



あいち学流協ニュース



▲石橋と緑蔭の流れ

1996
5
No. 195

主な内容

- (1面) 石橋と緑蔭の流れ
- (2～6面) 第4回'96フードコレクション出展のご案内
- (4～5面) 中日本学校給食物資流通組合連合会・会員名簿
- (7面) 川柳味な話 (36) -たけのこ-

噛し・噛し・エブリディ?

☆よくかんで食べると……

気持ちがおちつき、物事に集中できます。
だ液せんが活発に働き、だ液によって消化を助けます。
だ液は発がん性を低下させる力をもっています。
あごを発達させ、脳に刺激を与え働きを良くします。

大好評!『まんてんシリーズ』

☆大豆☆くろ豆☆こんぶ

☆ひよこ豆☆ブルー☆ほしいも

☆あたりめ☆いかば〜

創業昭和6年 味の老舗



株式
会社

サッポロ市場本舗

SAPPORO MARKET CO., LTD.

本社 三重県上野市小田町1656 〒518 ☎(0595)21-0044代

営業所 東京・大阪・名古屋・広島・岡山・仙台

第4回'96フードコレクション出展のご案内

平成8年7月16日(火) 午前10時-午後5時

名古屋国際会議場(白鳥イベントホール)

平成五年九月に第一回を開催して以来、毎回、多大な成果を得て好評をいただいておりますフードコレクションを、本年もきたる平成八年七月十六日(火)、名古屋国際会議場(白鳥セントホール)において開催いたします。

この展示会は、「物流の革新が急速に進んでいる現状のもと、業務用食品を取り扱っている業者が協力し、新しい機能を果たす方法を取りながら、業界の発展をめざしていく」ため、東海業務用食品連絡協議会の主催により開催されるもので、学校給食、産業給食、外食産業など幅広い分野に提供される食材の総合的な展示会です。

出展会社は毎回百社を超え、業務用食品全般をはじめ、調理用・加工用機器、食器類なども出展されて、その内容は幅広い分野におよ

び、これまでの展示会を超えた充実したものとなっております。

* *

最近の食品業界のすう勢は大きな変革の中にあります。

国際化が進むなか、食品もより国際的になり、全国各地にくまなく世界中の食べ物が目に見えるようになってきております。高級レストランでのシェフによる調理、有名店の看板料理、各種料理番組、食材紹介などマスコミによる「食」についての様々な情報もより多くなり、それがいち早く消費者のニーズにつながってまいります。

こうしたすう勢のなか、大型小売店、コンビニエンスストアなどの急速な店舗展開もあって、消費者のニーズに密接に應える供給体制の整備が進んできております。

業務用食品業界では、

メーカーも物流も、多種多様に入り組む作業内容のなか、取り扱い商品の円滑な供給に対応できる体制がとられていますが、今後の業界には、商品構成とシステム作成によって組織化した新しい業務体制の必要性が大きな波となって押し寄せていると考えています。

業務用食品業界は、端的に言えば「いままで選択してきた業界から選択される業界へとなっている」とも言われます。

今年の展示会は、こうした最近のすう勢を十分認識して、組織として会員の交流を密接に図っていくことも大きな目的としています。

開催要領はほぼ例年どおりで、その具体的内容は次のようです。

出展申込書等ご案内申し上げますので、ご希望の向きは事務局にご連絡下されば、関係書類をご送付申し上げます。

Mayannaise
&
Dressing
&
Pickles

Heart and Delicious
SSK

エスエスケイフーズ株式会社
名古屋営業所



〒460
名古屋市中区丸の内2丁目17番4号
MIWA第1ビル4階
TEL (052) 212-2683
FAX (052) 212-2684

* *

【出展申込要領】

◆小間の規模

・展示場小間A、B

(6ページの図参照)

・各小間ごとに壁面へ社名

板と照明を設置します。

社名文字は会場のデザイン

上、各社統一させていただきます。

きます。

その他、規格外の工事はす

べて出品社の負担となります。

す。

◆申込先

東海業務用食品連絡協議

会事務局

名古屋市熱田区新尾頭二

丁目二番七号

電話

〇五二一六八三二五二八〇

〇五二一六八二二六二一九

FAX

〇五二一六八二二八四八六

◆申込方法

指定申込用紙に必要事項

をご記入の上、事務局へフ

ックス(ファックス番号

〇五二一六八二二八四八六

にてお申し込み下さい。

◆申込締切

平成八年六月二十日(木)

