



生まれ変わります！

美容・健康科学研究室へ事業拡大！

B eauty Science

美容科学研究室は 2015 年 4 月より「美容・健康科学研究室」に名称を変更いたします。

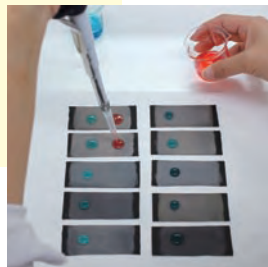
業務の柱である美肌効果を検証するヒト試験、消費者が一目でわかるようなビジュアルに訴える商品評価、使用感を検証する官能評価は今まで通り行います。そして、新たに細胞レベルの試験ができる設備を整え、新年度より *in vitro* 試験も展開して参ります。ヒトでのエビデンスだけでなく、機能性の確認までサポートできる体制になります。

詳細は 3 月 23 日発行の広報誌「FCG LABO」でご紹介させていただきます。また名称変更に伴い、ホームページもリニューアル予定です。生まれ変わる研究室にどうぞご期待ください。

美容科学研究室



測定風景



実験風景

お詫び会見をしのぐコツを体得！！

現役記者による 実践メディアトレーニング

Information
Research Department

Web ▶ 詳しい情報を発信中！

危機管理広報のコンサルティングを展開するフジサンケイ危機管理研究室（情報調査部）では、不祥事によるお詫び会見の実践方法を学ぶセミナーを開催します。日時は、3 月 27 日（金）午前 10 時 30 分～午後 5 時です。会場は、青海フロンティアビル 2F 会議室（江東区青海 2-4-24 / ゆりかもめ「テレコムセンター駅」直結）で、参加費は 3 万円（税別／一般）です。

セミナー参加者には、想定事案に基づき模擬記者会見に臨んでいただきます。記者役の講師は、産経新聞東京本社編集局副編集長の菊池昭光氏、同じく社会部長兼科学部長の三笠博志氏、フジテレビ報道局解説委員の大林宏氏などが務めます。長年にわたり、現実のお詫び会見に出席してきた記者役講師の質問に答えることで、万が一の際の実戦対応力を身につけていただきます。弊社の危機管理広報コンサルタントによる基礎講習も行いますので、初心者から中堅・ベテランの担当者までどなたでも参加できます。



フジサンケイ危機管理研究室（情報調査部）



番組制作に協力!

モノクラーベ シーズン2 #4 『洗剤対決』

Human Life Science

BSスカパーで放送されているバラエティー情報番組『モノクラーベ』。シーズン1に引き続き、シーズン2でも、実験、撮影、スタジオ収録で全面的に協力しました。

2月22日(日)21時放送の『洗剤対決(花王 VS ライオン)』では、①台所用食器用洗剤 ②レンジ周りに用強力洗剤 ③お風呂用洗剤 ④衣類用粉末洗剤の4つのカテゴリーを比較しました。これまで当研究室で行っている洗剤評価試験などの実績を生かし、それぞれの対決項目では代表的な外資系商品を実験対照に加え、エントリー商品である花王、ライオンの各洗剤の実力を公平に評価しました。

また、今回は放送時間の都合でカットされましたが、柔軟剤、消臭剤についても実験を行い、タオルの柔らかさ、臭い除去性能なども評価しました。

生活科学研究室

Food & Cooking

意外に時間がかかります フライパンの予熱

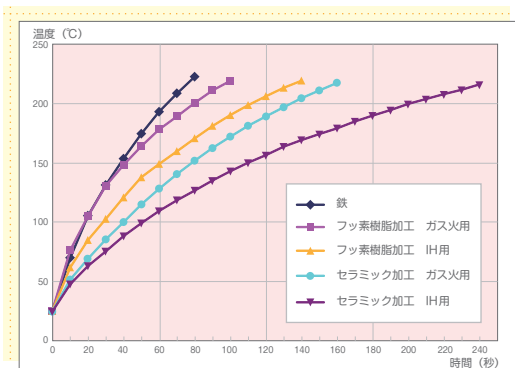


炒めたり、焼いたりする調理では、まずは何も入れないフライパンを火にかけ、適温まで温めます。この工程を予熱といいます。一般的な焼き始め温度は、卵焼きやホットケーキが150~160℃、ハンバーグやギョウザは170~180℃、炒め物は200℃くらい。適温になる前に食材を入れると、「焼く」ではなく「煮る」に近い調理となってしまうため、焼き物や炒め物らしいおいしさを引き出すことができません。

5種類のフライパンを中火にかけ、200℃に達するまでの時間を調べたところ、鉄製のものが最も速かったのですが、それでも1分超えの65秒。最も遅かった「セラミック加工 IH用」は3分以上の200秒でした。焼き物調理の適温までフライパンを温めるのは時間がかかることがわかりました。

フッ素樹脂加工のフライパンは200℃程度までなら劣化の原因となる「空焚き」状態にはなりません。安心して、じっくり予熱してください。

食品料理研究室



フライパンの温度の上がり方