

簡単料理



じゃがいもがホクホク♪ 鶏とじゃがいもの照り焼き



材料	
・鶏モモ肉	400g
・じゃがいも	2個
☆醤油・みりん・酒	各大1.5
☆砂糖	小1
☆すりおろしニンニク	適量

1. じゃがいもは皮をむき、一口大に切って水にさらす。水気を切り、500wで2~3分チンして軽く火を通す。
2. 鶏モモ肉は一口大に切り、塩コショウで下味を付け、フライパンに皮目を下にして並べて中火で焼く。
3. 鶏の皮目に焼き色が付いたら、裏返し、じゃがいも入れて、混ぜながら表面がこんがりする様に焼く。
4. フタをして2~3分弱火で蒸し焼きにする。
5. フタを開けて余分な水分を拭き取り、☆を入れたら、中~強火で照り焼きにして完成♪

*院長の谷口昭博は、JSOI 日本口腔インプラント学会 専門医、IPOI 近未来オステオインプラント学会 専門医・認定医、ICOI 国際インプラント学会 認定医のライセンス資格を持ち、ILSC インプラント即時荷重研究会の会員です。

taniguchishika2610



Instagram→



心地よい秋の空にトンボが行き交う季節となりました！さて、谷口歯科診療所にてスタッフが「4Sコンセプト即時荷重インプラント」の手術を受け、率直な感想を谷口歯科診療所HPのブログに書かせていただきました。「怖くなかったか？痛くなかったか？」など、これからインプラント手術を検討されている方のご参考になれば幸いです。

谷口歯科新聞

実りの秋 何を食べますか？

No. 35

令和4年9・10月号

コラム
Vol. 28

新たな選択肢“4Sコンセプト即時荷重インプラント”とは？！

皆さん、こんにちは。赤れんがテラス6階 谷口歯科診療所 youtuber 谷口昭博です。毎週土曜日19:00動画をUPしております。どうぞ宜しくお願い致します。



谷口歯科診療所のインプラント治療に新たな術式の選択肢、

「4Sコンセプトに基づく抜歯即時荷重インプラント治療」が加わりました。

*4Sコンセプトとは、「簡単な方法で(シンプル/SIMPLE)、歯ぐきを最小限の切開、または切開無し(スモール/SMALL)、短期間で(ショート/SHORT)、安全に(セーフ/SAFE)」治療を行うことを表します。

* (抜歯) 即時荷重インプラント治療とは、インプラントの埋入後、早期に仮歯を装着する治療方法となります。

ホームページ→



従来のインプラント治療は、保存不可能な歯をお抜きして土手の治癒を3~6ヶ月待ってからインプラント治療計画を立案します。

抜歯した後の治癒を待つ間に「歯を支えていた骨」が吸収する為、インプラントをお入れする際に骨を増やす処置が必要となる事で最終的な冠でしっかりと噛めるようになるまでに1~3年程度の期間が掛かりました。従来の術式によりインプラント治療は、患者さまの苦痛や負担は大きな壁となっております。

谷口歯科診療所は、その様な壁を何とかして取り除くために外科的侵襲を極力抑え、抜歯した日に咬める状況となります「4Sコンセプト即時荷重インプラント」の術式も選択肢となっております。当診療所が取り組むインプラント治療は、院長谷口昭博が受けた生涯歯科医療費を考慮した上で出来るだけ短い期間で終了して、自然な仕上がりでなるべく早く咬めるインプラント治療です。

今回は、「4Sコンセプト即時荷重インプラント」をYouTubeで公開しております。

このシリーズでは、実際に4Sコンセプトを体験した方のインタビュー動画も御座います。ご興味のある方は、是非ご覧下さい！



谷口歯科診療所 院長 谷口昭博

QRコードからどうぞ！⇒

皆さんは、**歯磨剤**をどのように選び、使用していますか？
選ぶ基準は成分・味・触感・値段等様々だと思います。歯ブラシ同様、歯磨剤も多数あります。
当診療所では只今六種類の歯磨剤を扱っています。粘膜アレルギー対応の歯磨剤、保湿成分を配合したドライマウス対応の歯磨剤、ナノプラチナ配合した抗菌作用のある歯磨剤、発泡剤を含まない歯磨剤・含む歯磨剤等です。目的や用途に合わせて選んで使用すると理想のセルフケアに一歩近づくことができますね。

歯科衛生士 葛西

