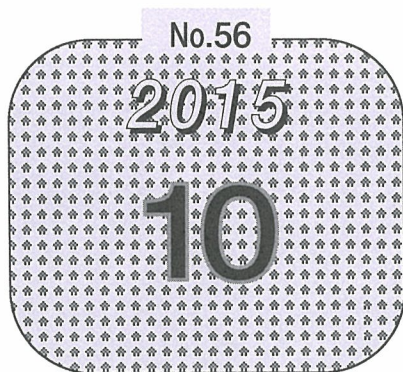




中日本給食だより



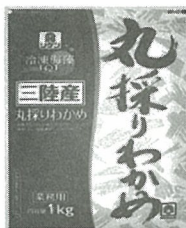
▲秋を彩る薄の幻想



主な内容

- (1面) 秋を彩る薄の幻想
- (2～3面) 愛知県学校給食関連物資展示会開催
- (4～5面) 世界に広まる緑茶文化
緑茶の効用が健康志向にマッチ
日本食ブームも追い風に国際的にPRを推進
- (6～8面) 工場視察会報告
*伊那食品工業株式会社 かんてんぱぱガーデン
*本坊酒造株式会社 信州マルス蒸留所

海藻の理研から
本当の美味しさと
使いやすさを両立した
冷凍海藻シリーズを
提案します。



理研ビタミン株式会社
名古屋支店 〒461-0005 名古屋市長区東桜 2-13-30 ☎(052) 933-1041

愛知県学校給食関連

物資展示会開催



平成二十七年八月二十一日、愛知県で毎年恒例となっている学校給食関連物資展示会が、反響にお応えして今年も行われました。

この展示会は愛知県学校給食物流通協同組合が公益財団法人愛知県学校給食

会との共催で行っており、学校給食に関連のある既存物資及び新規提案物資を確認することが出来る場として、毎回大勢の愛知県下の

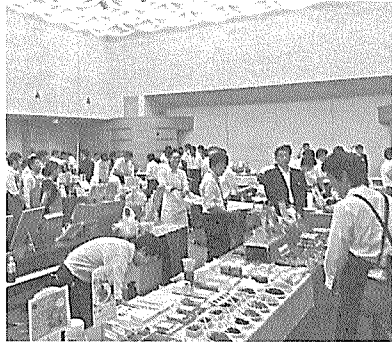
栄養教諭・学校栄養職員の方々が足を運ばれています。

当日は朝早くから、会場となった愛知県女性総合センター（ウイルあいち）に愛知県下を中心とした四十三社の出展企業が集結し、各社がもつ技術をふんだんに活かし、工夫を凝らした

様々な提案物資を準備しました。

開会を前に、各ブースにおいて提案物資の配置などがスピーディに進められ、担当者の熱意が会場中に充満しているようでした。

会場内にある調理室でも、物資の加熱や調理などが行われ、すぐにでも試食できるようにと、次々と準備がされていきました。

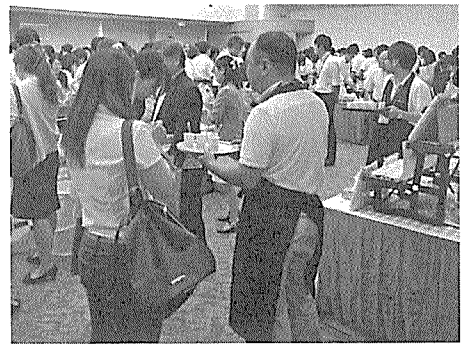


展示会の開始とともに今年も多くの栄養教諭・学校栄養職員の方々が訪れ、提案物資に触れ、また各ブースにおいて出展企業の担当者者と活発な意見交換などもされていきました。

