

うさ先生と咲ちゃんの⑧ 印刷あ～だこ～だ

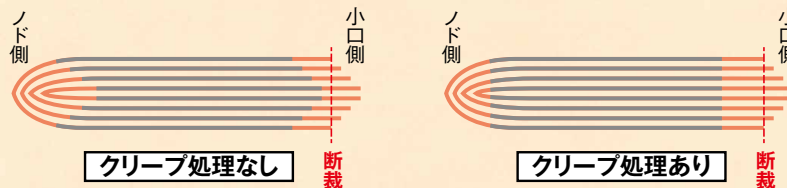
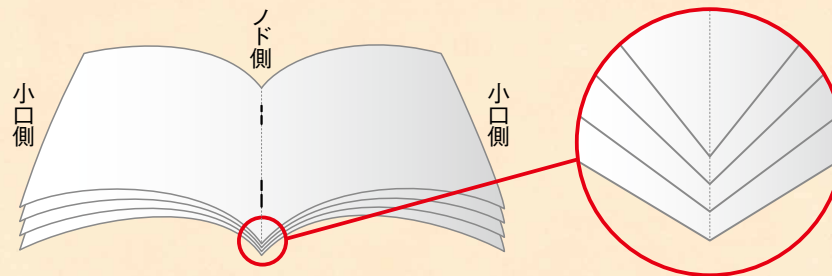


うさ先生
ヨガを習い始めたぞい！
何気に咲ちゃんより
先生のが女子力高め。

うさ先生：むむっ！咲ちゃん！
この刷り出し、中綴じ製本じゃったな？
咲ちゃん：そうですねど…それが何か？
うさ先生：ページ数は何ページじゃ？
咲ちゃん：120ページです。
うさ先生：中綴じで120ページかの…。
このデザインじゃと残念ながら刷り直しじゃっ！
咲ちゃん：えっ、どうしてですか！？
うさ先生：中綴じ製本は、ページ数が多いと厚みが出てきて、
インデックスやノンブルが小口側にあると、
徐々にずれてしまうんじゃよ。
咲ちゃん：ごめんなさい…全然意味がわかりません…！
いんでつくす？のんぶる？こぐち？

うさ先生：くう～！そうきたか！
左右の断裁側（小口）にある索引のラベル（インデックス）や、
左下のページ数表記（ノンブル）が、
綴じの内側になるほど徐々にずれていってしまうんじゃよ、
どうーゆーあんだすたん？
咲ちゃん：…ごめんなさい、図解をお願いしますっ！（*^-^*）てへ！
うさ先生：咲ちゃんすっごいメンタル強め！ある意味尊敬！
右上図解を参照じゃっ！
このまま製本&断裁したら、インデックスの幅がどんどん狭くなって、
ノンブルも切れてしまうぞい。
咲ちゃん：図を見たらいっぱつでわかった！
これ、無線綴じ製本に変更したら、問題ないんじゃないですか？

クリープ処理って言うんじゃぞっ！



うさ先生：無線綴じなら解消される問題じゃが、
面付けが変わってくるぞい。
どっちにしろ刷り直しじゃあっ！
咲ちゃん：あーん！！刷り直しは回避できず…。
うさ先生：中綴じでページ数が多い場合は、
ノド（綴じる側）のデータをずらして
小口を揃えるんじゃ。
これを「クリープ処理」と言うんじゃよ。
用紙の厚さが厚いと、その幅も大きくなるぞい。
咲ちゃん：あぁ～また工場長に怒られるのね…（T_T）。



咲ちゃん
ボーナスで
全身脱毛、
契約しましたよ…
フフ。

【安田印刷で印刷できるもの】

名刺／チラシ／ポスター／冊子／カタログ／リーフレット／
POP UP／のぼり／懸垂幕／横断幕／パッケージ etc.

