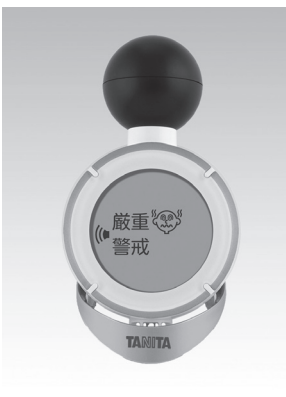


## 携帯型の熱中症センサー

タニタ（東京都板橋区）は、熱中症発症の注意レベルを5段階のイラストとブザー音で知らせるコンディショニングセンサー「TC-200」を発売した。日射・放射熱を計測できる黒球温度計を搭載した携帯型の熱中症対策機器で、屋内や直射日光下の屋外でも使用できる。

発売に合わせ、丸の内タニタ食堂（東京都千代田区）で「熱中症対策フェア」を6月30日まで開催。熱中症対策メニューを提供するほか、期間中「TC-200」の店頭購入者を対象に熱中症対策についてまとめたオリジナル冊子をプレゼントする。



## 7種の魚介だし冷やし中華

回転寿司チェーン「無添くら寿司」を運営するくらこーポレーション（堺市）は、8月25日までの期間限定で「7種の魚介だれ 冷やし中華はじめました」（税別350円）を、全国の店舗で売り出した。

極太ストレート麺を使用し、具材にエビ、エビマヨ、カニカマ、チャーシュー、味玉、キュウリにゆず皮をトッピングした。「特製だれ」は、しょうゆベースに「7種の魚介だし」と、酢やレモン



汁を追加。魚介だしのうま味にほどよい酸味が加わり、さっぱりとした後味を実現したという。

## ココナツオイルで仕上げ

明星食品（東京都渋谷区）は、バージンココナツオイルで仕上げるカップ入りはるさめスープ「明星 ココハル トムカーガイ」（税別160円）を6月6日、発売する。

チキンや魚醤のうま味をベースに、ココナツミルクとニンニクやシヨウガなどの香味野菜でこくを出し、レモングラスやカ菲尔ライム、唐辛子などのスパイスでアクセントを付けたスープと、つるつるとした食感の春雨を組み合わせた。

ココナツオイルは、中鎖脂肪酸を多く含むことで知られ、美容や健康に関心の高い女性の間で注目を集めている。



## 情報セキュリティ養成講座

グローバルセキュリティエキスパート（GSX、東京都港区）は、サイバー攻撃から企業などを守る、情報セキュリティエンジニアの養成講座と認定資格試験制度のサービスを始めた。専門的なエンジニアが不足しており、役所や企業からのニーズが高いと判断した。

GSXは、米国に本部がある情報セキュリティやEビジネスの個人スキルを認定する組織「電子商取引コンサルタント国際評議会」と、日本での独占的な販売代理店契約を結んだ。日本には初上陸という。

企業や政府などへ行われる実際のサイバー攻撃手法や、その対処方法を学ぶ講座など、2016年度は計3コースを開設し、仮想環境で実践的に学習できる場を用意する。講座や認定資格試験は日本語で提供され、今後は、講座の拡充を図っていくという。