今後の学校給食の場において役立つ情報も多く得られたようで、企業の担当者からの説明に熱心に聴き入る姿がいたるところで見られ、盛況のうちに閉会を迎えました。

今回の展示会では、会場のみならず栄養教諭・学校栄養職員の方々の控え室にもアンケート用紙が用意されました。

栄養教諭・学校栄養職員の方々からはアンケートを通して、



・種類が多くて、見やすかった。

・新規物資も多く、勉強になる。

・レシピが、もらえるのうれしい、参考になる。

・新しいものが試食できて参考になる。

・メーカーの人と直接話すこともでき、要望を伝えやすい。

といった感想から、

・アレンジメニューがいくつかあると、料理のレパートリーが広がって良いと思う。

といった意見まで、数多くの言葉が寄せられました。

(株)ニッコーは創業31年。無添加にこだわり続け、現在も安全・安心な食品作りをモットーにしています。

《主な商品》

とうふだんご（たれ付き）

国産大豆100%の豆腐と愛知県・奥三河鶏の鶏肉を使ったお団子に、酸味のある甘酢あんを絡めています。

株式会社ニッコー





また展示会終了後には、栄養教諭・学校栄養職員の方々と各出展企業に対する展示物資についての問合せなどが、事務局宛にも多数寄せられました。

事務局からは各企業へ問合せ内容についてのフィードバックを行い、出展各企業に対応をしていただいております。

この展示会は、来場される栄養教諭・学校栄養職員の方々のみならず、各出展企業の方々にとつても、既存商品だけでなく新たな提案物資を愛知県下の栄養教諭・学校栄養職員の方々に紹介することのできる貴重

な場として、大変好評を得ているイベントとなっております。

また、栄養教諭・栄養職員の方々に直接に意見を聞くことができるということとは、現場の生の声が聞けるとして、物資の新規開発をする際の大きな参考になる、との声も聞かれました。

食に関する安全がより重視されるようになってきた今、学校給食という子どもたちの健康に直接関係する物資において、提案する企業側と、現場で扱う栄養教諭・学校栄養職員の方々の側とで、更なるコミュニケーションをとることが重要になるでしょう。

その理想を実践する場として、この愛知県学校給食関連物資展示会という、企業側と栄養教諭・学校栄養職員の方々の両者が一堂に会することができる現場が十二分に活かされることが望まれます。

愛知県学校給食物資流通協同組合では、来年度も同



様の展示会開催を予定しており、今回同様の来場者数及び出展社数を見込んでいます。

事務局としても、より多くの企業に出展して頂けるように、また、より多くの栄養教諭・学校栄養職員の方々に参加していただけるように、この先も企画のブラッシュアップを進めていきたいと考えております。

そして今後も、この愛知県学校給食関連物資展示会が、学校給食食材についての情報発信の場として、ますます活用されることを期待しております。

(N)



お米de岩手県産ブルーベリータルト



お米deスイートポテト

「みんなと一緒に楽しく同じデザートを食べたい」
そんな思いに応えたいと開発に取り組んできたのが、
友だち(Friends)と一緒に食べるデザート(Sweets)です。

【全14種類!】

お米de国産いちごのスティックケーキ

お米deメープルマフィン

お米deバナナのスティックケーキ

お米de国産かぼちゃのマフィン

お米de山形県産フランスのスティックケーキ

お米de国産みかんタルト

お米de国産りんごのタルト

お米de国産ももタルト

お米deマンゴータルト

お米de国産さつまいもと栗のタルト



お米deガトーショコラ



お米de沖縄県産シークワーサータルト



NittoBest

フレンドスweets
Friends Sweets®

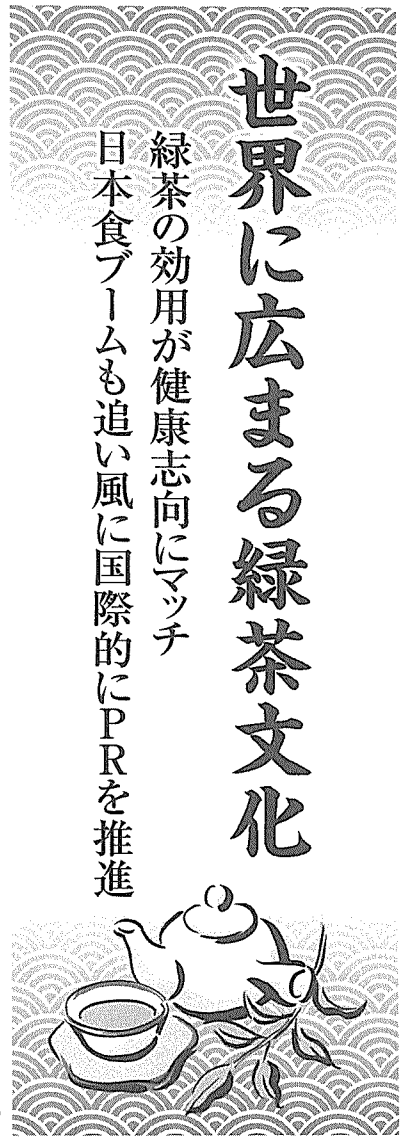
環境にめぐまれたここ山形から安心をお届けしていきます。
フレンドスweets専用工場がスタートしました!

