



県央かわら版

第89号

令和2年5月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

無償提供など様々な
サポートの輪広がる

100%植物性原料使用
オーガニックアイスクリーム

新型コロナウイルスの影響 増える テイクアウト・ドライブスルー

●百貨店、高島屋がドライブスルー販売

新型コロナウイルスの感染拡大防止のため、高島屋はドライブスルー形式での販売を開始しました。

開始したのは、千葉県と岡山県の店舗。きゅうりやねぎなどの野菜33種類・りんごやバナナなど果物7種類が対象。生鮮食品売り場などでの店内の密集を防ぐことを目的として実施しています。

利用の際は、購入前に電話で予約し、当日は車を降りずに駐車場で商品を購入できます。

参考・引用：TBS NEWS

●弁当もドライブスルー

山梨県笛吹市で営業自粛を続ける飲食店、ホテル、旅館など14店舗が集まり、ドライブスルー形式で弁当を販売しています。

お弁当は、1店舗につき20〜50食を用意。中華、和食、洋食、カレー、ベーグルなど種類も豊富です。

当初は、5月4日〜5月10日までを予定していましたが、好評のため、6月まで土曜、日曜に開催するそうです。

参考・引用：朝日新聞

●温泉水をテイクアウト

長野県松本市にある浅間温泉「富士乃湯」では、温泉水を無料で持ち帰ってもらう、新しいテイクアウトを開始しました。

この温泉では、1日当たり25トンのお湯をかけ流しにしていますが、新型コロナウイルスの影響による休業期間中は、そのまま排水として流してしまうため、日頃の感謝もこめて提供することにしたそうです。

源泉のテイクアウトは、予約制で午前10時〜午後5時まで受け付けています。

参考・引用：朝日新聞

テイクアウト利用時 食中毒には注意！！！！

外出自粛でテイクアウトの利用が増えて

いますが、気温が高くなるこれからの時期は、食中毒の発生が高まります。

提供する側の衛生管理はもちろんですが
食べる側も

- * 弁当はなるべく低温保存
 - * 購入したら早めに食べきる
- など心がけて利用しましょう。



参考・引用：朝日新聞

▼セブンイレブンの 医療現場を食で支援

セブンイレブンは、医療従事者の支援のため、店舗が入居している病院等103の医療機関に食料品などを寄付する方針を示しました。

寄付されるのは、手軽に食べられるカップラーメン、ゼリー、飲み物などで、1か所あたり約10万円分。順次、医療機関に届けていくそうです。

参考・引用：テレ朝NEWS

▼コカ・コーラ 消毒用 アルコールを無償提供

日本コカ・コーラは、滋賀県にある守山工場にて、手指消毒用のアルコールとして使用可能なエタノール製剤を製造し、医療機関や必要とする団体に無償で寄付すると発表しました。

最近の消毒用アルコール供給不足と厚生労働省の「新型コロナウイルス感染症に伴う高濃度エタノール製品の使用について（改定）」を受け、エタノール製剤を製造することを決めたそうです。

度エタノール製品の使用について（改定）」を受け、エタノール製剤を製造することを決めたそうです。

▼小麦アレルギーの子にもビーフンなど無償提供
ケンミン食品は、外出自粛により、アレルギー対応食品が入手しにくい状況を受け、小麦アレルギーの子どもを持つ家庭に同社製造の小麦不使用の商品詰め合わせを先着1000世帯に無償提供すると発表しました。

応募は、数量に達し次第終了としています。

参考・引用：流通ニュース



PICK UP NEWS

休校中はおうちで食育 新茶の手作りキット販売

緑茶発祥の地である京都、宇治田原町から、長寿の縁起物である八十八夜に摘んだ茶葉と、お茶の作り方冊子としてご家庭に販売・発送しています。

休校中のお子様のおられるご家族を始め、おうちにいる皆様に季節ならではの食育体験として新茶を作り、味わい、日本が世界に誇るお茶に親しんでほしいとの思いで販売されています。

参考・引用：JIJI.COM

食べられる！？ フルーツティーが限定販売

静岡県牧之原市のティーメーカー、(株)ティートリコが手掛ける、フルーツなどをブレンドした食べられるお茶<TeaEAT(R)>(ティート)

ティートとは紅茶葉ではなく食用ハーブ類を使い、酸味のあるハーブティーにドライフルーツを加えた、ハーブティーなのに“ドライフルーツも一緒に食べられる”新しいお茶です。ストロベリーやパイナップルなど通常12種類のフレーバーが展開されているノンカフェインティー。

また、使われている一部のフルーツは全国の農家の廃棄せざるをえない、規格外のものを使用しており、食品ロス削減国民運動にも積極的に貢献しています。

そのほか、有機ドライアップルや加糖のオレンジピール・パパイア・マンゴーなどさまざまなドライフルーツのハーモニーが楽しめます。

参考・引用：COLOCAL



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、旬な話題等がございましたら、お気軽にご連絡ください。

電話 0256(46)8311
FAX 0256(46)8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



