



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. 5 5

OTEL 03-6667-0525 OFAX 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



男はっらいよシリーズの第25作目。
リリー三部作の完結篇

みなさん、こんにちは。東京は梅雨が明けた途端にいきなり熱波の夏です、ラハイナ♪真昼を流されStrangerなんて雰囲気ではありません。昔、寅さんが沖縄で倒れたリリーの見舞い出掛けた事がありました。途中で余りの熱さに倒れそうになりました。電柱の細長い日陰に身を隠したシーンがあったのですが（早い号でも紹介しましたが、シリーズ第25作です）私も同じ事をしていました、でも日本橋辺りの電柱は細長くて我が巨体の1/3しか隠れないのが苦痛の種

です（全身が金ゴールド肉ですが何か、笑い！）にしても、切ない恋だったんですよ、最後にリリーが「私たち夢を見ていたのよ、あんまり暑いからさ」と。寅さん！って涙ぐんでいた心優しい我が末娘を思い出します（バカ親ですね）そんな訳で朝のラッシュを嫌い7時ちょっと過ぎの山手線に乗り神田駅下車徒歩7分でオフィスに到着するようにしています。この頃は自堕落で朝食を自宅で摂らずオフィスの手前にある牛丼店で済ませ



学生へ操作指導中

ます。まぜのっけご飯定食、税込み302円が定番です。バランスは抜群です！あげくに夕食？（夜食かな）を作るのも面倒になり帰宅途中の食堂に片っ端から寄って二郎レバ定を食べ尽くしました。唸るほど美味しい店には中々出会いませんね、しいて上げれば十条の三忠食堂で食べた二郎レバが私の口に合っていました。トマトは皮をむいて出してくれます（丁寧な仕事をしている昔の大衆食堂なのです、分りますか？）明日、実は十条にある女子大で操作指導と写真撮影の予定でして先生が学生

モデルを選抜？してくれている筈です。往復でお愉しみが待っています。そう言えば三忠食堂って弘前にも同名の老舗がありまして「津軽百年食堂」という映画のモデルになりました。町内にありましたから（支店ですが）小さいときから支那そばや玉子丼を食べていたのですが（ボンボンではないんですよ、いずれ訳は明かしますが）実は津軽蕎麦というメニューがお奨めなのです。東京は蕎麦通が多くて同じように講釈をたれられません、かけ蕎麦なら自慢できます（幻の蕎麦と云って大豆をすりつぶした呉汁というもので蕎麦掻を作り混ぜ合わせます、タンパク質を摂るということと日持ちを良くする意味があったと名人に聞いた事があります、ダシにも独特の工夫があって頭と内臓を取った焼き干しがコクを増しています。津軽では支那そばにも焼き干しのダシが多く使われています、弘前では鍛冶町のおおむらという店が煮干で摂ったダシと歯にはさまる位の硬さで脂の少ない肩ロースを煮込んだ昔ながらのチャーシュー+手打ち（支那）そばがめには最高です）



十条の三忠食堂



弘前の三忠食堂

ところで、弘前城が「行って見たい日本のお城 Top20」の4番目に人気だそうで（エエ？って、思いましたが公園は小さいときから遊び場で桜なら日本一だと思っていました、ちなみに町名は東長町と云いまして自宅目の前が時敏小学校でした…現在は弘前文化センターに）脱稿前の前フリが長くなりましたが、街道沿いの食堂を制覇してしまいましたので今度は7プレミアムにも手を（口を）出しました。坦々麺にびっくり、これが安くて喰るほど美味しい、煮魚だって、いつもの屋台で食べるサバ味噌よりも美味いってどういう事！しかも228円ですから、金のビール2本にポテサラにサバ味噌で915円です。かくして我が家がセンベロ酒場に。ああー鶯の夜は更けゆく♪ by 東田佐知子（毎夜（いまごろ）電気ブランでベロベロよ！

