



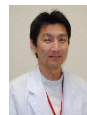
地域一番の歯科医院を目指しています。

110号

山本歯科医院通信 ～「おだいじに」～

この「おだいじに」では最新の歯科の話題や、皆さんが普段疑問を持たれている事柄等についての情報を提供したいと思っております。こんなこと聞いてみたいな、あれってどうなんだろう？そんなことがあればどんどんリクエストしてください。

2021年7月号



歯科治療のお会計がキャッシュレス対応になりました

山本歯科医院では日々の保険診療のお支払い・歯ブラシなどの雑貨から自費診療(インプラント・ホワイトニングなど・分割払いも)までキャッシュレス決済でカバーできます。

またコロナ禍以降では、よりスピーディかつ清潔でお釣り間違いも無いキャッシュレス決済が主流になってくるでしょう。

電通の「コロナ禍での生活者のキャッシュレス意識に関する調査」の調査において、「緊急事態宣言が発令された後、あなたのお支払いやお買い物に占めるキャッシュレス決済の比率は増えましたか？」と質問したところ、約5割の人が「キャッシュレス決済の比率が増えた」(47.7%)と回答。コロナショック以降、キャッシュレス決済の利用割合が高まっている傾向がみえます。

キャッシュレス決済利用の重視点については、「ポイント特典」(58.5%)、「使える場所が多い」(45.5%)、「支払いのやりとりが速くすむ」(43.3%)、「小銭など現金での支払いに面倒を感じなくて済む」(39.5%)が上位となり、生活者がスピードや小銭などの面倒さの回避でキャッシュレスを活用していることが明らかになっています。

クレジットカード・QRコード決済対応!!



JACCS

株式会社ジャックス

山本歯科医院ではインプラント治療や自費の入れ歯、自費のセラミックのかぶせ物による審美治療などに大手有名な信販会社のジャックス様と提携して医療ローンを組めるようにしました。

歯科治療専用のクレジットを使うことで、高額だとあきらめていた治療も月々少ないご負担でお受けいただけます。

美しく健康な歯を保つ為に高度な歯科治療を受けたい...でも保険が適用されない、自費治療は経済的負担が大きく不安、という方にご利用されています。最良の治療を受けたい患者さまのお手伝いとなっております。

※ 医療ローンは保険診療、歯牙漂白(ホワイトニング)は適応外です。

今回の裏面の担当は田畑さん(左)と中山さん(右)です。スタッフも皆頑張っています。



山本歯科医院 tel 0587-33-0570 fax 0587-33-0571

<http://yamamoto-dc.racoo.co.jp/>

院内新聞は紙でアナログですが、山本歯科医院はホームページから24時間インターネット(WEB)予約も受け付けております(PC・スマホ)。もちろん、お電話による診察予約は今ままで通りますので便利です。新WEB上では診察予約が空いている時間帯もわかります。(現在治療中の患者さまの規初診・再初診・定期検診の患者さまが対象になります。)(予約変更などはお電話で承っております。)

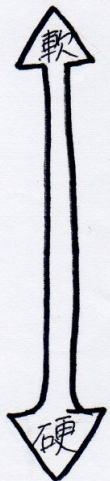
歯の豆知識

◎ 歯は鉄よりも硬い!?

みなさんのお口の中にある歯、実はとても硬いということをご存知ですか? では歯の硬さってどれくらいなのでしょう。

ものの硬さを測る単位のひとつとして知られる『モース硬度』は10段階で表され、数が大きくなるほど硬くなります。

モース硬度の代表的なものは次の通り。



- ① チョーク
- ② 岩塩・純金
- ③ サング
- ④ 鉄・真珠
- ⑤ ガラス
- ⑥ オパール
- ⑦ エナメル質(歯)・水晶
- ⑧ エメラルド
- ⑨ ルビー・サファイア
- ⑩ ダイヤモンド

歯の表面はエナメル質で覆われているため、その硬さはモース硬度の7に当てはまります。実は鉄よりもずっと硬いのです。

これだけ高い硬度を持つ歯でも、人のエナメル質は不完全な結晶体であるため、壊れやすく、酸や虫歯菌に侵されやすいものなのです。

担当: 中山

簡単脂揚げスーパ作り方★

・材料・

- キャバツ 1/2
- 玉ねぎ 1個
- にんじん 1本
- きのこ類(何でも可) 好みで
- にんにく ひとかけ
- カットトマト缶 1個
- 水 800~1000ml
- ブロッコリー 1個
- コンソメ 小さじ2

・作り方・

1. 野菜をそれぞれ切る。
キャバツは皮切り、玉ねぎはみじん切り。
にんじんは1~2cm 角切り。
2. きのこは石づきを取りバラす。
汚れがきになる時はキッチンペーパーで拭く。
※ 水で洗ってはダメ
3. にんにくは包丁の腹を使い潰して薄切り。
※ 1~3全てなべに入れる。
4. カットトマトを入れ、空いた缶に水を2杯くらい。
野菜が"ひたひた"になるくらいでOK。
中火で野菜が"柔らかくなるまで"煮る。
5. ブロッコリーは水でさらし、さらに中火で2~3分煮る。
コンソメを入れて完成。(うすめは"コンソメ"です)