(6ページへつづく)

第四回 '96 フードコレクション開催について

拝啓 新緑の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は何かと格別なご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

当協議会では地元の業務用食品を取り扱う企業、会社が業界あげてユーザーへの新しい物流体制づくりが出る場所として年一回開催してきております。

また、今年度は物流部門である問屋の営業担当者と出展される生産部門であるメーカーの担当者が密接な連携をとって、一層活躍していただける場となるよう取り組んで行きたいと思っております。

業務用は外食、食堂、惣菜、ホテル、学校、病院等多種多用ですが、それぞれのユーザーは一番新しい食材を求めて独自に対応したいと望んでいます。

会場で出来るだけ多くの商談が行なわれるよう期待しております。

ご多忙の折とは存じますが、ご賛同賜りますようお願い申し上げます。

敬 具

平成八年五月

名古屋市熱田区新尾頭二丁目二番七号

東海業務用食品連絡協議会

会長 伊藤 稔

優れた加工技術で 新しいテイストを創りだす

New Taste

独自の技術と、最新の設備が

おいしさの質と、おいしさの数を追求する。

ニチロの加工食品は、品質第一をモットーに、個性あふれるテイストを積極的に提案します。



株式
会社

ニチロ

〒460 名古屋市中区栄1-6-14 御園座会館4F
名古屋支店 TEL052-221-8373

(株) きゅうざい	0593-47-8500	ちぬや冷蔵(株)	052-681-7617
(株) 一志屋	0598-51-5528	天狗缶詰(株)	052-613-1162
(有) イナショウ	0598-56-3025	テーオー食品(株)	052-561-8570
(株) 丸中商店	0596-28-3346	(株) 東水	052-611-4548
北佐商店	05956-3-0055	東洋紡実業(株)	06-357-7121
(有) 野村商店	05973-2-1515	登喜和冷凍食品(株)	06-327-0144
賛助会員 (56名順)		ナガノトマト(株)	052-681-1696
味の素(株)	052-733-8322	(株) 中埜酢店ミツカン	052-671-1110
朝日海苔本舗(株)	0598-51-5062	(株) 永谷園	052-931-3841
(株) アサダ	052-411-8141	日清製粉(株)	052-563-1601
旭フーズ(株)	052-212-2191	日本ブルガエリー(株)	052-691-7281
伊勢海苔(株)	052-353-1307	日華油脂(株)	052-962-4846
泉万醸造(株)	0569-72-0252	日本水産(株)	052-561-5311
稲萬食品(株)	052-882-6666	(株) ニチレイ	052-683-2511
エスエスケイフーズ(株)	054-284-8481	日本ハム(株)	052-362-8286
エバラ食品工業(株)	052-231-7001	(株) ニチロ	052-221-8373
エム・シーシー食品(株)	052-263-4656	はごろもフーズ(株)	052-681-8401
岡本食品(株)	052-611-5301	(株) 浜乙女	052-582-5551
大島食品工業(株)	052-795-0091	不二製油(株)	052-581-4271
オハヨー乳業(株)	052-503-5674	(株) 藤沢商事	0485-24-1324
カゴメ(株)	052-951-3581	プリマハム(株)	052-502-5315
(株) 加ト吉	052-323-1301	日東ベスト(株)	052-682-2841
カセイ食品(株)	052-682-5274	ホクレン農業協同組合連合会	052-222-6312
神谷醸造食品(株)	0565-57-2417	(株) ホーネンコーポレーション	052-201-8091
(株) かね貞	052-891-1411	(株) ホテイフーズコーポレーション	052-776-9944
(株) 川崎フードモデル	08462-2-2588	宝幸水産(株)	052-583-7900
キューピー(株)	052-733-1767	(株) マルアイ	052-384-6531
(株) 極洋	052-332-3761	マルトモ(株)	052-853-1851
九鬼産業(株)	0593-52-7273	マルハ(株)	052-562-5231
グリコ栄養食品(株)	052-352-9110	(株) マルハチ村松	054-622-7371
栗木食品(株)	052-471-6086	三島食品(株)	052-524-0888
ケンコーマヨネーズ(株)	052-937-6861	明治ケンコーハム(株)	052-701-9251
交易食品(株)	052-321-5203	明治乳業(株)	052-851-3525
コッコ(株)	05694-2-2137	ヤヨイ食品(株)	052-583-1021
(株) サッポロ巻本舗	052-532-6737	ヤマガタ食品(株)	052-683-1811
昭和産業(株)	052-571-6211	ヤマサ醤油(株)	052-242-1431
シーアイフルーツ(株)	0543-65-6186	ユニチカ三幸(株)	052-682-8301
すぐる食品(株)	05359-2-3807	(株) ヨコオフーズ	0568-73-3655
(株) 青和商会	0568-28-6211	吉村穀粉(株)	052-443-4457
創味食品工業(株)	075-612-3333	吉原製油(株)	052-971-5771
タカ食品工業(株)	0742-33-3821	理研ビタミン(株)	052-983-1041
田中食品(株)	052-682-0106	六甲バター(株)	052-681-6461