日東ベスト株式会社

名古屋支店 名古屋市熱田区千代田町17-8 食品ビル内 TEL (052) 682-2841

世界に広まる緑茶文化

緑茶の効用が健康志向にマッチ 日本食ブームも追い風に国際的にPRを推進



◆日本食ブームを背景に？

有明や虫も寝あきて

茶を立てる

小林一茶の句にこんな一句があります。お茶は単なる嗜好飲料ではなく、心を癒し、コミュニケーションを円滑にする要素を持つところから、見て、飲んで、楽しみと感動を与える「おもてなし」のツールとしても親しまれています。また、健康にもいいとされています。

お茶といえばカテキン（茶タンニン）が、動脈硬化、高血圧、糖尿病を予防する効果があるほか、ガン細胞の抑制にも効果があるといわれています。また、ビタミンCが豊富で肌の弾

力性維持やメラニン色素生成の抑制効果があり、ビタミンEが脂肪の酸化を抑えても「健康」がキーワード

になっていく昨今。お茶は、気軽に、気長に健康維持を図ることができるということから、ある意味ではスマートな健康法といえるかもしれません。

お茶をめぐる近年の情勢は、国内では、生活様式が多様化などによって一世帯当たりの年間緑茶購入量は減少傾向にある一方、世界的には、アメリカ、ヨーロッパを中心に健康志向や和食への関心が高まり、緑茶の持つ機能性や効用が注目され、需要が増え日本か

らの輸出も伸びています。

いま話題になっているのは、海外での日本食レストランの急増。ことし七月時点で世界に約八万九千店（外務省調べ、農林水産省推計）。前回調査（二〇一三年一月時点）に比べて一・六倍にもなるこの増加は、健康志向を背景にした世界的な日本食ブームがあると指摘されています。

日本食と関わりの深い緑茶（日本茶）は、この日本食ブームと世界的な健康志向とも相まって海外でも人気になっているようです。農林水産省は二〇一三年八月、農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略を策定・公表し、そのなかで、

茶の輸出戦略をかかげました。二〇一二年時点で輸出額は五〇・五億円。その五年前と比べると約一・五倍となっていますが、それを二〇二〇年には百五十億円にすることを目指しています。

◆お茶まつりを積極展開

先に述べたように、緑茶の需要は増加傾向にあります。日本においては、「緑茶といえば日本」という印象が強いように感じますが、世界最大の緑茶の輸出国は中国です。日本とは製法が異なるために味わいも違いますが、中国で最も飲まれているお茶の種類は緑茶で、世界で馴染み深いお茶でもあります。

日本の緑茶は他国産のものと比較して「日本茶」というブランド化がされています。その主な種類には煎茶・釜炒り茶・玉緑茶・玉露・番茶・焙じ茶・抹茶があります。

特に抹茶は、日本が誇る伝統のお茶であるともい

自然の恵みをおいしくお届けします

ニッカサラダ油

日華油脂株式会社
NIKKA SALAD OIL

東京本社 〒104-8507 東京都中央区明石町 8 番1号 ☎03-5565-0455
大阪支店・東京支店・九州支店
名古屋営業所 〒460-0003 名古屋市中区錦2-18-19 ☎052-229-9685

え、茶葉を粉末状にするこ
とから食物繊維をはじめと
した豊富な栄養を摂取する
ことができる健康食品とし
ても世界で人気が高まっ
ています。

こうした動きの中で、業
界もお茶のPRに熱を入れ
ています。今秋十一月十四
十五の両日には静岡市で
「第廿九回全国お茶まつり静
岡大会」が開催されます。

「全国お茶まつり」は公益
社団法人日本茶業中央会
全国茶生産団体連合会、全
国茶商工業協同組合連合会
などで構成された実行委員
会の主催で、年に一度開催
されています。全国茶品評
会のほか、消費拡大プログ
ラムとして茶にまつわる展
示や販売等も同時に行われ
るため、多くの一般来場者
も参加してにぎわいます。

全国の茶生産地で開催さ
れるため、静岡県内での開
催は三年ぶり、静岡市では
十二年ぶりの開催となりま
す。今年には徳川家康公薨去
四百年という年にあたるこ
とから、静岡市では徳川家

