

食中毒 相次ぐ

【飲食店弁当でカンピロバクター】

千葉県千葉市は、同市若葉区の飲食店「串焼きのやなぎ家」が調理した焼き鳥弁当を食べた市内福祉施設の通所者と職員、計8人が下痢や発熱などの症状を訴え、5人の便からカンピロバクターが検出されたと発表しました。

市保健所は、同弁当が原因の食中毒と判断し、同店を3日間の営業停止処分としました。市生活衛生課によると、症状が出た8人は10〜30代で全員が快方に向かっているということです。

参考・引用…千葉日報

【食中毒で80代男性死亡】

沖縄県保健医療部衛生業務課は、名護市の特別養護老人ホーム「かりゆしぬ村」でサルモネラ属菌による食中毒が発生し、80代の男性1人が死亡したと発表しました。

同施設で調理した給食の春雨のあえ物を食べた11人が下痢や発熱などの食中毒症状を示し、5人が入院しました。

北部保健所はホームの調理施設を2日間の営業停止としました。

春雨のあえ物は昼食に提供され、これを食べた179人のうち、90代5人、80代4人を含む11人が食中毒症状を示しました。

そのうち9人からサルモネラ属菌が検出され、入院した5人のうち1人が死亡。4人はすでに退院しました。

調理従事者は定期的に検便をしており、直近の検査では全員が陰性だったということです。食中毒発生後の検査では、14人中3人からサルモネラ属菌が検出されました。

参考・引用…琉球新報

【高齢者施設で25人が食中毒】

糸魚川市内の高齢者福祉施設で、昼食に出されたパンを食べた高齢者ら25人が、嘔吐や腹痛を訴え、これまでに9人が医療機関を受診しました。

いずれも快方に向かっているということです。

保健所が調べたところ、一部のひと、施設に残されていたパンから「黄色ブドウ球菌」が検出されたため、新潟県は食中毒と断定し、パンを製造した糸魚川市の「四ツ角ベーカリー」を3日間の営業停止処分としました。

この業者がパンを製造したあと、1日常温で保管していたことから、黄色ブドウ球菌が増殖した可能性があるとしています。

参考・引用…NHK NEWS WEB

PICK UP NEWS

エンドウ豆タンパク 100%使用 スナック発売

ブルボン、勝つためのスポーツ栄養学プログラム「WINGRAMシリーズ」から、植物性タンパク質を豊富に含むエンドウ豆ベースのスナック「プロテインチャージえんどうまめスナック・うま塩味」を発売しました。エンドウ豆タンパク質10g配合の高タンパク食品。タンパク質と一緒に食物繊維もとることができます。大容量のプロテインに抵抗がある人に向け、いつでもどこでも気軽にタンパク質を摂取できる商品です。

参考・引用：健康産業新聞



金物のまち燕三条地域で『鉄アイス』が誕生

新潟県三条市の町工場で『燕三条鉄アイス』が発売されました。農業資材を販売する三条市の企業と学生団体が共同で開発しました。その名の通りアイスクリームに鉄が入っていて、表面には食用の鉄粉がまぶされています。

ミルクベースのアイスにほのかに香る鉄味。竹炭と氷のシャリシャリとした食感が特徴で、コンセプトは「食べる工場見学」で、パッケージには“金物のまち”らしく工具などがデザインされています。