圧搾製法の特長を生かし
最高の旨味をもつ、
綿実二番しぼりサラダ油



油でできる 味がある

おまかせください——油のことは

ご用途に応じた各種サラダ油、白絞油、
おいしい惣菜作りのためのフライオイル
などを取り揃えてご用命をお待ちしています。



すぐれた耐熱性と、
さわやかな風味をもつた
豆白の最高級品です。

吉原製油株式会社



本社/〒530 大阪市北区中之島3丁目6番32号 ☎(06) 441-8856代
名古屋支店/〒461 名古屋市中区東栄1丁目9番29号 ☎(052) 971-5771代

中日本学校給食物資流通組合連合会・会員名簿

(平成6年4月1日現在)

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

電話 (052) 682-6219

FAX (052) 682-8486

学校給食が長い歴史と変革を経るなか、安全・良質な食品を供給することを関係者が連携努力し、学校給食の発展に努めています。そのような地域に密着して学校給食を支えて行こうとしている学校給食物資流通組合の会員ならびに賛助会員（メーカー）をご紹介します。

愛知県学校給食物資流通協同組合 事務局 〒466 名古屋市熱田区新尾頭2-2-7 ☎ (052) 682-6219 専務理事・事務局長 古田龍弘		(株) ナカヤマ	05732-5-4148
		(株) 黒地商店	0577-32-2777
		(株) 大光	0584-89-7777
		協同組合静岡県学校給食会協力会 事務局 〒420 静岡市流通センター5-8 (株) 浜村屋内 ☎ (054) 263-2241	
		(株) 浜村屋	054-263-2241
		(株) コーゲツ	0559-22-3703
		(有) 三徳	053-453-5235
		(株) 井出商店	0543-75-3166
		安倍運輸 (株)	054-259-8266
		(資) 日高屋	0558-22-0547
		(株) マキノ	053-441-i788
		福井県学校給食物資流通協同組合 事務局 〒910 福井市成和2丁目1125 (株) アコス内 ☎ (0776) 24-7400	
		(株) アコス	0776-24-7400
		平山商店	0770-22-0297
		(株) サン食品	0776-38-3830
		(株) 近江商店	0776-23-3366
		不二栄養食品 (株)	0776-38-5028
		(株) 共和冷凍	0770-23-7010
		三重県学校給食協同組合 事務局 〒514 津市広明町345 三重食糧ビル3F ☎ (0592) 28-0308	
		(株) 山吉	0593-64-3313
愛知県学校給食物資流通協同組合 事務局 〒466 名古屋市熱田区新尾頭2-2-7 ☎ (052) 682-6219 専務理事・事務局長 古田龍弘			
		三給 (株)	0564-54-2339
		(株) イト商	052-331-1951
		高瀬物産 (株)	052-653-0531
		(株) 名給	052-681-7131
		ミヨシ食品 (株)	0564-31-2171
		(株) アイケイ	0566-72-0181
		(株) 丸小青果	052-682-5663
		(株) 林食品商会	052-441-5051
		(有) 林食品商会	0565-52-4618
		(有) 東海食品	0532-53-1551
		(資) 丸二商店	052-603-1241
		林食品商会	0568-73-6383
		加茂砂糖商事 (株)	0565-32-1378
石川県学校給食物資流通協同組合 事務局 〒920 金沢市西条3-94 浅地産業 (株) 内 ☎ (0762) 43-5611			
		浅地産業 (株)	0762-43-5611
		(株) マルシン	0762-37-4611
		(株) 北栄	0762-62-8381
		カナカン (株)	0762-41-1200
		紙安産業 (株)	0762-33-1610
岐阜県学校給食物資流通協同組合 事務局 〒514 津市広明町345 三重食糧ビル3F ☎ (0592) 28-0308			
		オオノ物産 (株)	058-387-7711
		(株) ジーケーエス	058-279-3122

