



# The Heart Times

川合さんは、帯広道新文化センターで「ワイン」とともに「の講座をもっており、月に1回4店舗のホテルやレストランで、コース料理と川合さんが厳選した良質のワインをいただきます。ワインの産地や特徴などを学ぶことができます。



別棟の地下に驚きの12,000本をストックしており、すべて温度、湿度管理されています。



北海道でワインの取扱数量15店に入るほどで、店内ワインセラーに約6,000本、半地下のセラーに約6,000本、

「近所さん紹介」 Wine Plaza KAWAII Wine Plaza カワイイ 屋根からビール缶（Budweiser）が飛び出した看板の酒店！ワインプラザカワイ

その味も大きな魅力で、昔ながらのほどよい甘さと、ほどよい固さのシンプルなバナラのソフトクリームです。その変わらない美味しさの秘密は、ソフトクリームの機械で、オープン当時からずっと使

当初は、かき氷やコーヒードンなどもやってましたが、人気のソフトクリームだけを残そうです。

今では、ソフトクリームだけを目当てに訪れる客も多くなっています。お酒を飲まない方も、是非、冬のソフトクリームを食べに行ってみてください。



ワインプラザカワイイは、ワインの品ぞろえは、もちろん、日本酒、ウイスキー、焼酎など、コンビニやスーパーでは買えないような種類が揃っています。しかし、この名物は酒だけではないのです！なんとソフトクリームを夏冬関係なく41年前から提供しているのです。

春の匂いがしているこの頃... この匂いは雪が解けて、土ぼこりが舞って、それを吸い込む時に、その感じは、花粉が飛びアルレルギーの人が苦しむ春がやってくる。春、いいことを期待したい。

あ と が き

## FLOWER MONTH



また、ホットケーキやハンバーグ、焼肉やエビフライなど... 「タンパク質+糖」が高温で調理されているものを食べると、「老化物質」を食べているのと同じことになり、毎日炒めものや揚げ物を食べている方なら、週に1~2回から茹でる・蒸す・煮るでできる料理を取り入れてみてください。

## 糖化 ↓ 老化



近年、「糖化」が進むと老化につながり、さまざまな病気を引き起こしてしまうことが分かっています。体内で余った糖とタンパク質が結合し、そこに体温の熱が加わると、タンパク質が変性↓劣化して「AGES（終末糖化産物）」という、とても毒性が強い「老化物質」が作られます。

「糖化」知っていますか？