



県央かわら版

第114号

令和4年6月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ヨーグルト自主回収 大腸菌群混入の恐れ 森永

森永乳業は、「トリプルヨーグルト砂糖不使用カップ製品100g」に大腸菌群が混入した恐れがあるとして、自主回収すると発表しました。

対象は2022年6月4日が賞味期限の1870個で、関東を中心とする1都8県に出荷されました。これまでに健康被害の報告はないということです。

同商品は、グループの横浜森永乳業（神奈川県綾瀬市）が製造。法令で定められた出荷前の検査では異常がなかったものの、製造過程の自主検査で、大腸菌群混入の可能性が発覚したということです。

対象商品に
実際に混入した
かどうかや、
混入の恐れが
生じた原因を
調査していま
す。

参考・引用：共同通信



熱中症の搬送相次ぐ…

【熱中症の疑いで2人が医療機関に搬送】

山形県内では、2人が熱中症の疑いで医療機関に搬送されました。

消防によると、小国町では山菜とりをしていた70代の男性が脱力感を訴え、医療機関に搬送されましたが、軽症だということです。また、鶴岡市では60代の男性が仕事中に手が震えるなどの症状があり、医療機関に搬送されました。

参考・引用：NHK山形

【路上で倒れ動けず…熱中症で高齢者、搬送】

岐阜県によると、県内で2人が熱中症で救急搬送されました。このうち多治見市の路上で倒れて動けなくなっていた84歳女性が中等症と診断されました。女性は、発汗と脱力感があつということです。

参考・引用：岐阜新聞

【マラソン参加者 4人が熱中症疑い 黒部市】

富山県黒部市で開かれていた黒部水マラソンで、参加していた男女4人が熱中症とみられる症状で搬送されました。4人のうち、20代の女性1人と50代の男性2人は中等症だということです。

参考・引用：KNB

PICK UP NEWS

ココア味プロテイン発売！ 塚田牛乳 びん牛乳シリーズ

塚田牛乳（新潟市）は、同社の看板商品である瓶牛乳シリーズに新たに「塚田プロテインココア」を発売しました。

健康意識の高まりを背景に、毎日手軽に良質なたんぱく質がとれる商品を開発。1本（180ml）で6・7カカオ100%のピュアココアでつくったパウダーを使用し、さっぱりと飲みやすい味となっています。

参考・引用：日本経済新聞



燕三条「鉄シリーズ」に 鉄入りコーヒー登場

「金物のまち」である燕三条地域を食を通じて感じてもらう「鉄シリーズ」の新商品として、ドリップ式コーヒー「燕三条鉄入り珈琲」が発売されました。

同商品は、三条市で食品開発を手掛ける「Cill Fuull（ちるふる）」が開発し、ドリップ式コーヒーを入れた後、鉄粉の入った別袋「追い鉄袋」を追加する方式。すっきりとした中で、ほのかに鉄を感じられる味わいに仕上がっています。

価格は1080円（税込）。道の駅などで販売しています。

参考・引用：新潟日報



熱中症とは？

高温多湿な環境に体が適応できないためにおきる、様々な症状。
体温上昇・めまい・痙攣など。

熱中症の予防

- ◆こまめに水分補給。たくさん汗をかいたら、塩分補給も。
- ◆屋外では帽子をかぶるなどし、暑さを避ける。
屋内ではエアコンや扇風機を活用。
- ◆周りに人がいないところでは、マスクを適宜はずす。
- ◆吸湿性や通気性の良い素材のものを着るなど、服装を工夫。
- ◆高齢者やこどもは、家族や周囲の方々が注意深く見守る。



これからさらに気温が上昇するため熱中症対策をしっかりと行いましょう！！

(U)

大豆ミート、代替卵… 環境や食を守る「プラントベース」

植物由来の原材料を使った食品「プラントベース」がこの1～2年で急速に広がっています。

街のカフェでメニューに並び、スーパーでも購入できるようになりました。

■見た目も味もオムライスだが…

東京・渋谷のレストラン「2 foods（トゥーフーズ）」で提供しているオムライス（1210円）も動物性由来の原材料を使っています。開発したのは、ベンチャー企業「TWO（トゥー）」とカゴメ。オムライスの要とも言える代替卵は、試行錯誤を重ねた結果、ニンジンと白インゲン豆などで完成させました。卵の下にあるチキンライスの肉は大豆ミート製で本物の鶏肉のような味わい。客が植物性由来とは気づかずに楽しむケースも少なくないといま

す。

■きっかけは東京五輪

「プラントベース」が広がったきっかけの1つは、東京五輪です。欧米では、ベジタリアンなどが多く、多様な外国人をもてなそうと企業の商品開発が活性化しました。しかし新型コロナウイルスで外国人

はほとんど来日しませんでした。その後もプラントベースを取り入れる企業が

増加。理由として、若い人を中心にサステナブル（持続可能）なものの関心の高まりがあります。

■環境問題にも貢献

牛などの家畜を育てるには、広大な森林を切り開き大量の飲み水が必要になります。さらに牛肉1キロを作るには、餌として11キロの穀物が必要とされており、人間が肉ではなく、直接穀物を食べた方が効率的に食料を摂取できることになり