酢造りは酒造りから——

内堀醸造株式会社 名古屋支店

名古屋市北区柳原三丁目11番11号 〒462

電話 052-912-3131 FAX 052-912-5121

本社・工場

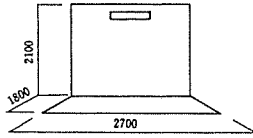
岐阜県加茂郡八百津町伊岐津志437 〒505-03

電話 0574-43-1185 FAX 0574-43-1781

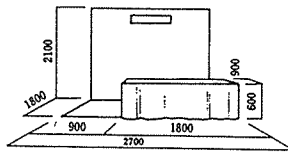


小間の規格

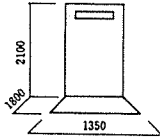
1 小間 A



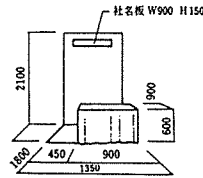
B 小間+W1800×D900×H600



半小間 A



B 半小間+W900×D900×H600



(3ページよりつづく)

◆説明会

平成八年七月三日(水)

場所 熱田神宮会館

時間 午後二時より

◆出展品目

(1) 業務用食品全般

(2) 業務用関係機器・商品

【その他】

◆搬入・搬出

・搬入は七月十五日(月)

午後三時頃より午後五時頃

まで。七月十六日(火)午

前八時三十分より九時三十

分までに一切を完了願いま

す。

・搬出は、開催当日(七月

十六日)の閉会後

◆動員方法

・会員が業務用関係ユー

ザーに対して動員する。

◆電気工事料

・持ち込み電気器具の明細を

申込書にご記入いただきます

す。

(普通電気フライヤー、電

気釜、ポット等は一・五キ

ロワットですので、申し込

みはコンセント二キロワッ

トとなります)

・照明器具

アームスポットまたはクリ

ップスポット

スタンドライト

◆駐車場について

・出展会社・関係者には無料

駐車カードを発行します。

・来場者については、受付に

て無料駐車カードを発行し

ます。

◆設営・装飾・電気工事な

ど別途施工について

作業の複雑化を避けるた

めに主催者が指定した業者

に施工させていただきます。

◆調理作業について

会場に隣接する指定調理

場にて作業を行っていただ

きます。

◎・・・俳・句・五・詠・・・◎

野良猫と子育て上手菜実熟る

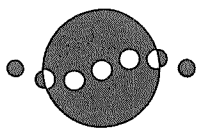
週末はまた雨となり薔薇散りぬ

えごの花寄進瓦に女文字

姫女苑野川とろりと雲映す

朝毎に通ふ借り畑茄子の花

(半田市 山下喜美子)



カルピス味の素ダノン株式会社



東海営業部

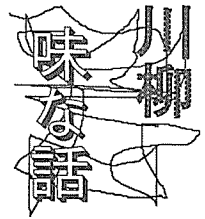
愛知県名古屋市昭和区阿由知通り 2-3

味の素株式会社 名古屋支店 内

〒466

電話 (052) 733-9211 (代表)

FAX (052) 731-1007



(36)

—たけのこ—

旬となったものの、今年のたけのこは、氣候不順のせいで不作で、結構値が張っているという。こうなると、たけのこの「存在価値」(?)も増してきて、竹やぶも宝の山に見えてくる。

