



県央かわら版

第95号

令和2年11月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

ケロリン桶でインスタ映え！？ 富山めぐみ製菓が注意喚起

銭湯でもおなじみの鎮痛薬「ケロリン」の広告をあしらった黄色い「ケロリン桶」が思わず騒動に巻き込まれました。「インスタ映え」を狙って酒類のピッチャー代わりに使う飲食店が相次ぎ、製造元が「食品衛生法上の食器ではなく、安全性が担保出来ない」として注意喚起を行いました。

富山めぐみ製菓の担当者によると、「2年ほど前からケロリン桶に酒類などを入れて提供する店舗が確認されるようになった。『インスタ映え』するメニューとして、飲食店予約サイトや酒類卸業者では取引する飲食店にケロリン桶の使用を提案する動きもあったようだ。」と同社担当者。

ケロリン桶は食品衛生法上の食器ではなく、各種規格適合や溶出試験を行っていないため安全性を担保出来ません。富山めぐみ製菓は以前から各飲食店や予約サイトや卸業者などにケロリン桶を食器として使用しないよう呼びかけていたが、一部には話し合いに応じない企業もあったといっています。

「中にはラーメンの器として使うケースもあった。桶の内側にはインクが埋め込まれて

いて、高温やアルコールによって樹脂が溶けだしてしまつては健康被害に発展する懸念もある。医薬品を扱う企業であるだけに、健康被害が発生してはブランドイメージにも影響が及びかねない。そもそも、食品衛生法上の食器以外のものとして商品を提供するのはいかがなものか」と同社担当者は疑問を呈しました。

以前ケロリン桶で酒を提供していた飲食店は「8月に保健所から、食品衛生法上の基準を満たさない食器を使うならばポリ袋をかぶせて提供するよう指導を受け、9月に富山めぐみ製菓からケロリン桶の使用を中止するよう指摘を受けた」と回答しました。

ケロリン桶でレモンサワーを提供していたとする店を訪れると、別メーカーの黄色い桶に変わっていて、ポリ袋で覆われていました。別の店では鍋をピッチャーにしているようです。

富山めぐみ製菓の担当者は「商品にはそれぞれ用途があつて作られている。用法容量を守って使用してもらいたい」と訴えました。

参考・引用：タ刊 フジ



PICK UP NEWS

送れるお米「オコメール」 新潟コシヒカリを郵便で

米卸のくりや(株)(香川県さぬき市)は、限定ポストカード付の「オコメール」を発売しました。

「オコメール」は、米をノベルティ・販促用品・プチギフトとして真空包装し板状にしたもの。1合あたりの最大の印刷スペース(10cm×17cm)を確保できるためメッセージや宛先を記入し、そのままギフトとして送ることができます。感謝の気持ちを込めてお米を送る日とされている11月23日に合わせ令和2年度産「新潟コシヒカリ」を「オコメール」として生産しました。

コシヒカリ1合にポストカードが1枚付いた「オコメール」の3個セットで1500円。(税・送料込)

参考・引用：食品産業新聞社



オコメールにデザインポストカード付

世界初!!! 生チョコのポッキー

江崎グリコは世界で初めてスティック菓みに生チョコレートをコーティングした新ブランド「バトンドールリシェドゥ」を阪急うめだ本店と高島屋大阪店の「バトンドール」で販売しています。

「バトンドール」とはフランス語で「黄金のスティック」を意味し、そのスティックはバターリッチなプレッツェルとなっています。

濃厚な味わいの生チョコレートの商品として初めてプレッツェルの持つ部分があるのが特徴。生チョコのなめらかな口どけとさっくりとしたプレッツェルの食感が一度に楽しめるようになっています。

参考・引用：食品新聞



ノロウイルス 予防の4原則

- ①もちこまない!
- ②ひろげない!
- ③やっつける!
- ④つけない!

