

PICK UP NEWS

カップヌードル 蓋止めシール廃止

日清食品は、カップヌードルの底につけていた「蓋止めシール」を廃止すると発表しました。代わりに蓋を改良して、カップの縁にかけるタブを二つにして止めやすく改良します。

対象はレギュラーサイズの全商品で「ビック」や「ミニ」などは除き、6月生産分から順次、切り替えるそうです。

プラスチック製の蓋止めシールは、カップヌードルの底に付けてあり、お湯を注いだ後に締めた蓋が開いてしまわないよう、1984年9月から取り付け始めました。廃止は環境対応の一環で、これよりプラスチック原料を年間33トン削減できる見込みだといわれています。

新しい蓋は、これまで一つだったタブを二つにしたため「Wタブ」と名付けられました。

参考・引用：朝日新聞



三条市下田地区で栽培 ウコンを商品化！

三条市下田地区で栽培されたウコンをシロップとして商品化し、販売を開始しました。手がけたのは、元地域おこし協力隊の斉藤翔さんと田中美央さん。二人は、地元の人が開発したウコンの栽培技術を引き継ぎ、商品化を目指してきました。

完成した商品は、三条市長に報告。「甘くて水で割るとさっぱりしておいしい」と好評でした。

斉藤さんらは今後もウコンを使用した商品を開発する方針です。

参考・引用：FNNプレミアムオンライン

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ための、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



参考・引用：ケノコト

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ための、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

食べています。



参考・引用：北日本新聞

「トリカブト」とは？

- トリカブトの花が民族芸能に用いられる「鳥兜」に似ていることに由来。
- 食べると10～20分後に口や舌がしびれはじめ、嘔吐、血圧低下。重症の場合は痙攣や呼吸不全になり死亡するケースもある。

山菜の「モミジガサ」とよく似ているため注意！！



モミジガサ



【有毒】トリカブト

参考・引用 富山テレビ

熱中症

高温多湿な環境に体が適応できないためにおきる、様々な症状。
 体温上昇・めまい・痙攣など。

熱中症対策のポイント

- こまめに水分をとる。
- ほどよく塩分をとる。
- 適度な休息をとる。
- バランスのよい食事や睡眠をしっかりとる。
- 室内にいる場合、エアコンや扇風機など上手に使うって涼しくする。



◆体育祭に参加の高校生熱中症で搬送
 新潟県南魚沼市の八海山高校のグラウンドで、体育祭に参加していた生徒6人が熱中症の疑いで病院に搬送されました。いずれも軽症で命に別状はないということです。



参考・引用：NEWS WEB

学校では1時間に1回程度、校内放送のアナウンスで水分補給をするよう指導していたということです。

熱中症に気を付けよう！

◆体育祭に参加の高校生熱中症で搬送
 新潟県南魚沼市の八海山高校のグラウンドで、体育祭に参加していた生徒6人が熱中症の疑いで病院に搬送されました。いずれも軽症で命に別状はないということです。

学校では1時間に1回程度、校内放送のアナウンスで水分補給をするよう指導していたということです。

夏野菜で元氣を作ろう！

『美味しい旬野菜』を見つけてよう！
 お店に行くとき、特売で売り場に並んでいるものは大抵が旬のものです。旬の野菜は、栄養が高く、味も抜群。その上、お財布に優しいお値段と良いことづくしです。色もカラフルなものが多く食欲をそそります。



ナス科の野菜

ナス科の野菜も夏に旬を迎えるものが多く、トマトや茄子、ピーマンやシシトウなどと色も形も多種多様です。
 トマトのリコピンや茄子のナスニン、唐辛子類のカプサイシンと独特の栄養素を含むものが多く、ビタミンとミネラルも多く含むので、夏に採りたい野菜です。

ウリ科の野菜は水分とカリウム、食物繊維を多く含んでいて、余分な塩分を体の外に排出してくれます。
 特にきゅうりは95%が水分ですが、カリウムや食物繊維を含みます。かぼちゃにはβカロチン、ゴーヤには苦味成分であるモモデルシンなど体の熱を冷ましてくれる働きがあります。

オクラにはペクチンという食物繊維が含まれていて、その粘りで胃腸の粘膜を保護し、夏バテで弱った胃腸を元気にしてくれます。
 栄養たっぷりの夏野菜を食卓に取り入れて、元気に夏を乗り切りましょう。