他にも色々できるんじゃ、一度うさ先生に相談してほしいのう…
（さ、咲ちゃんはまだダメだぞい！）



facebookはじめました。

「CAST IN THE NAME OF GOD. YE NOT GUILTY. (我、神の名においてこれを铸造する。汝ら罪に始まる石井の駄文です。うっ兄諸氏しばしのお付き合いを。ンッ!!」

編集H女史に「今回、忍者21世紀は忍者の世紀だかはしたものの、「アレ?年末じゃを書いている現在」と気付いて2017年のこの駄文のアイカツ、います。

なんと8回目まで続いてしまっていますと、「ひでえこれでは芸が無いにもほどが有と称して振り返っていきたくと思わずは1回目と2回目、冒始まったばかりなのでかな空回ってます。最近のものと比較る無駄な努力を垣間見ることが小野大輔)。

そして3回目と4回目。2回女史より注意を受けてしまったのとこまた無駄な努力が見られ大輔)←しつこい。余談になりている大学教授の方は「ドラえと呼称しておられるそうです。

続いて5回目と6回目。ワです。ちなみにフルコンですが、最近クリスマスプレゼてしました。ダブリがどんどスク祭)のその後と申しますと「エ「カバカーリー」の3体のガン終わり(そもそも3体しかないえもんプラモ祭)に突入しており

最後にここ最近の7回目。最ますね。未だにポテトパンません。嗚呼、遥かなりポテト別に食べられなくてもいいや。

さで2017年最後となる駄文はここまでいたします。皆々様、本年はどうもありがとうございました。2018年もどうか皆々様にご多幸が訪れますように。

特にタメにもならないお話

なし)」。で、いつもながら唐突かり見ってしまった紳士淑女、諸「ジョータイム!!」「アクションッ!!」

の駄文を書くよ。なんてたってらねっ♥ニンニン。」と言い放ちね?年の瀬じゃね?」(この駄文しまいました。なので年末らしく、もとい総括をしていきたいと思

いましたこの駄文を一言で纏めな、コレ…」に尽きると思います。る、ということで細かく「分析」

頭の文章のネタ元が一緒です。り気負ったところが見られます、して、まだ文章の体を保とうとす

目で「文章量が少ない」とHで、なんとか文章を長くしようと。やれやれだぜ(CV.小野

タクシ石井の私生活の切り売りプをしたドラえもんチョコエッグントとしていろいろな方から頂いん増えていきます…。そして「マルフ・ブルック」「マックナイフ」

プラの作成の終了と共に開催がので強制終了)、現在は「ドラます。原点帰帰です。な。蘊蓄を書き連ねて駄文にしてい

ケーキは食することができておりパンケーキ…。Kパン?こっちは

石井ハイセンの⑧
人生日々玉手!





タンくん
パンチの効いた髪型が特徴。妹さんの結婚式で、帰省するのはタンくんだった!こめん!



ハンくん
都会派シティボーイ(?)。上司に激しめの茶髪を怒られた…がくし。



1. 材料の下ごしらえ!
白身魚2切は塩をふってしばらくおき、ペーパーで押さえ水気を取る。大豆モヤシ100gはざく切り、トマト1個は薄めのくし切り、生パインナップ1/8個は5mm厚さに切る。



2. 焼く!
鍋にサラダ油を熱し、唐辛子2本とニンニクみじん切り1片分を炒め、白身魚を入れて焼き付け、中華パイヨ3カップ、タマリンドペースト大さじ1を加えて煮立て、アクをすくって弱火にし、5分ほど煮る。

簡単ベトナムクッキング ⑧

タンくん、ハンくんは、ベトナムからやってきた、安田印刷の研修生。ほぼ毎日きちんと自炊しています。偉いです。そんなお二人に触発され、自宅で簡単にできる、ベトナム料理を調べてみました。(背景はバクチャー)

CANH CHUA CA カイン・チュア・カー ベトナムの定番家庭料理(らしい)《魚の甘酸っぱスープ》





3. 煮る!
(2)に(1)の残りを加え火を強め、煮立ったらニョクマム大さじ1.5、塩、コショウで味を整える。器に盛り、お好みでざく切りにしたミント、バジル、バクチャー、ハラペーニョ、万能ネギ、各少々を飾る。



