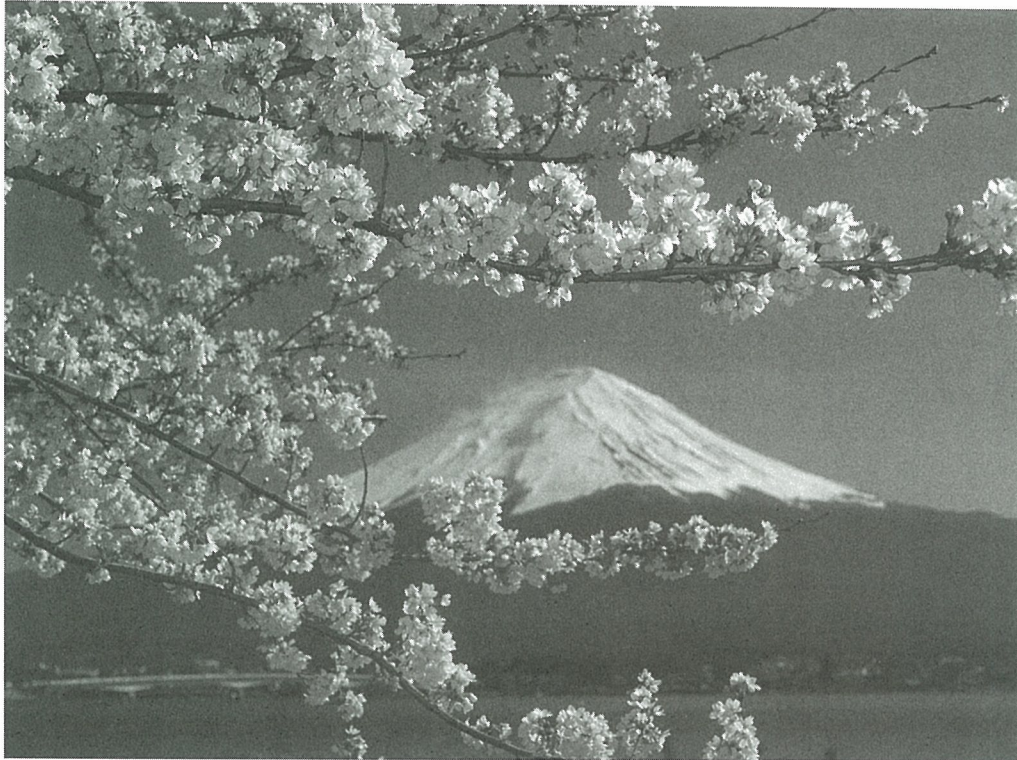
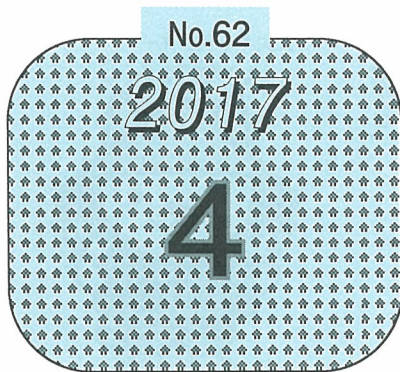




中日本給食だより



▲日本を象徴する原風景



主な内容

- (1面) 日本を象徴する原風景
- (2～5面) 第27回全国菓子大博覧会・三重
お伊勢さん菓子博2017
- (6～7面) 生産工場や企業博物館で企業の魅力再発見！
- (8面) 広がる「フードドライブ」、
あまった食品を有効活用
名古屋市も本格的取り組みへ