今回は **新宝フーズ株式会社** 様にお伺いさせていただきました。
新潟県の県央エリアを中心に6店舗を展開されています。各店それぞれが料理やお酒に趣向を凝らしています。料理は手作りで、自店開発メニューを中心に毎日季節ごとに変化する「おすすめ料理と飲み物」を提供されています。

そんな新宝フーズ様は「お客様の喜びと感動を追及し、仕事を通じてスタッフの夢や目標を実現させたい。おもてなしの心をもってお客様を迎え、スタッフの元気・活気で地元地域を盛り上げるお店であり続けます。」をコンセプトに日々営業されています。また、お客様へ安全で安心な料理を提供するために定期的な衛生指導や腸内細菌検査・現場の拭き取り調査も行われています。

この度新宝フーズグループに新しく「なると屋」が6月22日にオープンしました。お昼はリーズナブルな価格で美味しい定食やボリューム満点のお弁当を販売しています。2階建ての建物で入店するとすぐ目の前に美味しそうなお弁当が並んでいます。唐揚げ弁当は蓋が閉まりきらないくらいのボリュームです！

また7月7日からは野菜肉巻き串・焼き鳥串やサワーなどをメインとした居酒屋営業も始まります。1階は串の串ったショーケースや串焼き場が目にあるカウンターがあり、2階は大きな窓が全面にあり、明るく開放感のあるフロアとなっています。

なると屋

三条市上須頃789-1

TEL 0256-64-7778

昼の営業時間 11:00~14:30

夜の営業時間 月~木 17:00~23:00

金、祝前日 17:00~24:00

土 16:00~24:00

祝日 16:00~23:00

日 定休日



なると屋様では、新型コロナウイルスの感染防止対策として新たに非接触型のレジを導入したり入店前のアルコール消毒、店内にアルコールスプレーの設置なども行っております。



新宝フーズグループにはなると屋以外にも北野水産、かきもと、佐助、喜助、魚屋鳥助といったお店ごとに特色ある店舗があります。

新鮮な国産鶏を一本一本手打ちした串焼きや時間をかけて煮込んだ「元祖燕三条もつ煮込み」などの名物や豊富な新潟地酒も取り揃えており会食や宴会などにもご利用いただける店舗ばかりとなっています。



～「豚肉」+「しょうが」はスタミナ食材の代表格！～

しょうが焼きがスタミナメニューと言われるのは、それぞれの食材自体の栄養価が高いから。組み合わせによって効果がパワーアップします。

まず、なんといっても主役は豚肉。豚肉はビタミンB1を多く含んでいます。ビタミンB1には糖質(炭水化物)をエネルギーに変える働きがあることから、疲労回復効果が高いと言われています。また豚肉の脂肪はオレイン酸を多く含んでおり、悪玉コレステロールの撃退の効果が期待できます。

しょうがは、ジンゲロール・ショウガオールという特有の成分がさわやかな辛みの元になっています。これらは殺菌力のある成分なので、胃の調子を整えてくれる効果があります。また近年注目されているように体を温める効果もあります。暑い季節には、冷房による冷やし過ぎが「冷え」を起こしやすくなると言われているので、しょうがはおススメです。

豚肉としょうがは、疲れた体を元気にしてくれるスタミナ食材。しょうが焼きは、暑い夏はもちろん、一年中食べたいパワフルメニューなのです。



「なると巻」とは？

昆布に魚肉のすり身をのばして巻いて蒸したものだ。また、すり身に色をつけた一枚を巻きこんで蒸したものだ。小口切りにした断面が渦巻模様となる(出展：広辞苑)

「なると巻」と「ラーメン」

「蕎麦辞典」(植原路朗著・東京堂出版)によると、江戸後期に、かまぼこをあらった「おかめ蕎麦」が登場し、明治中・後期の「五目蕎麦」にナルトが登場。そして、支那そばが日本的(東京風)ラーメンとして変容する過程において具の仲間入りを果たしたのではないかと考えられている。

県央のつばき

店長様の作る定食屋お弁当はどれも美味しそうで、昼食後に取材にお伺いした際にも思わず買ってしまいそうになるほどのお弁当が並んでいます。定食もお弁当もボリューム満点ですが価格はリーズナブルな設定になっています。県央エリアにお越しの際は是非なると屋様に寄ってみては如何でしょうか。