● 営業状況

学校法人 渡辺学園 東京家政大学 栄養指導研究室の宇和川先生からCA-HMタイプ導入の狙いや利活用の実態についてお聞きしました。

一番の狙いは食品の調理実験前に成分表との違いを知ることや調理オペレーションの違いによる油の吸収や切れなどを直接、確認できる事などをあげられました。

また、給食の栄養管理のあり方や糖尿病食の食品交換表で採用されている80kcal=1単位という考え方に基つき汎用性が高くリアルな献立表や分量を学生と共に研究していきたいという抱負も聞きました。最初にお会いして何度かのプレゼンを経て導入させていただきましたが学校長、学部長はじめ宇和川先生や色川先生には本当にお世話になりましたし導入に向けた御見識の高さには敬服させられる事ばかりでした。心から感謝申し上げますし、今後も実働を通じて御指導を賜りたく存じます。（搭載モード：反射・透過各標準搭載モード＋①穀類②豆類③果実類④魚介類⑤乳類⑥野菜類⑦アルコール⑧調味料及び香辛料類）

海老や牛肉の偽装問題が落ち着いたと思ったら今度は超ど級のニュースが中国発で。期限切れの鶏肉や不良品を混ぜたものも良品として合わせて六千トンも日本に出荷していたと。ベトナムからは殺鼠剤や糞が混入した冷凍ししゃもだと（北洋の魚も熱帯で加工されているのです）「食べても死なない」という従業員のインタビューがあり、7ヶ月前の肉を混ぜたとあれば実際の健康被害は出ていなくても食品衛生に対する体制のあり方について信頼性はさらに低下したと思います。外資を叩き国内業者への戒め的な思惑もあったかも知れませんが、次は日本企業が危ないですね、メラミン入り粉ミルク、マラカイトグリーン入り鰻に毒入りギョーザと（日本国内だって負けず劣らずですが）低価格を競い結局、消費者が危険にさらされるといふ流通は、そろそろ正しい方向に舵を切るべきだと思います。同時に行き過ぎた鮮度管理による廃棄費用が商品価格に跳ね返っている現実や資源の浪費も質されないといけません。消費者の6割は安全が担保されるのであれば値段の上昇はやむを得ないと認めています。水際で全体量の5%を抜き取って果たして安心・安全が担保されるのか。作りこみ品質の強化に言及しない、おかしな釈明は命取りになるし今度は優しくおとなしい日本人でも不買運動が起きかねません。縮むマーケットと厳しい競争の中で難しい決断が求められると思いますが質の競争が顧客満足度に繋がるように仕掛けて欲しいものです。現在容認されている外食のメニューや惣菜加工品の材料の出どころ（原産地や生産国表示）についても法律以前に消費者に対する姿勢として自主的にでも表示されなければなりません。不信を増大させた大手による米の産地偽装や加工米を主食用として販売していた例など消費者は忘れておりません。栄養表示や測定に手間隙を取られているのであればカロリーアンサーに任せて下さい。浮かした工数を消費者の為に（安心安全）尽くしましょう。

吸油率

食品の吸油率を考慮した計算は難しく、個人によって計算値は異なる



揚げ油の吸油率
油1グラム=9キロカロリー：エネルギー値への影響が大きい

揚げ油の吸油率	
種類	油の量 (%)
素揚げ	3～8
から揚げ	6～8
てんぷら	15～25
フリッター・フライ	10～20
はるさめ揚げ	35

揚げものや炒め物など、油を使用する料理は多いですが、食品がどのくらいの油を吸収するか、またどのような基準で算出するかは、栄養士それぞれの考え方の違いがあると思います。揚げ時間により吸油率は上がり、水分が減ることで栄養価はどんどん変化していきます。古い油の使用などでも吸油率は変化します。五訂増補食品成分表に記載されている、「揚げ油の吸油率」での天ぷらは15～25%と大きく枠をとっていますが、実際に食材や揚げ時間を詳しく考慮しての計算はとても難しいです。油1gのカロリーは9kcalとエネルギーへの影響は高く、栄養士一人ひとりによる誤差は、カロリー表示をするときに、大きな問題となってしまいます。