4. ポイント!
アジア料理は、ざざっとスピーディーに作ること。このスープも、パインナップとモヤシトマトはまとめて鍋に入れ、さっと煮て仕上げる。

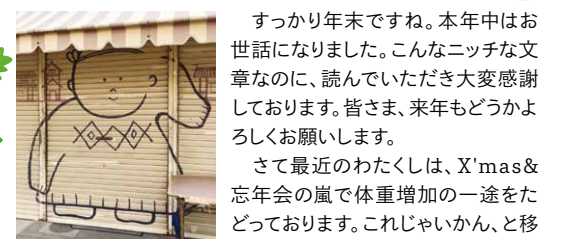
**タンくん
ハンくんのネイティブに聞け!**

メジャーなベトナム料理はもう飽きた…もってネイティブが普段食べている家庭料理が知りたいということで、ググりましたよカイン・チュア・カー!ベトナム版トムヤムクン?アキアパツアみたいなもの?こちらのスープにはタマリンド必須だそうで、当然入手困難なのでペーストで代用。タマリンド、名前は聞いたことあるけど、もってパッションフルーツ的なものだと思ってました。まあまあグロイですね…。この料理、現地では雷魚を筒切り(1)で使用するとき。雷魚、調べましたがこれまたちょいグロ。骨からもいいお出汁が出るので、むしろ鯛などのアラとかで作ると美味しいそう。お試しあれ。

雷魚&タマリンド

じざ〜るで ござ〜る ⑧



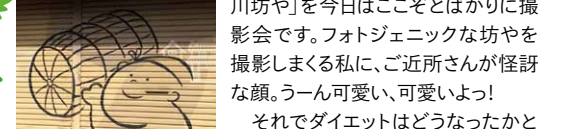
すっかり年末ですね。本年中はお世話になりました。こんなニッチな文章なのに、読んでいただき大変感謝しております。皆さま、来年もどうかよろしくお願いします。

さて最近のわたくしは、X'mas&忘年会の嵐で体重増加の一途をたどっております。これじゃいかん、と移動手段はなるべく自転車を利用する

ように。ちょっとしたお買い物はもちろん、我が家のある中区丸の内から、一社の美容院へも自転車、先日は実家のある、あま市まで自転車で帰省しました。片道1時間20分くらい。いや、しんどすぎて途中で自転車捨てて帰ろうかと思いましたが…。

ルート検索も簡単。なんと自転車専用ナビがweb上に落ちていて驚き。しかも坂道の多い少ないまで選べるという…ビッグデータ万歳!Googleは現代の伊能忠敬!今回は安全(と愉しみ)を第一に考え、裏道をぼてぼて走ることにしました。そこで「新川坊や(勝手に命名)」に出逢ったのです。


そこは、西批杷島から須ヶ口へ抜け、新川町の通称「美濃路」。車で通るたび、「新川坊や」は見かけていたのですが、街道は道が狭く、駐車するスペースがないためいつも素通りでした。気になるアイツ、シャッターに描かれた「新川坊や」を今日はここぞとばかりに撮




影会です。フォトジェニックな坊やを撮影しまくる私に、ご近所さんが怪訝な顔。うーん可愛い、可愛いよ!!

それでダイエットはどうなったかという、往復でなんと1kg減!然し乍ら太ももがいい感じにパンプアップ…。なんだか思ったのと違う結果になりました(T_T)。

008号 / 2017年12月末日 発行
 発行者: 安田智雄
 発行所: 〒451-0043
 名古屋市西区新道2丁目13番10号
 安田印刷工業株式会社
 TEL.052-533-0088
 編集: 安田印刷工業 制作部



facebook
はじめました。



今回の使用紙は《OKトップコート62.5kg》といえます。大変ポピュラーな用紙で、メーカー曰く、「印刷作業性」と「印刷再現性」を高次元で両立させた画期的な紙、だそうです。

参照: <https://www.dole.co.jp/recipe/detail/187> <https://recipe.rakuten.co.jp/news/article/607/>
<https://mag.fufuru.jp/serialization/002015.html>
<https://www.howravel.com/asia/vietnam/hoc-chi-minh-city/hoc-restaurant/hoc-standard-food/>
<https://matsumi.waver.jp/odai/213994244606009601>
<http://www.vietnam-sketch.com/archive/cooking/vietmeshi/2009/08.html>