テオー食品の **ハイグレード21** シリーズ



カレールウ

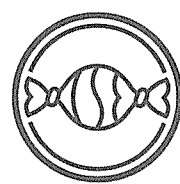


ハヤシルウ



 **テオー食品株式会社**

本社 〒171-0052 東京都豊島区南長崎1-2-4
TEL : 03-3952-1381
FAX : 03-3950-8693



お伊勢さん菓子博 2017

27th National Confectionary Exposition in Mie

●4～5月に伊勢市で開催
昨年サミットの注目再び

「お菓子のオリンピック」

ともいわれる日本最大級のお菓子の祭典「全国菓子大博覧会」が来る四月二十一日(金)～五月十四日(日)、三重県伊勢市で開催されます。大会の正式名称は「第27回全国菓子大博覧会・三重」、大会愛称は「お伊勢さん菓子博2017」、テーマは「お菓子がつなぐ」「おもてなし」を世界へ。会場は、昨年伊勢志摩サミットで国際メディアセンターとなった三重県営サンアリーナ(伊勢市朝熊町)を主会場に、東京ドーム約二個分の敷地(約十ヘクタール)。今回は東海地区では四十年ぶり。昨年の伊勢志摩サミットに続いてスポットライトが当たる三重県で

はいま、開催ムードが大いに盛り上がっています。

●開催の概要

「第27回全国菓子大博覧会・三重」の開催方針は、三重県での開催を大きく特色づけるものとして次のようにあげられています。

- ①伊勢神宮の門前町として育んできた「おもてなし」を体感できる博覧会とする
- ②三重県の菓子業界のポテンシャルの高さを感じられる博覧会とする
- ③お菓子文化を通じて、県内外の方々、世界各国と交流を図ると共に、日本の菓子文化を世界に発信する博覧会とする
- ④次代を担う子供たちが「夢」「希望」、そして感動を感じられる博覧会とする
- ⑤菓子文化及び技術の継

承・発展を図ると共に、お菓子を通じて「食」に対する感謝を体感できる博覧会とする

⑥菓子のみならず、三重の「海の幸」・「山の幸」を食することを通じて広く三重県の食文化を体感できる博覧会とする

⑦食に関する諸法規を遵守し、食品衛生の向上を図る博覧会とする

⑧バリアフリーに十分に配慮した博覧会とする

事業予算は十五億五千万円を予定。目標入場者数は六十万人としています。

全国から約千八百点の菓子が集合するビッグイベントとあって、「みる・たべる・かう」の魅力を打ち出した博覧会として企画されました。計画によると、内容は次のとおりです。

公式キャラクター

いせわんこ



©菓博三 2017

「みる」

◆「お菓子のテーマ館」
「全国お菓子であい館」に併設されるテーマ館では二つの見どころ。

◇博覧会のシンボル

「巨大工芸菓子」展示

三重県菓子工業組合の青年部が中心となって取り組んだ、約幅十メートル、奥行き五・五メートルの巨大工芸菓子。テーマは歌川広重の浮世絵「伊勢参宮 宮川の渡し」。お伊勢参りの賑わいをお菓子の材料で立体的に表現します。

◇高校生・専門学校生

制作の工芸菓子展示

菓子博史上初の試みとして、菓子業界の未来を担う高校生・専門学校生が工芸菓子の制作にチャレンジ。

エバラ



e-Basic 塩だれ e-Basic 生姜焼のたれ e-Basic 焼肉のたれ e-Basic やきとりのたれ e-Basic 井のたれ

イーベーシック
e-Basic

- 誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げました。
- 簡易オペレーション・低コストに対応した調味料シリーズ。
- 基本メニューから応用メニューまで、幅広いメニューに大活躍。

エバラ食品工業株式会社

〒460-0008 名古屋市中区錦1-3-7 SK名古屋ビル9階 TEL (052)-231-7001

三重県内四校の高校生・三校の専門学校生たちが作る工芸菓子が展示されます。

◆「お菓子の匠工芸館」

全国の菓匠(菓子職人)たちがそれぞれ持てる高い技術と感性をもとにつくった本物のような造形と緻密な工芸菓子が菓子博史上最多の百七十四点展示されます。

◆「全国お菓子であい館」

日本全国からおよそ二千五百点の菓子が大集合。全国を六ブロックの地域に分け、その土地ならではの菓子や文化を紹介。菓子関連の団体・企業の活動や商品も展示されます。

【たべる】

◆「おかげ茶屋」

老舗和菓子メーカー六社(㈱赤福・㈱神戸風月堂・㈱俵屋吉富・つちや・㈱花園万頭・㈱両口屋是清)による共同開発メニュー、オリジナル和パフェ「しんかパフェ」や、復刻版赤福餅など、菓子博でしか食べることができない限定メ