『燕三条鉄アイス』は三条市内の農産物直売所で販売されます。また、インターネットでの販売も検討しているということです。

参考・引用：TeNY テレビ新潟



食中毒の3原則

●つけない・洗う、分ける

細菌やウイルスを食べ物につけないように十分に手や調理器具を洗いましょう。また焼肉などの場合、生肉用の箸とそれ以外で箸を分けましょう。

●増やさない・低温保存

細菌の多くは10℃以下で増殖が減速、-15℃以下では増殖が停止します。食品はすぐに冷蔵庫にいれましょう。

●やっつける・加熱殺菌処理

ほとんどの細菌は加熱によって死滅するため、食品は十分に加熱しましょう。また調理器具なども、洗浄後、煮沸消毒するとよいでしょう。

参考・引用 協会けんぽ

食中毒予防に◎梅干しの殺菌効果



梅干しに含まれる「クエン酸」には殺菌効果があり、食べ物の腐敗を防いでくれます。

また塩分も多く含まれているため熱中症対策や食欲増進効果も期待できます。

これからの時期、お弁当や料理に入れるなど梅干しを活用して

食中毒予防に努めましょう！

参考・引用 熊平の梅

エコな取り組み進む



●ガムや洗剤再利用できる容器で販売

全飲料をアルミ缶に無印良品は、プラスチックごみによる海洋汚染が問題化するなど環境意識の高まりを受け、全ての飲料商品の容器をペットボトルからアルミ缶に切り替えるを発表しました。ペットボトル飲料は店頭在庫がなくなり次第、販売を終了します。アルミ缶は国内リサイクル率が98%と高いです。また、光を遮るため中の飲料が酸化しにくく、賞味期限も長くなります。

対象商品は「ノンカフェイン」「グリーンルイボステイン」や「果汁100%ソーダ」「りんご」など全12種類。切り替えに伴い、500ミリリットル入りで100円から、375ミリリットル入りで90円になるなど、内容量と価格が変更になります。

参考・引用…毎日新聞



米企業が取り組む再利用の仕組み「Loop」(ループ)を導入。強度の高いステンレスやプラスチック容器を使い、使用後に容器を店頭で返却。洗浄した上で再利用します。専用の容器に入ったガムや洗剤など13品が対象になります。使い終わった容器を店舗の専用ボックスに返却するとループ専用アプリを通じて、約2週間後に容器代(110〜880円)が返金されます。回収や検品、洗浄を行う、容器はメーカーの工場です。再び中身を詰め、来春までに約50品目に商品を増やす考えで、プラスチックごみの削減につながります。

参考・引用…くらしと

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 02556(46) 8311
FAX 02556(46) 8310
Eメール info@kenoh-labo.or.jp



今回は**燕三条イタリアンBit** 様にお伺いさせて頂きました。
2013年に新潟市中央区で「燕三条イタリアンBit」をオープンし、現在は銀座、燕三条と3店舗を展開されています。
「新潟・燕三条の魅力を飲食を通して世界に発信し、新潟に世界中から人が集まる街を作る」というコンセプトのもと、レストランでは新潟の厳選した食材と一流のクラフトマンが集まる燕三条のプロダクトを体験できる新潟・燕三条の魅力を発信しています。
そのBit様が「Tsubamesanjo Bit」として伊勢丹にオープンすることになりました。Bitの人気メニューや新潟・燕三条の厳選した食材を使用したお惣菜やご自宅で作れるパスタソース、さらにはBitパティシエ特製のスイーツが並びます。ご自宅用のお持ち帰りから専用BOXにいられてプレゼントにもおすすめです。前菜、メインからスイーツまで1日の食事がBit様で揃います。

Bitの3つのコンセプト

1. 食を通して、燕三条の魅力を伝える

ものづくりの街として長い歴史を持つ燕三条。この地には世界に誇れる上質なプロダクトを生産するメーカーが集積しています。Bitでは、食器、カトラリー、箸、インテリアなどに燕三条製品を取り入れており、ユニークな食体験をお楽しみ頂けます。実際に使うことで、燕三条のものづくりを体感し、燕三条地域の幅広い魅力を感じて頂きたいと考えています。

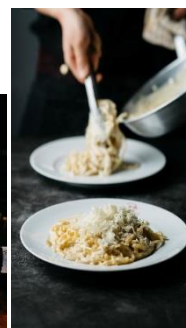
2. お客様が心から満足できる食体験を提供する

Bitが提供するものは、旬の食材をふんだんに使った創作イタリアン。もちろん地元・新潟県産の食材をふんだんに使用しており、地場で採れる野菜やフルーツに日本海で獲れる魚介、新潟産のブランド豚や和牛、地酒・地ワインなど、新潟の食の豊かさを感じて頂けます。上質なインテリア、食器、そして心地よいおもてなしで、お客様が心から満足できる時間を提供します。

