



人手不足による清掃不足を解消 おススメの清掃機器をご紹介します

みなさんの職場では普段の清掃をどのように行われていますか。今回は工場や店舗で使用できるおススメの清掃機器をご紹介します。

一部が剥がれてしまった床面や、凸凹した場所、立体的な立ち上がりの場所などは清掃がしにくく、デッキブラシでは清掃漏れの起こりやすい場所になります。そもそも忙しくて清掃に時間を割くことが出来なかったり、特に床掃除は後回しにされてしまったり…ということも多いのではないのでしょうか。また、清掃機器は重く、扱いづらかったり、電源コードがあると清掃できる範囲が限られたりします。

この度ご紹介する清掃機器を使えばこのような場所でも清掃がしやすくなります。また、ハンディタイプ

になるものもあるので、大型の機械では入り込めない狭い場所にもおススメです。正直デッキブラシでの床掃除はめんどくさい、時間がかかるし力仕事になるからやりたくない…と思っている人も多いと思います。

【ランチャープロ】

高速回転で頑固な汚れも簡単に清掃できます。コードレスで小さいので狭いところの清掃に向いています。また、ハンディ型にもなるので、細かい部分の清掃や隙間時間にも使用できます。



障害物の多い厨房やハンディタイプで縦作業にも◎



どちらも用途に応じたブラシやパッドを使用することで、様々な場所の清掃に対応しています。



ランチャープロの使用例

時間短縮することができ、尚且つ手軽に清掃するためにこのような電動機器を導入してみるのはいかがでしょうか。この度ご紹介しきれないものもあるので、ぜひお気軽にお問い合わせください。

【ジャンピー】

ランチャープロより強力で、洗浄スピードが速いため、作業時間を大幅に短縮することができます。また、回転式ではなく振動式で軽量なので、女性でも扱いやすい機器になります。



今月の豆知識

日本三大そばを知っていますか？



日本を代表する食べ物はたくさんありますが、日本三大そばをご存じですか？岩手県のわんこそば、長野県の戸隠そば、島根県の出雲そばをこう呼びます。そばは古くから日本で国民食として親しまれ、年越しや引っ越しの祝いなどでも食べられており、地域によってその特徴や食べ方が異なります。今回は三大そばを紹介します。

わんこそばは、「はい、どんどん」「はい、じゃんじゃん」「ほいきた」などの掛け声とともに、お給仕さんがお椀に一口分のお蕎麦を入れてくれます。満腹になったらお椀にフタするのが、ごちそうさまの合図です。

戸隠そばは、そばの実の甘皮を残したまま挽いた「挽きぐるみ」というそば粉を使用し、「ぼっち盛り」と呼ばれる一口より少し大きいサイズに束ねた5~6束の

そばが竹ざるに並んでいます。水をほとんど切らずに提供するのも特徴といわれています。

出雲そばは、松江発祥の冷たい「割子そば」と出雲発祥の温かい「釜揚げそば」があります。冷たい割子そばは、朱塗りの丸い漆器、いわゆる「割子」に3段重ねに盛られ、まず一番上の器に薬味やつゆを適量入れて食べます。食べ終わったら、器に残ったつゆを二段目につゆを移し、薬味とつゆを追加して食べます。最後に残ったつゆはそば湯に入れて飲むのが出雲そば流です。

同じそばでも地方によって食べ方は様々です。このような日本の伝統文化を知った上で旅をすると、さらに楽しめそうですね。ぜひ日本三大そばご賞味ください。