殺鼠剤入り？



素手で扱われるナゲット

● 消費者庁（食品表示基準案に係る説明会資料より）

食品表示基準案に係る説明会資料より抜粋してご紹介します。

内容は、食品表示基準案の策定方針「**現行58本の基準を1本に統合**」**「消費者の求める情報提供と事業者の
実行可能性とのバランスを図り、双方にわかりやすい表示基準を策定する**」とあり、大まかに下記5項目にま
とめています。

- 1、原則として、表示義務の対象範囲（食品、事業者等）については変更しない
（商品衛生法とJAS法の基準の統合に当り、加工食品と生鮮食品の区分などを変更）とある。
- 2、基準は、食品及び事業者の分類に従って整序し、分かりやすい階層構造とする
（食品について「加工食品」「生鮮食品」「添加物」に区分）（食品関連事業者等について、「食品関連事業者に係
る基準」「食品関連事業者以外の販売者に係る基準」に区分）とある。
- 3、上記2の区分ごとに、食品の性質等に照らし、できる限り共通ルールにまとめる。
- 4、現行の栄養表示基準を、実行可能性の観点から義務化にふさわしい内容に見直す
（対象成分、対象食品、対象事業者等について規定）とある。
- 5、安全性に関する事項に係るルールを、より分かりやすいように見直す
（アレルギー表示のうち、特定加工食品に係る表示の見直し（例えば、マヨネーズと表記した場合に、「卵」を含む
旨の表示を省略できる等について）（※一般的にアレルゲンを含むことが知られているため、それを表記しなくても、
アレルゲンを含むことを理解できると考えられて来たもの）とあります。

その中から、「栄養成分表示の義務化」についてご紹介します。食品関連事業者に対し、原則として、全ての消
費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け【義務】エネルギー、タンパク質、脂質、炭水化
物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）【任意】飽和脂肪酸、食物繊維【任意その他】糖類、糖質、コレステ
ロール、ビタミン・ミネラル類となっています。他にも多くの内容が掲載されておりますので、詳しい内容に
つきましては消費者庁ホームページ・食品表示・食品表示一元化情報・食品表示基準案 平成26年6月26日・
食品表示基準案（パブコメ案）に係る説明会資料・資料3をご覧ください。

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/140801_shiryu3.pdf

● 巣鴨の無識者会議



AKB創始者？秋元氏はさすがだと思いませんか、SNH48を彼の
国で立ち上げ第一回選抜総選挙をやりました。選挙公約を聞き民主的に
リーダーを選ぶという事を若者が実感していったら…今後の運営にお
かしの圧力が掛からない事を祈ります。にしてもW杯のMVPはオラン
ダのロッペンでオラ達は一致！それから野党は全部、バカ！存在価値を
認められサイレントマジョリティの共感を呼ぶことはないでしょう。今
のアジテーションはいちご白書世代の残滓が自己満足の為だけに騒い
でいるだけ。安定と落ち着きを求めた国民の総意を理解したくないので

しょう。与党を原理主義者のような輩がバラバラに攻撃したって所詮は泡沫（消えてなくなる運命）むしろガ
ザの悲劇やウクライナそして自分たちが崇め庇った責任を詫び奪われた同胞を取り返す為の北朝鮮政策にこそ
活路があるのに。戦争を止めろといいつつ双方に武器を売っている死の商人達や常任理事国の矛盾や安保理の
無能さをゴマメの歯軋りであっても毅然と糾せばいいのに（がんじがらめの政府に変わり好き放題言ってくれ
たらスカッとすることもあるでしょうに）逆に厄介な国々のお先棒をかつぎ日本人によるディスカウントジャ
パン運動を恥さらし新聞と一緒に行動しているところがつづくアホだと思えます。その他、巣鴨のSミット
が遂にリニューアルして惣菜売場がやっとまともになりました、メニューは細かく見ておりませんが棚を新設
し渋くまとめました。危機感に目覚めたのでしょうか、遅きに失した感もあります、ライバル社のW菜や埼玉
のYオコー、コンビニ特に7Pなどははるか彼方を行き周回遅れをどう挽回するか楽しみです。

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 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