

PICK UP NEWS

ニンニク農家が醤油商品開発
能登産の食材にこだわった
「能登の香ばしにんにく醤油」

石川県七尾市のニンニク栽培農家が無農薬、有機肥料で育てたニンニクと大豆など全原料を能登産でまかねう地元醤油店鳥居醤油店の醤油を使った「能登の香ばしにんにく醤油」を開発し、同店で販売する。瓶には「ぶりの香味焼き」をはじめ5品のレシピを記載した。瓶は日本デザイン振興会の「グッドデザイン賞」に選ばれた。鳥居醤油店のファンだったニンニク農家が、丹精こめて育てたニンニクを醤油に漬け込んで、知人に配ったところ好評だったことから、商品化が決定した。

参考・引用資料：北国新聞

進むたばこ離れ
JTの国内たばこ販売
17年は1千億本割れ？

日本たばこ産業は2017年の国内たばこ販売が前年比9.6%減の960億本となりそうだと発表した。民営化以降1千億本を割り込むのは初めて。健康志向に伴うたばこ離れや人口減少、煙を出さない新型たばこの普及などにより大きく落ち込む見通し。海外でのたばこ事業や医薬事業、加工食品事業がそれぞれ伸びる一方、国内たばこ事業の営業利益は7%減の2270億円になる見通し。

国内では電子機器を使う新型たばこの販売を広げる方針で、昨年3月に福岡市とネット経由で販売を始めた「プルーム・テック」を今年6月から東京都内で販売を始める。

参考・引用資料：朝日新聞ほか

賞味期限「年月」表示へ
味の素、2月出荷分から

味の素が2月出荷分から従来の「年月」表示を段階的に切り替え。19年には賞味期限が1年以上の全商品に原則導入する方針とした。まず、「麻婆春雨」など、惣菜中華の素3品を年月表示に切り替え、今後はほぼ全ての調味料や加工食品、甘味料に導入。また切り替えと同時に賞味期限の延長に取り組む。

参考・引用：日経新聞より一部抜粋

皆様へ
古からの日本海側のミカン産地
高校生が由良ミカンでスイーツ考案
京都府宮津市の京都府立海洋高校の生徒たちが地元特産の由良ミカンを使ったスイーツを開発した。マフィンとブラウニー、スコーンの3種類。食品経済コースの生徒たちが開発した。同コースでは昨年8月からリゾートマンションで毎月高校生レストランを開催している。その中で、地域住民から由良ミカンを使ったスイーツを新しく作れないかと相談を受け、昨秋から取り組んできた。同校ではこれまで、ミカンの外果皮や果汁を利用したマーマレードのパウンドケーキを作ってきたが、今回は内果皮を活用し、砂糖水で煮詰めてミカンピールを作り、値段や生産性、衛生面などを考えながら3種に絞った。※京都府宮津市由良は全国的にも珍しい安土桃山時代から続く日本海側にあるミカンの産地。寒暖の差を利用して生長が早く質の高いミカンが栽培されています。

参考・引用：京都新聞他より

秋田杉で消毒用アルコール開発・製造

秋田杉を原料にした消毒用アルコールの開発・製造に、秋田県総合食品研究センターが取り組んでいます。精製したエタノールにスギの葉の成分を加え、アルコール濃度が低くても殺菌効果が高く、刺激臭も少ないので、多くの長持を持たせました。

各種施設から工場の生産ラインの消毒まで幅広い用途が期待され、3年以内の商品化を目指しています。

食品研が2012年に研究を始め

消毒まで幅広い用途が期待され、3年以内の商品化を目指しています。

Echigo Teku² Face Book

越後てくてくフェイスブック Vol.14

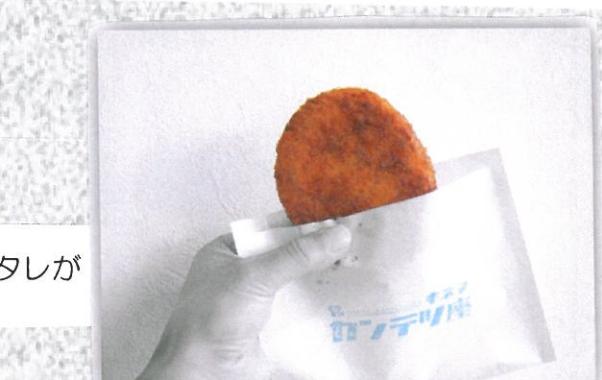
Jam Session People Inc キネマカンテツ座 様へお伺いさせていただきました

キネマ カンテツ座様は、新潟県三条市本町の商店街にあります。本町商店街を歩いていくと「キネマカンテツ座」の黄色い看板。隠れ家のように奥へとつながる扉が・・・扉を開けるとそこには、カウンターのあるオシャレなシアターカフェがありました！！



キネマ カンテツ座様では、日本だけでなく、世界中から集めたショートムービーを上映しており、お酒を飲みながら、ご飯を食べながらゆっくりした時を楽しむことができます。また、ご実家の割烹（かわ波）で十数年腕を磨いた店主関本様のアイディア溢れる料理を楽しむことができます！！

おすすめは「カンテツコロッケ」！！中にお米が入っていてとにかく新感覚！！一口食べて「ん？え！？おいしい！！」と驚くこと間違いなし！！カンテツコロッケはコクのあるホワイトソースの味わいとお米の相性が抜群です。中のお米がお腹にもたまるので1つでも満足感が味わえます。そのほかに、特製甘辛タレのかかったから揚げは、ジューシーな揚げと甘みのあるタレがマッチしてとてもおいしいです！！テイクアウトもできるので、みなさんもぜひ立ち寄ってみてください！！現在、「酒場カンテツ」「キネマ・カンテツ座」の他に県内・県外で行われる物産展やファーマーズマーケット等のイベントにキッチンカーで販売もしています！！



まずサバの水煮を開けて(汁はすてない)マヨネーズを3,4回転かける！
その上に荒目に切った玉葱みじん切りを、こぼれる様に盛る！
その上に刺身醤油(なければ醤油)を1回転かけて一味をふりかけて出来上がりっす！
サバサラのポイントは玉葱のサラシかた！
荒くみじん切りにした玉葱を数回水でよく洗う、それを薄い酢水に10分前後浸す、上げたらサ-ッと水で洗ってOK!

サバサラの作り方！！

店主の関本様はあの「サバサラ」の生みの親！！
サバ缶に玉ねぎをのせるという何ともシンプルな料理！！しかし、ただおいしいだけでなくサバのDHA・EPAと機能性食品の玉ねぎとの相乗効果が期待できる、おいしくバランスの良い組み合わせなんです！！



あなたの笑顔に
会いたいから・・・
をモットーに

Jam Session People Inc キネマカンテツ座
〒955-0071
新潟県三条市本町2丁目13-3
TEL: 0256-55-4504
16:00~24:00まで営業
定休日 火曜日



CINEMA KANTETSUZA キネマ
カンテツ座

県央のつぶやき

取材の際に残ったのが、店主関本様の「派手じゃないから広まらないは好きではない。」の言葉でした。だれもやったことないことを形にしていく。普段あまりスポットライトが当たらない食材をオリジナルな製法で作り上げていく関本様。

普段食べるものが、関本様のアイディアレシピでここでしか食べることのできない一品になる。みなさんも、「キネマ・カンテツ座」で映画を見ながらここでしか味わえない料理を食べにぜひ足を運んでみてください！