3. 新潟を、世界中から旅行者が訪れる美食の街に

お客様に心から満足して頂けるように、Bitでは一流の料理人、サービスマンを育てることに力を注いでいます。お客様に「また来たい」と思って頂くためには、人が最も重要だからです。今後Bitで経験を積んだ飲食人が新潟で独立すれば、新潟に魅力的な飲食店が増えていきます。新潟を、世界中から美食を求める旅行者が訪れる地域にし、盛り上げていきたいと考えています。

Bit様HPより



～玉川堂コース～

新潟・燕三条の厳選した旬の食材と燕三条のクラフトマンが作る一流のプロダクトでお召し上がり頂き、燕三条の魅力を体験できるコースです。新潟のお酒も楽しめるペアリングもご用意しております。



玉川堂とは

国内唯一の鋳起銅器産地として技術を継承。

1816年（文化13年）創業。

近郊の弥彦山の銅を用い、初代・玉川寛兵衛が鍋、釜、薬缶などの日常雑器の製作を始めました。

その製作工程は金『鋳』で打ち『起』こしながら器を作り上げていくため、鋳起銅器と呼ばれています。2代目寛次郎の代に入ると美術工芸品的要素が加わり、明治6年、日本が初めて参加したウィーン万国博覧会へ出展。以来、海外博覧会での受賞、皇室献上の栄誉を受けました。現在では国内唯一の鋳起銅器産地として技術を継承しており、その技術は、文化庁と新潟県より無形文化財に指定されています。2010年には玉川堂5代目次男・玉川宣夫が、人間国宝（重要無形文化財保持者）に認定されました。

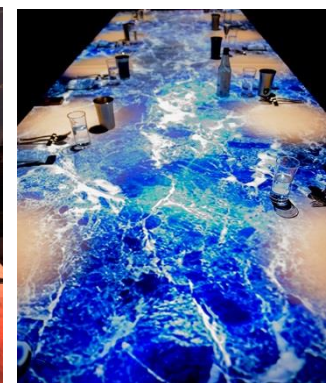
玉川堂七代当主 玉川 基行

～5D ルーム～

新潟の美しい自然風景、燕三条のものづくり風景に360度包まれながら、五感で料理を楽しめる非日常空間

この空間で提供されるのは、プロジェクションマッピングの映像に合わせた独創性あふれるコース料理。味覚や嗅覚に加え、視覚、聴覚、触覚の五感を震わせる食体験の世界へ誘います。完全予約制の5Dルームでの食事を体験頂けるのは、1日にわずか10名だけ。新潟県産の食材をふんだんに使った料理に、新潟県産のワインや日本酒のペアリングを、燕三条の伝統技が生きた上質な食器やカトラリーでお楽しみ頂けます。

Bit様HPより



～燕三条はモノづくりの町～

「燕三条」は、新潟県の県央に位置する、「燕市」と「三条市」からなるエリアです。燕三条地域では古くから金属を加工する鍛冶産業が盛んで、現在では、刃物をはじめとした金属加工品の一大産地として知られています。有名な「藤次郎」の包丁や「SUWADA」の爪切りを燕三条のメーカーとは気が付かずに愛用している、という方多くいると思います。ノーベル賞の晩餐会で使用されるカトラリーを手掛ける「山崎金属工業」などが軒を連ねています。

県央のつばやき

燕三条や新潟県内の製品や新潟県内の食材を気軽に楽しめる Bit 様はまさに新潟の魅力が詰まったレストランだと感じました。コース料理だけではなくアラカルトメニューも豊富で気軽にランチにも楽しめます。Bit 様では何気なく触れたカトラリーやテーブルが燕三条の一流の製品なんていうこともあり、どこに燕三条や新潟県内の製品が使われているのか探すのも食事を楽しむ前のもう1つの楽しみかと思っています。



詳しくはこちらまで

〒955-0092 新潟県三条市須項1-17
(燕三条地場産業振興センター 1階 旧レストランメッセピア)
電話 0256-46-0680
ランチ 11:30～15:00
ディナー 18:00～23:00 (ラストオーダー21:30)
定休日 水曜日(祝日の場合は振替) 他不定休