康公顕彰四百年記念事業を
展開しており、今回の全国
お茶まつりもこの事業の一
環として相乗効果を期待し
ています。

◆来年は「世界お茶まつり」を開催

全国随一の「茶の都」ず
おか」づくりに取り組んで
いる静岡県では、さらに
「世界お茶まつり二〇一六」
を来年春秋の二回（春の祭
典二〇一六年五月十三日
～十五日、秋の祭典二〇
一六年十月二十七日～三十
日）開催する予定で、世界
お茶まつり実行委員会主
催、世界緑茶協会など共催
のもと着々と準備が進めら
れています。

「世界お茶まつり」は、
茶の魅力の世界に発信しよ
うというもので、

- ・魅力ある茶文化の継承と
創造
- ・お茶の新たな可能性の発
掘と挑戦
- ・世界に向けた日本茶の需
要拡大




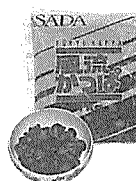
この三点を目的として、
これまで二〇一〇一年を皮切

りに三年ごとに五回開催さ
れ、多くの国から参加（二
〇一三年は二十九の国と地
域から参加）を得るなど、
国際的にも認知されてきて
いる茶業界の代表的なイベ
ントです。

テーマは「OICHAを
楽しむ」OICHAを五感
で感じよう」。

その趣旨にもとづいて、
茶と音楽、茶と和食、茶
と花、茶と香りなど「音・
彩・香・味・触」の「魅力
のコラボレーション」を演
出。茶の産業・文化交流ツ
アー（茶園・茶工場見学、
茶摘み、茶手揉み体験、茶
産業資産巡りなど）、世界
緑茶コンテスト、世界緑茶
会議（各国のお茶の専門
家・研究者等が緑茶の流通
事情を踏まえ、世界のト
レンドへの提案・協議）、
ワールドOICHAメッセ
（茶および茶関連商品など
の総合見本市）、世界大茶
会（世界各地の喫茶習慣、
お茶を愉しむコンセプトな
どを披露する茶会）などが
開催される予定です。

アサダ 学校給食向け漬物

<p>JAS福神漬</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>	<p>国産つば漬</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>	<p>国産無着色刻沢庵</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>	<p>無着色風流かつぱ</p>  <p>10g×40袋 1kg×15</p>
---	--	---	---

株式会社 アサダ

<p>本 社 / 名古屋市 中村区 稲西町181番地 TEL <052> 411-8141 FAX <052> 412-7972</p> <p>工 場 / 東海市 加木屋町 山の脇48番地 TEL <0562> 32-5156 FAX <0562> 32-5157</p>	<p>東京営業所 / 東京都江戸川区 下篠崎町16-12 TEL <03> 3676-3189 FAX <03> 3676-4009</p> <p>大阪営業所 / 大阪府高槻市 深沢本町31-21 TEL <0726> 71-8771 FAX <0726> 71-8773</p> <p>福岡営業所 / 福岡県太宰府市 吉松1-4-45 TEL <092> 920-2111 FAX <092> 920-2112</p>
--	--

工場視察研修会報告

＊伊那食品工業株式会社 かんてんぱぱガーデン
＊本坊酒造株式会社 信州マルス蒸留所

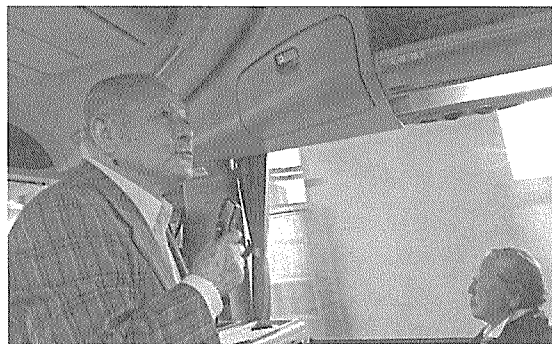
当連合会では、去る平成二十七年九月十六日（水）、賛助会員企業をはじめ合計二十三名の参加を得て工場視察会を行いました。

今回の視察先は長野県の伊那食品工業株式会社様、かんてんぱぱガーデンと、本坊酒造株式会社様、信州マルス蒸留所の二か所です。その視察会内容と、伊那食品工業株式会社の会長塚越寛様より講演をいただきましたので、その内容について報告致します。

◆長野県へ向かう車内では、長野県の特産として思い浮かべることができる「りんご」や「きのこと類」

＊日 程＊	
9:00	出発・車内研修 ・長野県の特産品について ・伊那食品工業(株)様DVD研修
11:30	伊那食品工業(株) 会長 塚越寛様の講演
12:40	昼食
13:20	かんてんぱぱガーデン及び工場の視察
14:40	信州マルス蒸留所 工場視察
17:00	帰着・解散

