



県央かわら版

第99号

令和3年3月20日発行

発行所

一般社団法人県央研究所

期限切れパン「冷凍だから大丈夫」

琵琶湖ホテルが謝罪

大津市の琵琶湖ホテルを運営する京阪ホテルズ&リゾーツは、ホテル直営のレストラン「ザ・ガーデン」で、最大34日間、「消費期限」を過ぎていたパンを提供していたと発表しました。会見した琵琶湖ホテルの前田義和総支配人は、「心からおわびします」と謝罪しました。

消費期限は、食品表示法に基づき、劣化しやすい食品について年月日を表示。その日付を過ぎると食べないほうがいいとされています。

消費期限を過ぎていたのは、朝食と夕食用に提供された「ミニシユガーデニッシュ」計1000個と、「丸ロール」計200個。いずれも冷凍保存していたものといい、このうちミニシユガーデニッシュは、最大で34日後に提供していたと明らかにしました。

同社は経緯について、冷凍パンと常温のパンが同時に納入された際、従業員が誤って常温のパンも冷凍庫に入れてしまったと説明しました。提供の際、消費期限切れに気付いた従業員がレストランの副料理長に確認しましたが、「冷凍しているんで問題ない」

と判断して提供を続けたとしています。

同社が料理長と副料理長に聞き取ったところ、

「消費期限切れのパンは提供していない」と否定しました。その後改めて従業員ら29人に聞き取って発覚したとしています。

同社関係者は、年末の客を見込んで多めに仕入れたものと証言し、「もったいない」などとして提供が続けられたと明かしました。

また、これとは別に2種類の冷凍パン136個とロースハム450枚も、おいしく食べられる期限とされる

「賞味期限」を最大約1か月過ぎていたにもかかわらず、提供したことも明らかにしました。

参考・引用：朝日新聞

消費期限とは・・・

未開封のまま、保存方法を守って保存していた場合の「安全に食べられる期限」のこと。お弁当や生めんなどいたみやすい食品に表示される。

賞味期限とは・・・

未開封のまま保存方法を守って保存していた場合の「品質が変わらずおいしく食べられる期限」のこと。スナック菓子など消費期限に比べいたみにくい食品に表示される



参考・引用：農林水産省

PICK UP NEWS

禁断の麴交換 名古屋の2蔵元が新プロジェクト

名古屋市に酒蔵を構える金虎酒造(代表銘柄「金虎」)と山盛酒造(代表銘柄「鷹の夢」)の2社による新プロジェクト「禁断の麴交換」がスタートしました。

清酒造りにおいて麴は味いのかなりの部分を決定づける要素。それゆえに、その製法は酒蔵それぞれの秘伝中の秘伝ともいえます。今回両蔵ではその麴をあえて交換して酒造りに挑みます。READYFORでクラウドファンディングを実施しています。

今回のプロジェクト「キントラ&タカノユメ チャレンジタンク2021」では、愛知県産の酒造好適米「夢吟香」を原料米に使用。精米歩合55%で譲した「鷹頭の虎」(金虎酒造)と「虎頭の鷹」(山盛酒造)を、生原酒版(クラウドファンディング限定)と通常版の各種類、計約2000本用意します。

命名に関しては、お互いの蔵のシンボルである虎と鷹が重要器官である頭を交換していることが由来していて、ラベルデザインでも実現しています。

製造スケジュールとしては

3月中旬に麴製



麴交換、同下旬から交換した麴による酒造りに着手



4月中～下旬に上槽(酒のしぼり)



5月中旬にリターン発送、一般販売開始(通常版のみ)を予定。

参考・引用：食品新聞



ふきとりでコロナ検出できる 検査キット発売 島津製作所

島津製作所は、タブレット端末や水道の蛇口など、多くの人が触れる物質の表面に付着した新型コロナウイルスを短時間で検出できるという「拭き取り検査試薬キット」を発売しました。

同社によると、同様の検査キットとしては世界初のことです。福祉、商業施設、交通機関などで感染拡大防止への活用が期待されています。

物質の表面に付着したウイルスは微量のため、従来の方法では検出が難しく、PCR検査で結果が分かるまで最大約20時間かかっていました。

同社は、2016年に発売したノロウイルスの拭き取り試薬キットで培ったウイルス濃縮技術と、2020年春に発売した、新型コロナウイルス検出キットの技術を応用。物質の表面を湿らせた綿棒で拭き取り、専用の濃縮液を加えるなどし



参考・引用：毎日新聞

「ネスレ ミロ」効果!? 鉄分補給など健康価値でココアが活性化

森永製菓の「牛乳で飲むココア(200g)」と「セノビー(84g・180g)」が絶好調で、昨年8月にリニューアル発売した「カカオの力(200g)」も好調な滑り出しを見せています。

この好調ぶりについて昨年7月頃からの「ネスレ ミロ(ネスレ日本)」の話が沸騰が起爆剤になったとみるのは、森永製菓中村望「ココアブランドマネージャー」。

「貧血やめまがいで悩まされている女性がいかに多いかが顕在化された。その対策として鉄分補給などに注目が集まったことで普段あまりココア棚に来られなかった方に気づいていただいたことが大きなチャンスとなった」と振り返ります。