12月~1月が
流行のピークのため
注意が必要です。



参考・引用：日刊スポーツ

消費者庁が ノロウイルス注意喚起

新型コロナウイルス、インフルエンザだけでなく、ノロウイルスも流行期を迎えています。ノロウイルスによる食中毒や感染症は、例年1月から発生件数が増加するため消費者庁は2日、注意喚起をしました。

厚生労働省は、「1年を通して発生件数は増加、12月から翌年1月がピークになる傾向」としています。昨年は全国で発生した1061件(1万3018人)の食中毒のうち、ノロウイルスによる食中毒は212件と全体の約20%。感染者数は6889人と全体の52.9%を占めました。感染経路には、感染者の嘔吐物や便、感染した人が調理などをして汚染された食品を食べたことなどがあります。厚生労働省では、「食事前、トイレの後、調理前後はせっけんをよく手を洗い、流水で十分に流す」ことや調理器具の消毒などの予防対策をホームページで紹介しています。

植物性ミルクアーモンドミルクに 続く「マカダミアミルク」とは？

健康志向の高まりで、植物性ミルクに注目が集まっています。日本では豆乳が代表的ですが、ココナッツミルク、アーモンドミルクなども植物性ミルクです。今回キッコーマン飲料から「マカダミアミルク」を使った商品が発売され、同社・チルド営業本部で、豆乳・マカダミアの資格も持つ萩原康成さんにお話しをお聞きしました。

●マカダミアミルクを手掛けることになった理由
キッコーマン飲料の中で豆乳は主力商品のひとつです。「大豆の栄養を届けたい」という思いで豆乳の販売を始めた一方、「体に優しい植物性たんぱく質を使って、健康的な飲み物を提供したい」という思いもありました。この理由から豆乳だけでなく、甘酒や過去にはアーモンドミルクも販売しました。

近年、欧米では植物性ミルク市場が広がってきています。この影響もあり「植物性ミルク」は日本でも馴染みのある言葉になってきました。しかし、日本には40年以上前から豆乳があり、国内生産量は9期連続で過去最高を更新しています。キッコーマン飲料の豆乳はクリーミーでまろやかな味わいとご好評いただ

いております。特に味付きの豆乳飲料はおやつやスイーツの代わりに飲んでも大丈夫な方もおり、アンモニア臭などもありません。このように嗜好品として新たな味わいをお届けしたく、クリーミーでまろやかな味わいが楽しめる「植物性ミルク」を発売しました。

●マカダミアをミルクにする抽出方法
成熟して自然落下したマカダミアナッツを収穫後、一番外側の皮を剥きます。硬い殻を割り、丁寧にローストした後、すりつぶしてなめらかなペースト状にします。仕上がりになったペーストを他の原料とブレンドし出来上がります。

●2つのフレーバーを発売
今回発売されたのは、「オリジナル」と「砂糖不使用」の2種類。「オリジナル」は微糖で、マカダミアミルクのクリーミーさを引き立てています。「砂糖不使用」は砂糖を入れずマカダミアミルク本来の風味を味わえます。

参考・引用：くらしの経済メディア



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



お菓子処 小富士屋
新潟県新潟市西蒲区岩室温泉 576
TEL 0256-82-2053
営業時間 8:00~19:00
定休日 毎週水曜日

新潟市西蒲区にある お菓子処 小富士屋 様をお訪ねしました



弥彦や角田の山々や豊かな自然に囲まれ、四季折々の魅力にあふれる岩室温泉。新潟県有数の温泉地で明治 2 年創業の老舗のお菓子処です。温泉せんべい、たまご饅頭、雁の子など多くの和菓子を製造販売されていますが、和菓子だけでなくケーキやシュークリームなどの洋菓子も魅力です。最近では、贅沢に甘夏を丸ごと 1 つ使った「まるごと甘夏ゼリー」や葛を使った新食感アイス「葛バー」など、時代に合わせた新しいお菓子も作り続けています。

