18～19日にかけて、毎年恒例の印刷機材展・シタラフェアが高崎問屋街センターで開催されました。近年こういった展示会はどれも縮小傾向にありますが、地震直後で開催が危ぶまれた昨年に続き、今年も開かれたことは単純に喜ばしく思います。

会場正面に置かれたのは、もうすっかりお馴染みになったと言って良いと思いますが、今年もリョービ㈱のUV-LED 印刷機でした。インキが紫外線で即座に乾燥するUV機、しかし高熱になってしまう欠点を、熱を発しないLEDライトで解消したこの機械、沢山の人が見学していました。

会場には他にも、インキ、湿し水濾過機、断裁機、製本機、折り機などのお馴染みの機械のほか、個人的に気になったのはまず㈱山櫻のDocuPrint C5000d(製作・富士ゼロックス)です。これはコピー機くらいの大きさの機械ですが、コピー用紙が入る位置に封筒やハガキ等が入り、それらが簡単に印刷出来ます。カラーでも印刷でき、角2(240×332)だと12枚/分という速度です。封筒・印刷物ともに近年ますます多品種・小ロット化が進んでいますが、そうした状況に対応するのに役立つ機械だと感じられました。

ほかにはコニカミノルタビジネスソリューションズ㈱のフォトマウントF32+ケースマティックH32プロ(製作・スーパーファックス㈱)です。これらふたつは動力が無いので「機械」というより「器械」ですが、手製で簡単にハードカバーの上製本が作れるというものです。本文の印刷物は予め用意されてましたが、本のカバーの中身となる板紙にタックシールで作られた表紙を貼り付け、10分くらいで1冊作り上げていました。慣れれば勿論もっとスピードアップはするでしょうし、やはりこれも多品種・小ロット時代に対応した商品といえましょう。

今年の展示はラミネート加工や、後加工の機械がやや多いように感じられました。これらにより製品を加工して付加価値をつけ、差別化を図ったり、製品価値を上げたりするような方向に、ますますシフトしていくものと思われます。そしてこれも個人的感想ですが、近年増えたソフトのみの展示より、こういった機械自体が多く出展されている方が、分かりやすいし、見て楽しい展示になると感じました。(A)

連続特集「ユポ」①

皆さんは『ユポ』という紙の名前を聞いたことがありますでしょうか？

お客様にどのような用途でお使いになるか質問を投げかけたところ、ほとんどのお答えが『選挙用のポスター』と『選挙の投票用紙』でした。それ以外にどのような用途・種類があるのでしょうか。そこで今号から数回にわたって、合成紙「ユポ」を特集していきたいと思います。

ユポは木材の繊維から出来ていないところが、一般の紙と大きく違う点です。ユポは合成紙と分類されますが、これは石油から出来た合成樹脂を原料として製造されています。日本では高度経済成長下で紙需要が高まる中、当時の科学技術庁先導の下で研究開発が進められました。その後オイルショックで一時的に下火になるものの、開発は続けられ現在に至ります。因みに「ユポ」の名称は、「三菱油化」（現・三菱化学）の「YU」、Paper の「P」、「王子製紙」の「O」から名づけられました。

そして様々な種類のあるユポですが、今回紹介させていただくのは①「ユポ・サクシオンタック」と②「ユポ静電吸着」です。

まず、①ユポ・サクシオンタックです。一見すると厚手の普通のユポですが、最大の特徴は、糊を使わずにガラス等の平滑面にくっつくところです。その原理は、裏面に目に見えない、微小な吸盤のような加工が施されているのです。ですから一度貼ったものを剥がしても当然、糊が残ったり、剥がした後が汚れるような心配はありません。使用例としましては、商店の店頭・ショーケース用 POP、郵便ポストの簡易シール、出版物(教材シール)、大判ポスター、自販機のステッカーなどがあります。

大判ポスターを貼る場合、気泡が入ったりしないよう綺麗に貼るのは容易ではなく、高い技術が必要でした。しかしユポ・サクシオンタックを使えば、どなたにも施工・貼り直しが簡単にできますので、施工業者に頼む費用もかかりません。また裏面（吸盤面）が汚れた場合も、水で汚れを落とせば再使用が可能です。環境と湿度にもよりますが、室内で平面の場所に吸着させれば半永久的に貼ることができます。

次に紹介させていただくのは、②ユポ静電吸着です。

読んで字の如く、静電気を利用して吸着させることのできるユポです。①と同じくこちらも糊を使うことはないので、糊跡が残りません。ただ低温・低湿度にはあまり強くなく（静電気が散ってしまうため）、寒暖の差が 20℃～30℃以上あると、大判ポスターなどの大きな印刷物はしわができてしまうこともあるそうです。

一見すると両方同じような特長のこれらふたつのユポですが、ここで疑問になってくるのは、サクシオンタックと静電吸着の違いはなんなのかということなのです。

最大の違いは、サクシオンタックはガラスや金属などの平滑面でないとうまく貼れませんが、静電吸着は静電気を利用しているのでラフ面にも貼れることです。そして、静電吸着はユポ本体と半透明フィルムが 2 枚で 1 セットになっており、半透明フィルムの方にも印刷することが出来ます。半透明フィルムに逆版で印刷をして、裏面を貼ってからユポ本体を貼ると、どちらからでも絵柄を見ることが出来ます。また、静電吸着は基本的に一度しか貼れない（静電気が保てない）ですがサクシオンタックに比して安価なので、前述のとおり繰り返し使えるサクシオンタックと、用途によって使い分けるのが良いと思われます。

（S & A）



食中毒予防のポイント

梅雨を迎えて今年も食中毒が心配な時期になってきました。夏場で食品の傷みが早くなるこれからの時期、食中毒に対して注意が必要です。食中毒は、その原因となる細菌やウイルスが食べ物に付着し、体内へ進入することによって発生します。食中毒を防ぐためには、細菌などを食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、「やっつける（殺菌する）」という 3 つのことが原則となります。

まず 1 つ目のポイントとなる「つけない」ですが、これは手洗いの徹底です。手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌が食べ物に付かないように、調理を始める前、生の肉や魚、卵などを取り扱う前後、調理の途中でトイレに行ったり鼻をかんだりした後、おむつを交換したり、動物に触れたりした後など必ず手を洗いましょう。

また、生の肉や魚などを調理したまな板などの器具から、野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度、きれいに洗いましょう。焼肉などの場合には、生の肉をつかむ箸と焼けた肉をつかむ箸は別のものにしましょう。食品の保管の際にも、他の食品に付いた細菌が食べ物に付着しないよう、食べ物は密封容器に入れたり、ラップをかけたりすることが大切です。

次に 2 つ目のポイント「増やさない」ですが、これは食品の保存方法についてです。細菌の多くは高温多湿な環境で増殖が活発になりますが、10℃以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス 15℃以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても、細菌はゆっくりと増殖しますので、冷蔵庫を過信せず、早めに食べることが大切です。

最後の 3 つ目のポイント「やっつける（殺菌する）」です。ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅しますので、肉や魚はもちろん、野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大切です。目安は中心部の温度が 75℃で 1 分以上加熱することです。

また、ふきんやまな板、包丁などの調理器具にも、細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから、熱湯をかけて殺菌しましょう。

近年食中毒は気温が上がる夏場だけのものではなくなってきました。それは暖房の完備、冷蔵庫の過信などからか 1 年を通して起こるものになっているからです。しっかりとした予防を心がけて、食中毒にならないように気をつけましょう。

営業 2 課・今月の商品紹介

☆ 消毒用ウェットタオル

上記・食中毒予防にも是非！各メーカー、各種取り揃えております。