参考・引用：みんなの経済新聞

貼ることで全て紙にすることが可能になり、地産地消を進めるほか、環境にも配慮することができました。

豆乳を使うことで牛乳を使ったアイスクリームと比べカロリーが40%低いこの商品。「ターゲット」は30〜40代の女性だが、原材料が植物性100%のため、年齢や性別にかかわらず、宗教や人種を越えて味わってもらえる」と社長の金沢強さん。最終的な販路は、海外を見据え、小売りと同時に取扱店も募集しています。

【営業時間】
11時〜17時
月曜・木曜定休

【価格】
カップ(100ml) 380円

バット(1000ml) 2600円

(以上、税別)

新潟県見附市にある **とうふ処清水 清水豆腐店 様** をお訪ねしました



今回は新潟県見附市にある、安心・安全を第一に“ほんとうに美味しいお豆腐”をコンセプトにし創業から73年の伝統を持つ **とうふ処 清水豆腐店様** へお伺いしました。

ほんとうに美味しいお豆腐のために2つの拘りがあります。

1つ目の拘りは“**にがり**”です。清水豆腐店様は工業的に生成された粉末にがり（硫酸カルシウム）だけではなく、海水由来の天然の水にがり（粗製海水塩化マグネシウム）を使用しています。粉末にがりは、つるっと滑らかな豆腐に仕上がりますが、食感を重視する場合に使用されます。しかしながら、豆腐自体の味が落ちる要素を持っていて、粉末にがりをした場合、水にがりと比べると大豆の風味が落ち、水分まで凝固させてしまうという特徴があります。

清水豆腐店様では水にがりを使用した拘りの製品を作っています。昔ながらの水にがりは、豆乳の温度、投入のタイミング、凝固スピード、攪拌のタイミングとテクニックと気象条件を加味して調整を行う職人の技が必要とされます。これらの手間と技術がほんとうに美味しいお豆腐に繋がります。

2つ目の拘りは、**大豆と水**です。厳選された大豆のみを使用しています。水はマイナスイオン水のみを活用しています。塩素が抜かれているので、まろやかさが生まれます。

とうふ処清水 清水豆腐店

〒954-0052

新潟県見附市学校町1丁目9番地18号

TEL : 0258-62-0387

FAX : 0258-63-4022

インターネット通販：どまいち

<http://www.domaichi.com/>



ごまdeとうふは、三代目が考案されたものです。国産のごまを使ったごまの香り豊かな豆腐になっています。おぼろ豆腐は二代目（現社長）のおすすめです。人気商品で、拘りの一品となっています。他にもこだわりのにがり 100%使用したお豆腐や、地元のスーパーチェーン店とのコラボで生まれたマイナスイオン水だけを使用し厳選された大豆を使った豆乳と国産にがりで作られた手作り豆腐など様々な拘りの詰まったお豆腐が作られています。

清水豆腐店様のお豆腐はスーパーチェーン店や道の駅などで販売されているほか、インターネットでも購入できます。

また、一般販売向け以外にも飲食店などへの卸販売や、見附市周辺の市町村への配達も行っているそうです。詳しくは電話にてお問い合わせください。

豆腐の栄養

豆腐に含まれる栄養の中で必須アミノ酸がとて豊富で、コレステロールを下げる力を持つリノール酸と良質なたんぱく質がたくさん含まれています。

豆腐は大豆の時よりも消化吸収がよくなり、食欲が無いときなどには最適です！またレシチンが多く含まれているので脳を活発にして、血液の流れをよくしてくれます！

豆腐の歴史

遣唐使が日本へと伝えた豆腐は、僧侶たちの重要なタンパク源に奈良時代に、中国の唐へと渡った遣唐使たちが、日本に持ち帰ったものの一つに、豆腐があるといわれています。

奈良～平安時代に入り、日本でも豆腐が作られるようになると、肉を食べることができない僧侶たちにとって、大切なタンパク源となりました。そして、精進料理にも使われることで、当時の貴族たちに伝わっていきます。

庶民も楽しめるようになったのは、江戸時代になってから。1782年には、豆腐料理を集めた「豆腐百珍」という本が発売され、大ヒット。料理本ブームの先駆けになったようです。この「豆腐百珍」は続編も出るほど人気で、江戸庶民の豆腐への親しみや、料理への探求心が伺えますね。



県央のつぶやき

こだわりの詰まったおぼろ豆腐は口当たりが滑らかで大豆の香りもよくとても美味しかったです。見附市内のスーパーや近隣市町村の道の駅などで販売されています。みなさんも一度こだわりのお豆腐を是非ご賞味ください！

