

助 六 通 信

平成16年04月16日 第8号 発行

今月のテーマ 珍味の栄養

魚は栄養バランスに優れた食品です。魚ごとに栄養素が違うので、いろいろな種類を食べれば、バランスのよい食事になります。

小魚は、頭や骨も食べられるので、特に栄養面が充実しているといえるでしょう。

魚の油には、EPA やDHA と呼ばれる脂肪酸が多く含まれています。これは、血液中のコレステロールを減少させ、動脈硬化や心筋梗塞の予防にも役立ちます。

DHA は、赤ちゃんの脳の発達、高齢者の老化防止に役立ちます。胎児には母体のへその緒から送られます。また、アルツハイマー型痴呆へのDHAの研究が進んでいます。

助六では、厳選された材料と近代的な生産プロセスによって、グルメ嗜好のニーズにも十分対応できる高品質な珍味を目指しています。



従業員の一言

私たち日本人は、なによりもカルシウムをもっと摂取しなくてはなりません。特に成長期の子供や、妊婦さんにぜひ食べてもらいたいものです。

健康のためには血液をアルカリ性に保つことが大事ですが、それに一番効果的なのがカルシウム摂取です。
(担当 滝山由紀)



社員の動き (4月)

5日(月) 視力検査(弊社基準)

24日(土) 講習会(検品)



有限会社 **助 六**

〒791-3120

愛媛県伊予郡松前町筒井350

TEL (089) 984-1350

FAX (089) 984-3345

フリーダイヤル(0120)07-1350

E-mail sukerokusurume@k6.dion.ne.jp

URL: <http://www.s6-sukeroku.com>