筍をぼんと盗むは罪がなし

筍は一本抜いて先ず逃げる

たけのこは、昔からだまって失敬することが多かったようだ。

竹の子は盗まれてから番がつき
ようやくたけのこが土をもたげて出てくる頃となった。明日ごろはちょ

うど掘りどきと思ってその朝行ってみると、いつのまにか盗掘されている。これはいけない、これから番人でもつけなければ、というところ。

だが、そんな筍も盗掘をまぬがれる所がある。

湯灌場のきわはみんな竹になり

湯灌場(ゆかんば)とは、寺の墓地の中、死者を納棺する前に体を湯で洗い清める場所。そんなそばのたけのこはさすがに敬遠。気味わるがって取らないので竹に成長する。

また「出もの腫れもの所かまわず」というが、たけのこも思わぬところへ根を伸ばして行く。

筍は火をする垣へ顔を出し

「火をする」とは、摩擦して火を出すことから、あつれきのあること。たけのこが所もあるうに、仲の悪い隣家に芽

を出した。さあ、この筍の始末はどうするのであるうか。

ほのぼのした句もある。

竹の子のようだとい

げをおろしてい

たけのこも子供も成長が早い。つい前にした着物の縫い上げをもうおろさなければならぬ。ぐんぐん伸びる子供の成長に目を細める母親。その愛情は古今変わりはない。

たけのこに関しては、日中ともにいずれ劣らぬ故事伝説がある。

可愛がられた竹の子

はかぐや姫

かぐや姫は竹の中から生まれ、竹取りの老夫婦に育てられ、わずか三カ月ほどで光り輝く美しい姫に成長。五人の貴公子からの求婚、帝のお召しも辞退して、八月十五夜(中秋)、月からの使者を迎えられて天に昇っ

た。そんな経過から、

かぐや姫半夏過ぎから虫が付き

たけのこに虫がつく季節にかけている。

一方、中国二十四孝の一人、孟宗の語り伝え

は、母の願いをかなえるために、寒中の竹やぶで天に祈ると、その孝心に応じて雪中からたけのこが生えたという話。

竹の子は孝の中での引っこ抜き

こうした話に川柳は容赦ない。たけのこが好きとあればというので、

孟宗が御袋は齒が丈

夫也

筍のおじやがよいと

母は言ひ

また、季節はずれな無理難題を言ったというので、

筍はあんまり母の悪

強請り

孟宗が母姑にはいやなたち

(W)

手造りの味をお届けします



ヤヨイの調理食品

ヤヨイ食品株式会社

冷凍食品

チルド食品

レトルト食品

本社
中部支店
名古屋営業所

〒424 清水市水楽町 3 - 5 TEL 0543<64>4147(代) 販売本部0543<65>1610

〒450 名古屋市中村区名駅南 2 - 14 - 19 住友生命名古屋ビル 8F TEL 052<583>1021

「カニ殻パワー健康法」

「究極の健康物質キチン・キトサン」

医学博士 松 永 亮 著

平成七年の定時総会・記

念講演会で講演をお願いした松永亮氏（松栄会アスタークリニック院長、医学博士）が、これまでのキチン・キトサンについての研究成果をまとめて、カニの殻に秘められた力を分かりやすく紹介している。

「カニ殻」キチン・キトサンのあゆみから、機能、効

能を紹介、医師としての臨床カルテ、調査報告から、難

病、重病、慢性病、生活病での効果のほどが、多くの症例によって具体的に紹介されている。

また、実践編として、キチン・キトサンの上手な買い方、選び方、飲み方、利用の仕方が細かく説かれて



食同源、薬食同源という立場から考案されたキチン・キトサンを利用したメニュー「体にいい、家庭でできるカニ殻健康メニュー」はユニークな企画。現代のグル

メ志向の陰で高タンパク質への偏重が起こりがちななか、偏食せず、健康の基礎を作る上で、カニ殻のコキールなどキチン・キトサンを上手に取り入れた料理数種類が紹介されている。

また、口を通して体にはいばかりでなく、皮膚の活性液としての化粧品や、水虫防止、悪臭防止の靴下など体にいい衣料品、さらには、コンタクトレンズ、無公害プラスチック、防腐剤を使わないキチン・キトサンしょう油および味噌など、幅広い応用のほども紹介されている。

しかし、この本の最も読みどころは、最後の第9章「労働衛生と終末医

療に貢献するキチン・キトサン」・第10章「予防医学／病気になるらないライフスタイルのすすめ」であろう。労働衛生コンサルタント事務所長も務める見識のもと、予防医学の大切さなどこれからの健康保持のあり方が説かれている。健康を守る七カ条などライフスタイルを具体的に確立するのに大いに参考になろう。

（廣済堂出版発行、定価八五〇円）

あいち学流協ニュース

1996年 5月号 No.195

平成8年5月15日発行 単価50円

編集発行人 愛知県学校給食物資

流通協同組合

理事長 伊藤 稔

名古屋市熱田区新尾頭2丁目2番7号

富春ビル5F 〒456

食生活に信頼と安全をお届けする

株式会社 イ ト 商

〒460 名古屋市中区大井町2番19号

電話 (052) 331-1951 番(代)

ファックス (052) 322-2971