



今月の特集

IOSを使うメリット

今月は先月号「IOSを知る」の続編として、歯科IOSのメリットをご紹介します。

まず一番に挙げられるのが、

印象採得(型取り)にかかる時間短縮です。

当院の実態 ▶ **鋭意鍛錬中**です!

新しい技術にまだ慣れておらず患者さまには御迷惑をお掛けすることもあります。

御理解いただければと存じます!!



先月号はこちら

1

印象採得ステップが簡便(特にインプラント)

当院の実態 ▶ **インプラントの型取りは今後、導入予定です!**
(現在、論文検索を行い、正確性を調査しています!)



2

消耗品がほとんど無い。

当院の実態 ▶ この恩恵は絶大です。
産業廃棄物が出ない。すなわち環境に優しいのです。



3

スキャン画像を即座に確認でき 患者さまに治療工程がお見せできる。

当院の実態 ▶ 私たちが**求める見せる治療には最適**です。



4

その他

印象不良も即座にわかる。**型取りのやり直しが容易**。
嘔吐反射のある方でも抵抗が少ない!!!



「CAD/CAMについて」(保険適用もあります)

保険適応のCAD/CAMのメリット/デメリットとして以下のものが挙げられます。

メリット

- ① 白色なので銀歯に比べ見た目が良い
- ② 金属アレルギーがない
- ③ 被せ物の硬さがそれほど強くないため、噛み合う歯にダメージを与えにくい

デメリット

- ① 噛み合う歯に硬いセラミックなどを入れている場合、割れてしまうことがある
- ② 主成分はプラスチックなので汚れを吸収してしまう
- ③ 強度を保つため歯の削る量が多くなり痛みが出やすい
- ④ 全ての歯が保険適用ではない

残念ながら虫歯になってしまい、被せ物が必要になった場合は、保険適用のCAD/CAM以外にも“銀歯・ゴールド・セラミック”を含めることで治療の選択肢は広がります。

より良い治療法の一つとして確立されているということこそ是非とも承知いただき、選択肢として皆さまにご提案させていただきますたいと存じます。

事務長の孤独のグルメ

紹介するのは、

北海道函館市新川町24-1

「吉田商店(スープカレー)」

電車通りから少し中に入る。昔ながらの建物からスパイスの香。駐車場案内を確認し、車を停めたら、すでに腹はグーグーなっている。今日の狙いはスープカレーだ。関東圏の友人に「スープカレーってどう食べるのが正解ですか?」という質問は、もう飽きたと言うぐらい聞かれる。正答は、「うまいと思ったら、正解なんだよ」と決まってこう答える。チキンレッグ。これが私のスタンダードだ。辛さは、1か2。激辛のものは好みではない。スープカレーの発祥は、札幌のアジャンタだと言われる。薬の県富山から来た店主が、薬膳カレーを作ったのがきっかけとか。生家の近くにあったので何度か食べた。うまいと言うよりも変わった食いだなぁと思ったのが中学生。懐かしい。今は、舌も大人になった。スープカレーは鍋として食べるのが好きだ。まずはスープに絡めて具材を味わう。吉田商店は、しめじ、キクラゲ、れんこん、ヤングコーン、人参、ナス、ピーマン、キャベツ、ネギ、たまご、レッグ。+でウインナートッピングの12種類。カレー味のポトフを食べているようだ、なので最初はフォークで食べる。レッグのみが残ったら、スプーンを追加しスープの中でほぐす。火がしっかり通っているので、面白いようにほぐれる。細い骨と、太い骨を2本取り出したら、ライスにスープにドボン。カレー雑炊の出来上がり。フォークを捨て、雑炊状のカレーをひたすら頬張る。中の具材は、柔らかい鶏肉。シンプルでいい。浸して一口ずつ食べるのは、性に合わない。体の温まる出汁が、米と一緒に食道から胃になだれてくる。最後の一滴まで飲み干したら、水を一口。辛いからではない。口の中を消火するだけだ。うまいカレーは、水を飲まずに食べられる。寒い冬のベストランチはやはりスープカレー。吉田商店さん、ごちそうさまでした。



もぐもぐ



シュンデンタルクリニック

〒041-0802 北海道函館市石川町461-38 TEL 0138-47-3737

<http://shundc.jp/>