ニューなどが提供されます。

白小豆を使った白い赤福餅と通常の赤福餅をセットにした「赤福餅祝盆」や、江戸時代から明治時代に作られていた黒糖味の復刻版の赤福餅が会場限定で登場するのも話題となっています。

◆「お茶席」

野点スタイルで抹茶と和菓子が楽しめる風情ある茶席が用意され、三重県が誇る伊勢茶の抹茶を、三重県茶道協会の協力のもと、伊賀焼・萬古焼等の茶器で提供されます。

◆「ai cafe (アイイカフエ)」

井村屋グループがプロデュースするスタイリッシュで開放感あるオシャレカフェ。イートインはもと



©菓博三 2017

より、スイーツやドリンクのテイクアウトもされます。

◆「フードコート」

松阪牛、四日市とんてき、津ぎようぎ、伊勢うどん、てこね寿司、さんま寿司など、開催地・三重の名物グルメが提供されます。

【かう】



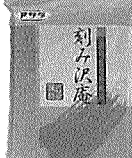

◆「全国お菓子夢の市」

北海道から沖縄まで、全国およそ五百三十社千八百点の菓子が大集合。各地の銘菓や菓子が勢ぞろいする中、三重県内の高校生が三重県産の食材(あおさ・伊勢茶・かんきつ類)を使用してレシピ考案した新作スイーツなども販売されます。

【その他】

◆「お菓子にぎわい夢横丁」

日本を代表する大手菓子メーカー八社(江崎グリコ・㈱カルビー・㈱不二家・㈱ブルボン・㈱明治・森永製菓・山崎製パン・㈱ロッテ)により趣向工夫凝らした展示・イベントが行われます。

アサダ			
学校給食向け漬物			
JAS福神漬	国産つば漬	国産無着色刻沢庵	無着色風流かつぱ
			
10g×40袋 1kg×15	1kg×15	1kg×15	10g×40袋 1kg×15

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>



©葉博三 2017

◆「三重おいな館」

三重県の数ある魅力を紹介。さらに県内菓子メーカーによるオリジナルの「おもてなし」が楽しめるブースです。

◆「いせ舞台」

全国の菓子工業組合によるサンプリングイベントを実施。さらに三重県の市町PRとして観光物産の紹介や郷土芸能が披露され、地元パフォーマーによる多彩なステージが盛り上げます。

◆「お菓子づくり教室」

会期のうち十日間、会場内でお菓子づくりの楽しさを体験できる「お菓子づくり教室」を開講。三重県内のお菓子屋さんや製菓学校の協力のもと、お菓子作り

を親子で楽しく学ぶ企画も行われます。(※事前予約制のため、すでに受付は終了しています)

全国各県別の出品が目立つのが福島県。いままでの菓子博への福島県からの参加は十数社程度でしたが、福島県菓子工業組合では、今年は震災からの復興と県内の菓子の魅力を伝える好機と捉え、過去最多の四十一社が出展し、東日本震災や東京電力福島第一原発事故からの復興をアピールします。県ごとに行うプレゼンテーションでも福島県がトップを飾るため、一年ほど前から準備を進めており、「福島県のお菓子の魅力」をアピールする楽しい企画」を検討しているとか。


●期待される経済効果

菓子博は、一九二一年(明治四十四年)に東京で「第一回帝国菓子飴大品評会」として始まり、菓子の歴史と文化を後世に伝えるとともに菓子業界、関連産業の振興と地域の活性化に役立つ

ため、国内最大級の菓子の祭典としておよそ四年に一度、全国各地を回って開催され、百年以上の歴史があります。今回で二十七回目、三重県では初めて、東海エリアでは一九七七(昭和五十二)年の静岡県以来四十年ぶりの開催となります。