の特徴や代表的な成分とその効果。また、比較的新しい特産品であり幻の焼酎とも言われる「あかねちゃん」、駒ヶ根のグルメとして挙げられる「ソースかつ丼」についてなど、長野県の食にまつわるものについて研修を行いました。一旦の休憩を挟んでか



らは車内研修として、最初に訪問する伊那食品工業株式会社様の情報資料や、会長の塚越様が過去に出演されたテレビ番組「カンブリア宮殿」のDVD研修を行いながら進められました。

すべての方に、マヨネーズのおいしさを。

キューピー エッグケア



独自の技術により、卵を使用せずにマヨネーズのコクを再現したマヨネーズタイプ調味料です。

キューピー株式会社 名古屋支店
TEL 052-733-1111 FAX 052-733-8335

キューピーは「まめ活」をご提案します。

「まめ活」とは？



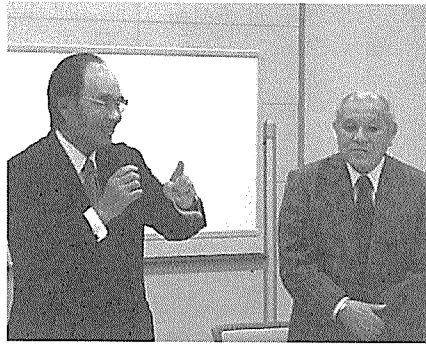
「豆をまめに食べる活動」の略

栄養たっぷりの豆をもっとたくさんの人に、日頃の食生活からまめに取り入れてもらいたいという願いを込めています。



キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111

伊那食品工業株式会社様
 本社に到着し、かんでんば
 ば西ホールへと案内してい
 いただき、代表取締役会長
 塚越寛様より講演を賜りま
 した。

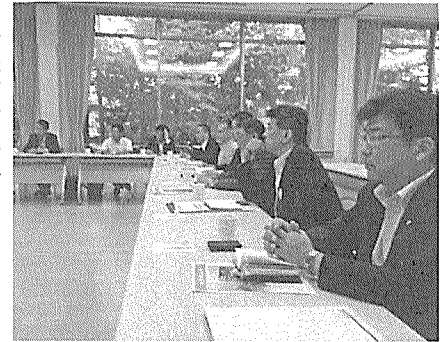


【講演要旨】

■年輪経営という考え方

毎年確実に利益を伸ばす
 ことが重要であり、「常に
 現状より良くなっている」
 という状態にあることが大
 切です。

売上を伸ばさなくては会
 社は成長できないと考えて
 いる経営者が多いというの
 が現状のようですが、「売
 り上げが伸びること＝会社
 の成長」という考え方は少
 し違います。この考えで



は、売上を伸ばすことが目
 的になってしまいます。

会社経営の目的は、「い
 い会社」になって、社員を
 はじめ地域の人々や皆が幸
 せになること。売上げを伸
 ばすことも、利益を大きく
 することも、皆を幸せにし
 するための手段でしかありま
 せん。このように、手段と
 目的を間違えてはいけな
 いと考えています。

【年輪経営】という考え

方では、冒頭に述べたよう
 に、毎年、売上も利益も前
 年を上回ればいいという目
 安を持っていません。そし
 て、社員が「前年よりも良
 くなった、幸せになった」
 と感じてくれることが大切

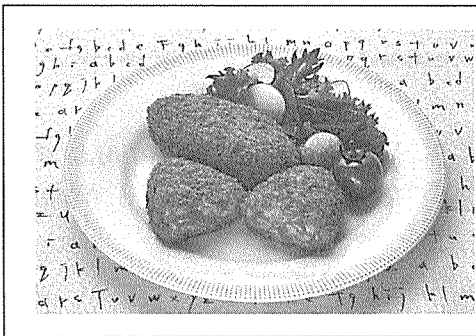
だと考えています。

こういった考えで講演を
 行っていたところ、トヨタ
 自動車株式会社の社長 豊
 田章男さんからも、公益資
 本主義でないといけないと
 という話を伺いました。私は
 「トヨタが変われば、社会全
 体が変わる」と考え、トヨ
 タさん関連のみ、社外での
 講演をお引き受けしていま
 す。きつと社員や下請け会
 社、ひいては社会にも変化
 が起きてくると思います。

