



# カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業本部 東京営業所

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル 7階

Vol. 7 2

OTEL 03-6667-0525 O FAX 03-5614-2812 O <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

## ご挨拶

### 戌〇壱六年申年



聞かざる 言わざる 見ざる

新年明けましておめでとうございます、旧年中は格別のお引き立てを賜り心より御礼申し上げます。本年もみなさまが健康で明るい毎日を過ごせますようにと昨日は日本橋七福神へお参りに行ってきました。今年、私は人生五度目の年男として意気揚々と日々を過ごしながら少しの孫疲れも心地よいものかなんて期待しておりましたが年始早々にコケちゃいました。バランス感覚が鈍っているのか、お袋を連れて朝湯三昧まではよかったし「足元気をつけて、



て、転ばないように！」と息子らしい労りも良かったのですが言った本人が転倒してしまいました（笑い）暖冬とはいえ温泉の駐車場でさえ朝の5時ではツルンツルンでつっかけを履きお風呂セットを持ったまま滑ってしまい両膝をしこたま打ちました（丈夫な私には珍しく青タンが）昨年は築地のホームでも傘とカバンを持ったまま転倒し右の手首を傷めましたのでやや慢心？創痕な私です。これが今年の厄払いと何事も前向きにとらえ、日に新たな気持ちを忘れずに精進していきたいと思います。例年に比べ休暇中は雪が少なくて4日の朝からしんしんと降り積もったという感じです。スキー場は困っていると思いますが消えてなくなる雪の為に何十億もかけている除排雪費用を節減出来た方ははるかに恩恵あるし雪かきという苦役は少ない方が楽ですね。そんな訳で自堕落を漕いでいたら罰があたりました。4日に戻りましたが足取りの重い事、感覚が元に戻るには2~3日必要ですね。田舎で孫に遊ばれながら呑んで喰って過ごした時間と東京での、忙しく隙間のない日々の濃淡差には毎度の事ですが労働者としての宿命を感じております。そう云えば、新幹線で読んだトランヴェールという月刊誌には毎月、街に詳しい（アド天国）山田五郎さんがコラムを書いていて楽しみにしていますが1月号には「門松」についての蘊蓄が。何でも門松は冥土の旅の一里塚だそう（めでたくもあり、めでたくもなしと一休さんの狂歌だと）ほんとのところは籠も宿も無し（過酷な旅）が下の句らしいですが少しは実感出来るようになりました。まあ、何はともあれ今年も焦らず気張らずアンサーとの日々を大事に過ごしたいと思しますのでよろしくお願ひします。



小田桐さんの孫

## ● 巢鴨の無識者会議



吉田拓郎については何度となく思い出とともに語ってきました（先日、旅の宿を作詞した岡本おさみが亡くなりましたが…青森の蔦温泉を奥さんと旅したときのイメージを詞にまとめています。20代の頃、私も妻と冬場に何回か湯浴みに行きお客が誰も居ないからと湯守から女湯へ入るように勧められ、静寂の中で底からポコポコと湧いてくる蔦の湯で山あいの秘湯気分を満喫していたことを思い出しました）1970年に「イメージの詩」をリリースしていますがB面のカップリングは「マークII」です。どちらも当時のけな気な心？を揺さぶられた歌ですが46年を経ても色褪せた部分はありません。先日、会社の忘年会が十二年ぶりに行われ社長の隣で時代を感じておりました。ともに古い水夫です、船も古くなりましたが新しい海に漕ぎ出すのは新しい水夫たちです。古い水夫は新しい海の怖さを知っているから知恵と経験を託します。それが自然な事だしもっとも理に適う世代交代かと。話は飛んで（毎度ですが）電車で商談に向う途中に突然、とある女性からメール。何々、貴方は年男ですよ、しかも巢鴨に住んでいるでしょ。年男から赤いパンティーを貰うと運が拓けるのよ、ついでにはマルジという店があるから、そこに買って下さい。私以外にもう二人、貴方のファンがいるので三枚ね！思わず嘖いてしまったのですが隣のおばさんは怪訝な顔をして離れていきました。そういう訳で三枚買うのも八枚買うのも恥ずかしさは一緒、欲しいと思う女性はこっそりメールしてくだされば猿の刺繍入り赤パンを調達いたしますよ。

## ● 食品分析官X氏のプロフィールノート

調理前後で栄養成分的な数値が変わる項目は水分と脂質が変動する事が多いです。また、調理方法では揚げる、炒める、煮るという行程があると変動します。

揚げる場合 衣の種類、厚み、揚げ時間、油の切り具合で変動します。

炒める場合 炒める時間、火力、具材の量で変動します。

煮る場合 煮込み時間、調理後の煮汁の量などで変動します。

栄養測定値や美味しさと関連付けた数値化が難しいものには調味料や添加物、食感、臭いなどがあります。脂肪の多い食品の測定は分離の問題を含めとてもスピーディな作業が要求されますが動物系の脂質（四足）が多い食品の場合は低温にすると脂肪が固形化しますから、その状態で細粒化して測定作業に入ります。次回は検査品質の信頼性などについて聞いてみたいと思います。



## ● カロリーアンサー営業・製造より

日々多くのお客様とご商談させて頂きまして誠に有難う御座います。お客様は食品関係から大学の先生方まで幅広くニーズを頂いており、一般的に流通している食品や調味料だけで無く、そこに至るまでのあらゆる原料や調理過程の物や調味液など多くある事を知り驚いています。お客様より、ご要望を頂き実際に作成に至ったモードも有りますのでご紹介いたします。鮮魚関係で作られ出したのが「魚卵モード」です、生の魚卵・調味液での味付け品や、過熱調理された物の他に、白子の測定も想定しています。この様にお客様の要望によって進化し続けるのです。これからも新たな食材、原材料を測定する為に我々は挑み続けます。

ご存知ですか？文部科学省発行の日本食品標準成分表が5年ぶりに収載食品の拡充など図り、大幅な改版をして発表になっています。社会のニーズへ対応し前回の食品数に比べ300品目ほど増えている他に、一般成分と詳細が分かり易い様になっている他に、成分値の計算方法を分かり易く掲載されているそうです。

# ご商談申込用紙

本製品へのお問合せは、電話、E-mailまたはFAXにてお申し込み戴けます。  
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、FAX 又はメールにてお送り下さい。)  
ご希望のいずれかを○で囲んでください。

## 1、ご商談内容

① 資料送付 ② 説明訪問 ③ お見積り ④ デモンストレーション

## 2、ご希望商談場所

① 東京事務所 ② 青森本社 ③ 御社指定場所

## 3、ご希望日程、お時間

第一希望日時	
第二希望日時	

※ご希望戴きました日時の調整について、ご連絡させて戴きます。

企 業 / 法 人 名		
御 住 所		
御 担 当 者 様	(ふりがな)	
	(お名前)	
御 連 絡 先	TEL	FAX
	E-mail	
御社への御連絡方法	TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○で囲んで下さい)	

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

## 連絡先

TEL: **03-6667-0525** (月～金 AM9:00～PM5:00)  
E-Mail: [hideo@j-world.co.jp](mailto:hideo@j-world.co.jp) Mobile 090-2027-0396  
FAX: **03-5614-2812** (24時間受付)

株式会社 ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社：〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所：〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル7F

担当：小田桐