第二十七回菓子博の開催地が三重県に決まったのは二〇一四(平成二十六)年五月二十七日の全国菓子工業組合連合会通常総会でのこと。

当初、津市で開催する予定でしたが、宿泊施設や観光等を考慮した結果、「伊勢市」に変更されました。伊勢神宮や伊勢志摩国立公園のお膝元で開催することにより、菓子博覧会だけでなく、三重県のよいところを堪能できるよう、また、「うまし国三重」の山海の食材を会場で味わってもらえるような取り組みも計画に盛り込まれました。開催が決まると、地元でも協力態勢が進められ、「お



マイルドデミグラスソース
牛由来原料を使用せず、小麦粉をじっくり炒めたブラウンルーに、炒め玉葱・トマトペーストなどを加えて煮込み、一晩寝かせて仕上げたマイルドなデミグラスソースです。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入




ホワイトベース
小麦粉を丁寧に炒めた、ホワイトルーに生クリーム・牛乳・チーズ・バターなどを加えて焼き上げ、最後に裏ごしをしてキメの細かいまろやかなソースに仕上げました。

レトルト 1kg×6入
3kg×4入


洋食の技法で作り上げた、
本格的なベースソースです。

化学調味料
保存料・着色料等
無添加


プラスαで もっと美味しく！！



濃縮チキンブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入



ポークブイヨン<5倍濃縮>
冷凍 1kg×8入



ソテー・ド・オニオン
冷凍 1kg×10入

エム・シーシー食品株式会社は、「味の感動」をつくりつづけています。

1868年に国際港として開かれてから洋食文化が育まれてきた街、神戸。エム・シーシー食品は、神戸で1923年(大正12年)創業しました。プロの調理人の確かな味覚を納めさせつづけて半世紀以上。MCCの歴史はそのまま、プロの信頼の歴史です。

新しい食のトレンドを創造するエム・シーシー食品株式会社は、プロのキッチンの調理手順、伝統を受け継ぎ、「世界の味と食文化を日本へ、日本の味と食文化を世界へ」これからも製品を通して「新しい食卓、食シーン」のご提案を「デザイン都市・神戸」から発信してまいります。<2008年10月16日 神戸市は、ユネスコ「デザイン都市」に認定されました。>

Home Page
<http://www.mccfoods.co.jp>



味の感動を伝える。 株式会社エム・シーシー食品
MCC FOOD PRODUCTS CO., LTD.

お問い合わせ先(このダイヤルはフリーダイヤルではありません。)
オイシクニッコリ
0570-014925

伊勢さん菓子博」をPRするため、県内の菓子メーカーの間で新しい三重県の名物菓子の誕生を図って新商品開発もしきりに行われました。海藻のアオサ、伊勢茶、かんきつ類など県産品を使った新商品が三十種類ほど登場する予定といわれています。

旅行業界でも菓子博への経済効果に対する期待がなされ、各旅行会社では、伊勢神宮参拝とおかげ横丁の散策を組み込んだ菓子博見学の日帰りツアーなど、さまざまに企画されています。

●課題は交通対策

日本最大級のお菓子の祭典とあって、前々回の姫路では九十万人、前回の広島では八十万人が集まるなど、B1グランプリ並みに開催地域への波及効果は大きいものがあります。

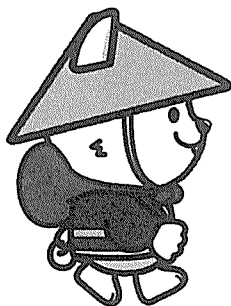
今回の伊勢では、初めての開催とあって会期二十四日間で六十万人以上の来場者を見込んでいますが、ピーク時には来場者の車が

一日に八千台は押し寄せる」と試算されており、交通対策が課題になっています。

菓子博の開催中となる大型連休(四月末～五月上旬)に伊勢市内の道路混雑が予想されるため、伊勢市では大型連休対策として市内の宮川沿いに臨時駐車場二カ所を設けることを決め、伊勢神宮の外宮まで無料のシャトルバスを運行するなど、混雑緩和を図ります。

「菓子博と神宮の両方を訪れたい」という人も多くあり、伊勢市交通政策課によると、昨年のゴールデンウィークにはサンアリーナ周辺に神宮の参拝客用に臨時駐車場として三千百台分が用意されましたが、今年は菓子博の来場者用にも必