ココアは、ほかの嗜好飲料とは異なり抽出液ではなく、カカオ豆をすりつぶしてできるものであり、そのためカルシウム・マグネシウム・鉄を含み、食物繊維も生野菜や果物より多い。また、活性酸素を抑える作用のあるポリフェノールを含んでいるのも特徴です。

「牛乳で飲むココア」は溶けやすく造粒加工した調整ココア。冷たい牛乳にサッと溶け、商品12gと牛乳150mlの1杯でカルシウム・鉄・ビタミンDを1日の必要量の半分を摂れる



参考・引用：食品新聞



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。

一般社団法人県央研究所 県央かわら版事務局
電話 02566(46) 8311
FAX 02566(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



株式会社 さかい
〒955-0064
新潟県三条市横町1丁目1番地13
TEL 0256-34-4168
FAX 0256-33-6699

三条市にある 株式会社 さかい 様をお訪ねしました

今回は新潟県三条市にある株式会社さかい様にお伺いさせて頂きました。三条市内の事業所をメインに昼食のお弁当の献立考案、お弁当作り、お客様へお届け、容器の回収まで一貫して取り組んでいらっしゃいます。

昭和34年に精肉店として創業し、翌年から惣菜の製造・販売も始めました。近隣の保育施設や金物屋から「店頭で販売している惣菜を生かして、昼食のお弁当を作ってくれないか？」というお声をきっかけに、現在に至ります。

【おふくろの味。は〜とふる弁当】をキャッチコピーにお客様が毎日食べるお弁当だからこそ、栄養バランスを考慮し、地元の野菜や旬の食材を使い、見た目にも味にも変化をつけたものをお届けしています。お客様の笑顔を励みに力を頂いているので、お客様がいらっしゃる限りは変わらずに作り続けていきたいそうです。

今日のお弁当の一例です 同じ組み合わせはありません！



炊き立てのご飯付き

愛され続ける秘訣！

毎日1,100食以上作り、長年お客様から愛され続けるための秘訣が2つありました。

1、自分たちが作って食べたいものを作る

毎日、従業員の皆さんが実際に食べてみて意見を出しあっているそうです。

2、お客様が何よりの情報源

容器を回収に行った際のお客様からのご意見や、容器に残っている残飯の量も重要な情報源になるそうです。おかずの組み合わせや味付け、調理方法の参考にしているそうです。お客様のニーズをとらえ続けるポイントだそうです。

広告はありません

さかい様には、ホームページや商品チラシがありません。既存のお客様から話を聞いた方からの問い合わせが多いそうです。お客様の口コミが一番の広告です。

連絡を頂いたお客様には、社長自ら足を運び、商品のご案内をします。また、チラシの代わりに商品の現物をお持ちすることもあるそうです。

最近では、職場でお弁当を食べているお客様から、「自宅で留守番をしている親にも届けてくれないか？」「骨折をして調理が出来ない期間だけでもお願いしたい」と一般住宅への配達依頼もあり、要相談ではありますが、対応することもあるそうです。

食品製造における危害物質

食品業界では、食中毒事件や異物混入事件のニュースが取り上げられることがあります。どのような問題なのか具体的な内容よりも「食の安全が脅かされた」ことにスポットライトがあたりがちです。食の安全を守るために、食品内の人の健康に害を及ぼす可能性のある危害物質(要因)とその対策を明確化することが大切です。

生物的危害要因

食中毒菌:サルモネラ属菌、ボツリヌス菌、病原大腸菌など
腐敗微生物:カビ、酵母など
寄生虫:アニサキス、回虫など

化学的危害要因

自然毒:ヒスタミン、フグ毒、ソラニン、キノコ毒など
食品添加物:使用禁止や規定量以上の添加物

物理的危害要因

金属片、ガラス片、従事者由来の物品(宝石、筆記用具)など
※毛髪、昆虫などは人の健康に害を及ぼさないが、不快感につながる

一般的衛生管理・温度管理

個人衛生管理の徹底
施設、設備環境の維持管理 など

原材料管理・トレーサビリティ

受け入れ時の検収、チェック
原料の履歴チェック など

異物混入対策・防虫対策

不要な物を持ち込まない
機械、器具の始業・終業点検など

それぞれの危害要因に対するポイント例を挙げました。一つ一つは難しいものではありませんが、徹底するのは大変です。しかし、5S(整理・整頓・清掃・清潔・しつけ)を徹底することで、隅々まで気を配られている職場ではルール違反をしにくくなり、小さな異常に気づきやすくなります。また、コミュニケーションを大切にすることにより、異常が発生した時に素早く報告があがる環境につながります。

5Sと職場内のコミュニケーションを意識して日々の管理を徹底しましょう。

県央のつぶやき

今回、2代目社長の坂井様に取材させていただきました。取材中、絶えず笑みにあふれ、従業員やお客様をととても大切にされている様子が伝わってきました。また、お聞きしたエピソード1つ1つをととても愛おしそうに話してくださいました。従業員やお客様を心から大切に思うは〜とふるな気持ちがあるからこそ、愛され続けるお店です。

企業の昼食だけでなく、イベント用のお弁当も作っていらっしゃいます。イベントなどの機会に利用してみても、いかがでしょうか？