



県央かわら版

第125号

令和5年5月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

気温上昇につき 食中毒発生注意！

【TKM（たまごかけめん）が人気メニュー、ラーメン店で食中毒】

埼玉県は、熊谷市のラーメン店で食事をした男性7人が下痢や発熱などの症状を訴え、うち4人からサルモネラ属菌が検出されたと発表しました。県は食中毒と断定し、食品衛生法に基づいて同店を3日間の営業停止処分としました。

同店は生卵や鶏チャーシューの入ったたまごそば「TKM（たまごかけめん）」が人気メニュー。現在は、全員回復しているということです。

参考・引用：読売新聞

【食中毒増加。梅雨や夏控え注意 福島県】

福島県内でウイルスや細菌による食中毒が増加傾向にあります。今年1～4月に県に届け出のあった食中毒患者は345人と昨年1年間の62人を大幅に上回りました。

コロナ禍の外食需要の減少などを受けて、

PICK UP NEWS

【アサヒ】機能性表示食品 ノンアルコール発売！

アサヒビールは、ノンアルコールのククテルテイスト飲料『アサヒ スタイルバランス プラス シークァーサーサワーテイスト』を期間限定で発売しました。同商品は、ブランドの特長である“アルコール分 0.00%”“カロリーゼロ（※1）”“糖類ゼロ（※1）”はそのままに、食事の脂肪や糖分の吸収を抑える機能があることが報告されている難消化性デキストリンを配合した機能性表示食品。シークァーサーの風味をしっかりと感じられ、飲み飽きない爽快感のある味わいを楽しめます。

350ml 入り（オープン価格）全国で発売。
※1：食品表示基準による。

参考・引用：PR TIMES



機能性表示食品のバナナ 届出完了！リニューアル発売

（株）ユニフルーティー・ジャパン（東京都）は、生産・販売をしているバナナ2商品において、「こだわリッチ」には「リラックス作用（※1）」と「ごほうびバナナ」には「疲労感軽減（※2）」の機能が報告されている機能性関与成分 GABA（γ-アミノ酪酸）を含む機能性表示食品として届出が完了。

これにより機能性を表示した新パッケージで、5月より順次、流通・販売を開始します。どちらも全国のスーパー、果物専門店、EC サイト等で購入可能。

参考・引用：PR TIMES



【食中毒を予防するための注意点】

- ◆肉や魚などの生鮮食品は新鮮な商品を購入
- ◆調理前や食材を触る前後には十分に手を洗う
- ◆生肉などを乗せた後のまな板は洗い、湯などで殺菌する。
- ◆調理の途中で長時間、食材を放置しない。

参考・引用：福島民報



が非常に高まる」とし、感染を防ぐために手指や調理器具の衛生管理の徹底、食材の適切な取り扱いを呼びかけています。

家庭での感染を避けるには、生肉の表面に触れた手やまな板、器具は食中毒を招く菌が付着している恐れがあるため、他の食材に触れさせない意識が必要です。ウエルシ菌などは熱に強いいため、鍋で作り置いたカレーなどは「食べる直前に温め直しても食中毒が起る可能性がある」としています。

参考・引用：文・図ともに福島民報

燕市トミタ「刃のないおろし金」 デザインコンクールでグランプリ受賞

燕市で生み出される様々な製品を評価する「ジャパン・ツバメ・インダストリアルデザインコンクール2023」の表彰式が執り行われ、（株）トミタの「トミタ式おろし金」がグランプリの経済産業大臣賞に輝きました。

コンクールは、燕市や燕商工会議所などでつくる燕市物産見本市協会が主催。第46回目となる今回は、市内34社から64点の応募がありました。

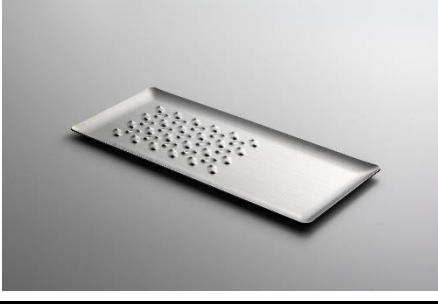
「トミタ式おろし金」は刃を使わない独特な構造が特徴。受賞後に登壇した（株）トミタの富田代表取締役は

「子供から高齢者まで安全安心、かつ簡単に使える形状だ」と解説。「卓上での使用を想定しているの、見た目の美しさにもこだわった。どのような突起の配列がよくおろせるか、美しく見えるか、を100回以上試作し、あじろ模様の突起にたどり着いた」といいます。

