

PICK UP NEWS

常温で長期保存可能 ミートボールなど発売！

石井食品株式会社(千葉県)は、常温で480日間保存可能な『いつでもミートボール』および『いつでも1.5倍チキンハンバーグ』を2024年2月より、発売開始します。

常温で日持ちするため、非常食にはもちろん、キャンプや登山、アウトドアでの食事にもおすすめです。原材料は無添加で、卵・乳成分不使用。それでいて変わらないイシイのミートボールのおいしさを楽しめます。各216円(税込)。参考・引用:PRTIMES



「シナノゴールド」 機能性表示食品として受理

J A長野は、長野県飯綱町の特産「シナノゴールド」を機能性表示食品として、消費者庁から受理されたと発表しました。

同J Aによると、シナノゴールドの受理は全国で初。「ながまるアップル」の商品名で販売される飯綱町産のシナノゴールドは、抗酸化物質ポリフェノールの一種である「プロシアニジン」が1個(可食部300グラム)あたり110mg含まれており、1日1個を食べることで内臓脂肪を減らす効果が期待されるということです。

同J A管内の直営販売所であるアグリながめ(長野市)や道の駅「花の駅千曲川」(飯山市)など5か所で販売予定。

参考・引用:読売新聞



猫舌の人のための 「猫舌専科ボトル」発売！

ドウシシャは、猫舌の人に最適な、熱々の飲み物を飲みやすい温度にする猫舌専科シリーズから「猫舌専科ボトル」を発売しました。

同商品と、同社ステンレス真空2重構造ボトルの保温性能を比較したところ、同商品は95℃の飲み物をいれて、3分後に約70℃になり、同社ステンレス真空2重構造ボトルでは約96℃のままだったそうです。

飲みやすい温度にキープしてくれるだけでなく、口径が広く、パーツも分解できるため隅々まで洗うことができます。「ON℃ZONE猫舌専科ボトル」の容量は約330ml、重量は約440gで、カラーはブラック・ホワイトの2色展開。価格は3,828円。

参考・引用:マイナビニュース



【猫舌の原因・対策】

猫舌は、体質とは関係なく、食べ方で克服できるといえます。

猫舌の人は、舌を伸ばしたまま食べているため、熱いものが先端に触れてしまい、極度に熱く感じてしまいます。熱いものを食べる時は、舌先を巻くようにして、下の歯の裏側に押し付けて食べると、食べやすくなるといえます。もちろん、1回試しただけで、うまくいくというものではありません。火傷に十分気を付けながら、日々の食事のなかで、舌先を伸ばさずに食べる練習を繰り返すことが大切です。

参考・引用:ウェザーニューズ



猫舌を克服する舌の使い方

ノロウイルス流行期到来！

【披露宴で50人ノロウイルス】

大分市保健所によりますと、市内にある結婚式場「ザ クラウンヴェール ロータスベ」で披露宴に出席した50人が下痢や腹痛、発熱などの症状を訴えました。患者や調理従事者の検体からノロウイルスが検出され、保健所は提供された食事が原因と断定し、2日間の営業停止としました。

患者は全員、快方に向かっています。

参考・引用:上越タウンジャーナル



第132号

令和5年12月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

給食の「せんべい汁」にカビ毒 上越市立小中学校34校で提供

上越市は、市立小中学校34校の給食で、「せんべい汁」として提供した、せんべいの原料に、食品衛生法の基準値を超えるカビ毒が検出された小麦を使用していたと発表しました。

せんべいは、志賀煎餅(岩手県)が製造する「南部小麦かき煎餅 割れ1kg」。嘔吐や下痢を引き起こす恐れがあるカビ毒が検出された、J A全農いわてが販売する岩手県産の「ナンブコムギ」が原料に使われていました。

いずれも上越市で11月17日に中学校8校で2776食、11月20日に小学校26校で6671食を提供。一人当たり8〜10g程度のせんべいが入っていたといえます。

せんべいの製造会社から、納入業者を通して市に自主回収の対象であるとの連絡があり、市は同日、体調不良を訴えた児童、生徒、教職員の有無を確認。健康被害は、確認されていないということです。