■永續することの大切さ

公益性を上げるために
 は、「持続」より「永續」
 という考え方をしていま
 す。先ほど述べたように、
 社員の幸せのみならず、地
 域の人々の幸せのためにと
 考えているので、地域への
 貢献もしています。伊那市
 への寄付もそうですが、か
 んでんばガーデン自体の
 存在もその一つです。

この年輪経営の考え方の
 通りに毎年積み上げていく
 ものは、売上や利益だけで
 はありません。急がなくて
 も必ず積み上げているもの



北海道コーンたっぷりフライ (Ca入り)

1kg (25個×40g/ヶ) × 6袋入り

自然な甘味と粒感が自慢の北海道コーンを、
 北海道産生乳で仕立てたなめらかでコクのある
 ベシヤメルソースでまとめたフライです。

おいしいを、もっと食卓に。



テーブルマーク株式会社 名古屋支社

〒460-0026 愛知県名古屋市中区伊勢山2-12-1 JT名古屋ビル3階

TEL 052-324-2010 FAX 052-324-2015

は会社のイメージです。

このイメージが良ければ、必ず続いていくものです。伸ばそうと無理をするとはだめなのです。

こういった点は、老舗企業と共通する部分のように感じています。老舗企業は、成長第一思考ではないし、自分の代だけでなく、その先の代まで見据えています。

こうした長期的視点で、用意周到にリスクヘッジの経営をすることがその要ではないでしょうか。

値引きをしない、ということは取引相手を大切にすることにのみならず、信頼関係も強固になります。そうして得た利益は、福利厚生や地域への貢献へと回すことができます。

福利厚生をしっかりとしても、返ってこないと考える経営者の方もおられるかもしれませんが、私は「性善説」の考え方に立ち、福利厚生がしっかりとしているとそれに合わせて社員が返そうとし、一枚岩になれると

確信しています。

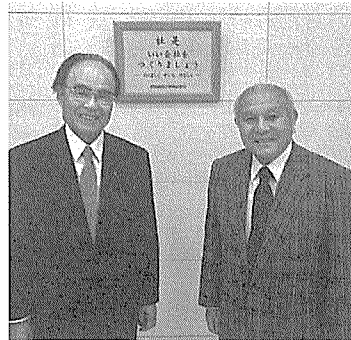
■大切なのはファンづくり
「性善説」に基づいたような行動は、教育で培うこともできます。経営者は教育者であるべきだとも考えていますが、自ら示すことで社員へ伝え、社員も自然と社会の中で「人に迷惑をかけない」「人のために役立つ」行動をするようになります。

そうした小さな積み重ねによって、地域の人々の目に触れ、記憶に留まることファンづくりに繋がると考えています。

本場の株主というのは、気がついたら、会社の株が上がっていた」というものではないでしょうか。そういった株主やファンは値段が安いからというような理由ではなく、その企業のものだからという理由で買ってくれるのではないのでしょうか。

あの会社は「いい会社」だから、という気持ちでファンになってもらえれば、これは永続にも繋がります。

同じ考え方で、続けてくれたら嬉しいことだと思います。



◆その後、活発な質疑応答があり、その中で「かんてんぱぱ」の名前の由来を聞くなどして、講演終了となりました。


昼食を挟み、かんてんぱぱガーデンと工場を解説していただきながら視察致しました。

そして、信州マルス蒸留所では、一九六〇年当初の蒸留釜をはじめとしたウイスキー製造工程について視察をしました。

今回の視察会を通して、今後の経営改善の一助となれましたら幸いです。ありがとうございました。

中日本給食だより
 2015年 10月号 No. 56
 平成27年10月15日発行
 編集発行人 中日本学校給食物資流通組合連合会
 会長 青木昌博
 〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭二丁目2番7号
 富春ビル4F
 TEL (052) 682-6219 FAX (052) 682-8486

ホームページ随時更新中

 <http://www.aigakuryu.com>
info@aigakuryu.com

愛知県学校給食物資流通協同組合

**安全な学校給食品を提供する
名給の愛知県内のサービス網**

◆名古屋直販部	TEL<052>671-6256(代)	名古屋市熱田区新尾頭橋2-2-61
◆春日井直販課	TEL<0568>33-1330(代)	春日井市大和通1-65-3
◆豊橋直販課	TEL<0532>54-3611(代)	豊橋市大村町字花次113
◆豊田直販課	TEL<0565>51-3111(代)	豊田市堤町寺池上52-1
◆一宮直販課	TEL<0586>75-1962(代)	一宮市せんい2-5-17