この小富士屋様の始まりは、新潟県内の芸妓発祥の地とされる岩室温泉で、芸妓の置屋だったそうです。2 代目の店主よりお菓子屋を始め、現在の 5 代目、6 代目、7 代目と続いております。

近隣の方だけでなく、岩室温泉や弥彦に観光へ来た方など多くの方が立ち寄りのお店です。今日お会いした方と再度お会いできないかもしれない、その方に悔いがないようお客様との出会いを大切に『一期一会』の想いでお客様一人一人と向き合っているそうです。



～水ようかん～

11 月から 3 月の限定の商品です。水ようかんは夏場の暑い時、涼を求めて食べるイメージですが、小富士屋様の水ようかんは冬季限定です。100 年以上前から続く商品で、冷蔵庫の無い時代から作られていたため、ようかんを固めるために寒い時期の冬季限定の商品となったそうです。

甘さ控えめで、みずみずしく、つるんと口当たりが良くあつという間になくなってしまいます。時期になると、お客様からお問い合わせがあるほど人気な商品です。



～岩室 温泉せんべい～

岩室温泉の名物となっている温泉せんべい作りを始めたのが 3 代目店主だそうです。この 3 代目店主が群馬県の磯部温泉を訪ねた際、そこで焼かれていた温泉せんべいに注目し、岩室でも焼けないかと思い、研究に研究を重ね、できたのがこの岩室温泉せんべいです。一枚一枚に岩室温泉や芸妓さん、良寛様など岩室に関する絵や文字が浮き彫りにされています。

優しい甘味や香ばしい香り、どこか懐かしさを感じる味が多くの人を魅了しています。



～いちじく洋かん～

新潟県のブランドいちじく「越の雫」と砂糖と寒天のみを使用しています。昔は自宅の庭にあったいちじくを使っていたそうですが、現在は農協から旬の時期に 500 kg 以上仕入れて、一つ一つ丁寧に手作業で皮をむいているそうです。いちじくのつぶつぶとした食感、程よい甘さ、琥珀のように綺麗な透き通った色が特徴です。

パッケージは県内在住のデザイナーとコラボしたもので、小富士屋様といちじくをイメージした色となっています。若い方も手に取りやすいデザインです。

いちじくとは・・・

旧約聖書の中でいちじくの葉をアダムとイヴが身に着けていたといわれるほど、古くから栽培され、世界最古の栽培果樹と呼ばれる果物です。

いちじくを縦に割ってみると、一番外側に白い果肉の層があり、中央にいくにつれ赤くなり、その先にプチプチとした粒があります。一般に、果実として食べる部分は花囊(かのう)といい、6 月ごろ花囊の中に無数の白い小さな花を咲かせます。花が外から見えないため、「無花果」という漢字が当てられたといわれています。

新潟県のブランドいちじく「越の雫」は、新潟市西蒲区で 6 割近く生産されています。品質や形、大きさなど厳しい基準を超えたものだけが、「越の雫」と呼ばれ全国に出荷されます。

天然の美容サプリメント!?

いちじくは「不老不死の果物」と呼ばれ、昔は薬として扱われていたほど、健康効果があるといわれています。

1.ペクチンで便秘や下痢の改善

ペクチンは水溶性食物繊維の一つで腸内環境改善や、コレステロールを下げるといわれています。

2.エストロゲンで更年期障害緩和

いちじくのつぶつぶに多く含まれているエストロゲンは女性ホルモンと同じような働きをするといわれています。

3.フィシンで胃もたれ予防

いちじくの乳汁に多く含まれるフィシンはタンパク質を分解して消化を促進するといわれています。

4.ザクロエラグ酸は美容の手助けに

ポリフェノール的一种で、シミやしわを予防して美白効果があるといわれています。



県央のつぶやき

小富士屋様は、来店されたお客様一人一人を大切にされ、思わず笑みがこぼれてしまうほど美味しいお菓子ばかりです。

皆さんもぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。