参考・引用:上越タウンジャーナル

カビ毒とは？

カビ毒は一部のカビが生み出す天然毒素で、300種類以上存在。

今回の岩手県産小麦から検出された「デオキシニバレノール」をはじめ、トウモロコシや落花生から検出される「アフラトキシン」、リンゴ果汁から検出される「パツリン」などが代表的です。

デオキシニバレノールは、嘔吐や下痢などの消化器症状や免疫抑制を引き起こします。熱に強く、調理や加工をしても毒性がほとんど減らないため、カビの発生や増殖を防ぐことが重要です。

また気付いたら、パンや餅などにカビが生えていたという経験は誰にもあるでしょう。でももったいないからといって、カビが見える部分だけを取り除いて食べると、カビ毒による健康被害につながるかもしれません。家庭ではカビが生えた食品を食べないことが最大の対策です。

参考・引用:河北新報



皆様からの情報・意見を待ちます。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。取り上げていただくものや、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 0256-6646(46) 8331 FAX 0256-6646(46) Eメール info@kenohi-labo.or.jp

加茂市にある ぜんていの焼肉 うし公 様をお訪ねしました



今回は加茂市役所前にある、ぜんていの焼肉 うし公様をお訪ねしました。同じぜんてい様グループのイタリアンのお店を改装し、「ぜんていの焼肉 うし公」として2021年11月にリニューアルオープンしました。

うし公様は、国産黒毛和種など品質にこだわったお肉を提供しつつ、多彩なセットメニューや「お得なサービス DAY!!」など、お客様に、お得に美味しくお肉を楽しんでいただける様、ご配慮されています。

また、合計120席の客席は、団体様からご家族の小人数まで幅広く対応出来るよう各種ご用意されています。カウンター席もあるので、お一人様焼肉も楽しめます。

〒959-1381 新潟県加茂市新栄町 1916-1
TEL 0256-53-3232
営業時間 11:00～15:00 17:00～23:00
定休日 火曜日



カウンター席にも各席にフードが設置されていて、煙対策も万全です。



こだわりの定番メニューとお得なセットメニューを組み合わせ、楽しめる方も多いようです。



以前のイタリアンのお店の名残りは、ピザやパスタなどのメニューの他にも、店内のインテリアなど随所に見受けられます。



テラス席もあります。天気のいい日は、開放的な焼肉が楽しめます。そしてテラス席はペット同伴可だそうです。愛犬家の方には、耳よりですね。



～お肉を食べると、「幸せ」になる！～

美味しいお肉を食べることで私たちは「幸福」を感じますが、この「幸福」は味覚によるものだけでなく、その栄養成分も関係があります。赤身肉やレバーには必須アミノ酸のトリプトファンが多く含まれ、脂肪分には必須脂肪酸のアラキドン酸が含まれています。これらの成分は、お肉を食べて得られる幸福感に大きく関与しています。

◆トリプトファン

トリプトファンは、体内で生成することが出来ないため食品から摂取する必要があります。赤身肉やレバーに含まれるので、これらのお肉を食べることで体内にトリプトファンを取り込むことができます。そのトリプトファンを材料として、脳内でセロトニンが生成されます。セロトニンは、精神を安定させ幸福感を得やすくする神経伝達物質で「幸せホルモン」として広く知られています。つまりトリプトファンは、幸せづくりの材料として活用されているのです。

◆アラキドン酸

牛豚の脂肪分に含まれるアラキドン酸は、脳内で「アナンダマイド」という神経伝達物質に変わります。アナンダマイドはセロトニンと同様に、幸福感や高揚感をもたらし、リラックス効果や記憶力増進効果もあるとされ「至福物質」と呼ばれることもあります。アナンダマイドの素となるアラキドン酸も、体内で生成することはできず、食品から摂取することになります。多価脂肪酸のアラキドン酸は、動物性食品から摂取することができます。

県央のつぶやき

幅広いお客様に、美味しく愉しく焼肉を楽しんでいただくためのお気遣いが、お店に溢れているように感じました。

お客様への思いが、お肉を一層美味しくしてくれると思います。