また、同製品は刃が無いことから洗浄時にスポンジに引っかからない点もメリット。会場には実物も展示されており、「どうやって削っているんだ？」と話しながら眺める人の姿も見られました。

参考・引用：（文）新潟日報、にいがた経済新聞（写真）株式会社トミタ

燕三条の技術は
すごいね！



皆様からの情報・意見を大切にしています。県央かわら版では、食品環境等を中心に情報発信しております。取り上げていただくものや、旬な話題等がございましたら、お気軽にご連絡ください。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局
電話 0256-468311
FAX 0256-468310
Eメール info@kench-jabor.jp

新潟市西蒲区にある BAKERY PAO 様 をお訪ねしました



1864 年創業「山重製菓所」が前身で、1979 年西蒲区に「BAKERY PAO」がオープンしました。2021 年にリニューアルオープンし、お洒落なレンガ作りの店舗となりました。BAKERY PAO 様は「地域密着」が特徴で地元の農家さんから、「この野菜を使って欲しい」と持ち込まれた野菜を使用してパンが作られています。また、お客様の意見に常に耳を傾け、商品の試行錯誤や新商品の開発を行っているそうです。今後もお客様がパンを食べて笑顔になり、食卓に笑顔を、ワクワクを届けられる様なパン作りをしていきたいと、お話しされていました。

こだわり

パンに使用する材料はいいものを選び、材料を無駄にしないようにパン作りをされています。お客様の体に良いものや、負担のない材料を選んでいそうです。焼きたてのパンをお客様に届けたいとの思いから、パンの売れ行きを見ながら、こまめに焼成しています。人気のパンは 1 日 10 回も焼くこともあるそうです。日々の仕事を丁寧に、どうしたらパンが美味しくなるか、どうしたらお客様が喜ぶのかを考えながらパンを作っているそうです。

イートインスペース

店内にはイートインスペースがあり弥彦山や角田山を見ながら、購入したパンを食べることが出来ます。コーヒーやカフェラテも購入でき、ゆっくりと過ごすことができます。飲み物はパンと一緒にテイクアウトもできます。トースターもありパンを温めなおすことができますが、トースターの性能が良すぎる為、パンが焦げないように要注意です！



西蒲産野菜の彩り
タルティーヌ



BAKERY PAO の歴史

前身の山重製菓所はアメや和菓子を主に作っており、店舗入り口の壁にはその当時使用していた、魚や花、野菜、縁起物の木型が飾られており、山重製菓所からの歴史を感じることが出来ます。

BAKERY PAO の由来

「PAO」はポルトガル語で「パン」という意味です。

バターとマーガリンの違い

バターは「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」、マーガリンは「日本農林規格(JAS 規格)」により成分規格や製造法が定められています。バターは乳脂肪分 80%以上とされ、マーガリンは油脂含有率 80%以上と区別されています。バターの原料は牛乳の脂肪分ですが、マーガリンはコーン油、大豆油等に加え食塩、ビタミン A、乳化剤、着色料を加えて作られています。バターには良質な乳脂肪とビタミン A が豊富に含まれています。脂質含有量はバターとマーガリンでは同程度ですが、原料が異なるため構成する脂肪酸やコレステロールの量が変わります。

バターとマーガリンの歴史

バターはインドの古典には紀元前 2000 年頃、すでにバターらしきものが作られていたと記録があります。最初は医薬品や化粧品として用いられ、食用としての利用は紀元前 60 年頃からといわれています。マーガリンは 1869 年フランスで生まれました。隣国のプロシアと戦争をしていたフランスはバターが不足し、ナポレオン 3 世が代用品を懸賞募集し、化学者のメージュ・ムーリエが牛脂と牛乳を混ぜ冷やしたのが始まりといわれています。

BAKERY PAO

〒953-0067
新潟市西蒲区潟頭 562-1
TEL : 0256-72-6488
営業時間：7：00～18：30
(パンがなくなり次第終了)
定休日：火曜日

県央のつぶやき

「お客様の意見に傷つくこともあるけど、パン作りは楽しい！」と笑顔でお話しされている姿がとても印象的でした。店内に並ぶパンはどれも美味しそうで、店内を何周もしてしまいました。お気に入りのパンを見つけに足を運んでみてはいかがでしょうか？ (y)