ます。

またロシアのウクライナ侵攻の影響で小麦などの穀物の供給が減少し、途上国での飢餓が懸念されています。

参考・引用：毎日新聞



皆様からの情報・ご意見をお待ちしております

県央かわら版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げていただきたいものや、旬な話題等が

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局

電話 02556(46) 8311

FAX 02556(46) 8310

Eメール info@kenon-labo.or.jp

三条市にある The Ugly Duckling 様 をお訪ねしました



2020年6月三条市にオープンし、今年6月には新潟市万代に新店舗がオープンしました。三条市内に「PARTITA」というショップ兼アトリエを構え、空間デザイナーとして活躍している社長によって始まりました。コロナ禍の中、食べ物で楽しんで欲しいという願いから、アートが表現しやすいカップケーキ専門店を始めたそうです。社長の「ありきたりは面白くない」という考えから、インパクトのある楽しいカップケーキが揃っています。店長様は、お店に来るといつでも新しい出会いがあるので、今一つ物足りない毎日の気分転換をしに気軽に来てほしいとお話されていました。

華やかなデザイン

店内のショーケースには6〜8種類のカップケーキが並んでいます。カップケーキは半月に1回入れ替わり、いつお店に訪れても新しいデザインが楽しめます。華やかなカップケーキに使用されるクリームの色には、主に食べ物や花が使われています。食べ物は苺やかぼちゃ、お花はハイビスカスやバタフライピーが用いられています。お花が使われることで酸味が感じられさっぱりとした味になります。The Ugly Duckling 様のカップケーキは普通のカップケーキより砂糖が半分と控え目なため甘すぎず、クリームの色に使用されている食べ物の味がはつきりと感じられます。また様々な動物や植物のデザインをより分かりやすく再現するために、クリームは生クリーム、クリームチーズクリーム、チョコクリーム、バタークリームの4種類が使われています。



※ご来店時にデザインが異なる場合がございます。

個性的な名前

カップケーキのデザインも個性的ですが、商品名も個性的です！注文する時にお客様がクスッと笑ってしまう様な個性的な商品名です。例えば、白鳥モチーフのカップケーキは「BIG スワン」、マーメイドモチーフは「カモン！マーメイド」、ゴルフモチーフは「ishikawaryo」、カバモチーフは「カバの入浴」です。

こだわり

個性的なカップケーキのこだわりは、やはりデザイン！見た目で楽しんで欲しいとの思いから、色にこだわり試作段階ではキッチンが様々な色のクリームだらけになるそうです。ケーキ箱を開けた時にまとまりが出るように、色の統一感を意識しているそうです。また、デザインだけでなく味でも楽しめるように、緑色だから抹茶を使用するのではなくピスタチオ、黄色だからレモンではなくマンゴーやパイナップル等、日々研究しているそうです。どんな味がするのかは、食べてみてのお楽しみです！



※ご来店時にデザインが異なる場合がございます。



アイス

カップケーキ以外にも6月18日に発売になった、アイスも大人気です。親だけ(一段)と親子(二段)から選べます。黒ゴマ味、ほうじ茶味などの大人な味から、桃のシャーベットやバニラもありお子様から大人まで楽しめます。これから、どんどん動物が増える予定だそうです。

オンラインショップ

The Ugly Duckling 様はオンラインショップもあります。カップケーキだけでなく個性的なホールケーキも購入できます。イベントごとにギフトセットも発売されます。5月母の日には、お客様のお母様の似顔絵を描いたマグカップとカップケーキのギフトセットが販売され大変好評だったそうです。

店内

空間デザイナーの社長がプロデュースした店内はカラフルなお皿とドライフラワーが飾ってあり、「かわいい！」がぎゅっと詰まっています。



The Ugly Duckling(三条店)

三条市西四日町 1-17-18

TEL: 080-4573-0908

営業時間: 11:00~18:00

定休日: 木曜日

ベーキングパウダーと重曹の違い

ベーキングパウダーと重曹はどちらも菓子類やパンの生地を膨らませる作用の膨張剤です。用途は同じですが、性質と特徴は異なります。

ベーキングパウダー

成分: 酸性ピロリン酸 Na

性質: 縦に膨らむ。水分で膨張し、加熱により再び反応し膨らむ

特徴: 焼き色に影響を与えない

風味を損なわないので、バターを使用するような洋菓子に向いている

重曹

成分: 炭酸水素 Na

性質: 横に膨らむ。加熱して炭酸ガスを発生させ、膨らませる

特徴: やや黄色味がかかった色になる

多く加えると特有の苦味がある

特有の香りと塩味があるので、

どら焼きなどの和菓子に向いている



県央のつぶやき

食べるのがもったいないほどの可愛いカップケーキに出会えます！特別な日以外にも、自分へのご褒美にぴったりです。デザインは日々変わりますので何度でも足を運びデザインを楽しんでみてはいかがでしょうか？(y)