要となるため、神宮参拝用を昨年の三分の一に減らし、菓子博用には、サンアリーナ周辺で数千台分が確保されることとす。しかし、ピーク時には一日八千台が押し寄せると予想されており、実行委員会では「近鉄五十鈴川駅やJR二見浦駅からのバスを利用した来場」を勧めており、神宮参拝にも「例年以上に公共交通機関での参拝を」と呼びかけています。

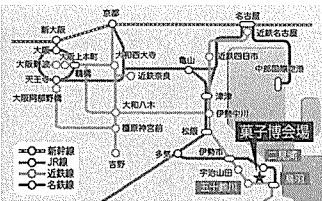


©菓博三 2017

アクセスマップ

④ 公共交通機関でお越しの方


- 近鉄線/五十鈴川駅まで特急・急行で乗車後、JR線/二見浦駅まで快速みえで各駅から会場への直行バス(有料)のご案内
- 近鉄五十鈴川駅より約15分 大人430円・小児220円
- JR二見浦駅より約10分 大人260円・小児130円




⑤ お車でのお越しの方

- 伊勢二見鳥羽ライン「朝期C」、または「二見JCT」下車
- 一般道からは国道42号「三津」交差点を西へ
- 往復料金 平日1,000円 土日祝2,000円
- 駐車場には限りがありますので、会場へは公共交通機関をご利用ください。
- GWは混雑が予想されますので、平日のご来場をおすすめします。





星印純正胡麻油濃口1650g×6



月星印調合ごま油1650g×6



星印いりごま白1kg×12



星印すりごま白1kg×12



九鬼産業株式会社

こころ、ひと粒一粒。

九鬼産業株式会社

本社工場
〒510-0059
三重県四日市市尾上町11

東京支店
〒103-0011
東京都中央区日本橋大伝馬町6丁目8番
PMO日本橋大伝馬町8F
TEL:(03)3663-9771(代)

竹成工場
〒510-1312
三重県三重郡菟野町竹成字出口2232-3

大阪営業所・海外事業
〒541-0042
大阪市中央区今橋4丁目3-22
淀屋橋山本ビル11F
TEL:(06)6228-7061(代)

名古屋営業所
〒451-0046
名古屋市中区牛島町2-5
TOMITA BLD.7F
TEL:(052)462-8117(代)

福岡営業所
〒812-0013
福岡市博多区博多駅東2-15-19 K.S駅東ビル4F
TEL:(092)472-7966(代)

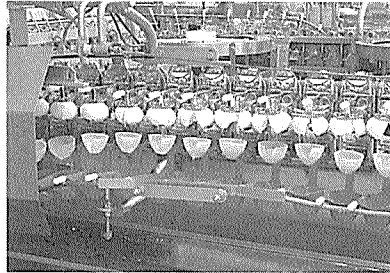
生産工場や企業博物館で

企業の魅力再発見!

近年は生産現場や工場などを見学するなどの産業観光が注目されていますが、中部地方でも多くの食品メーカーが企業博物館や工場見学を行っています。それぞれに、自社製品のファン拡大や自社の開かれたイメージをアピールするなどして、人気を集めています。今回は、その中から3社取り上げたいと思います。

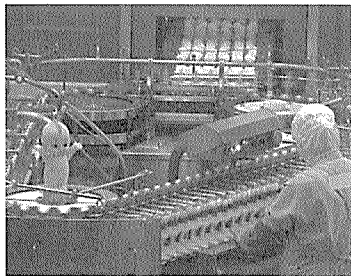
キューピー株式会社

「愛は食卓にある。」というキャッチコピーと人気の番組『3分クッキング』やシンボルマークでもおなじみのキューピー株式会社は、一九二五年（大正一四年）に日本国内で初めてマヨネーズの製造・販売を始めた食品メーカーです。キューピー株式会社は、



【割卵】
高速で黄身と白身に分けられます

「工場は家庭の台所の延長である」という考え方から一九六一年（昭和三十六年）に工場見学を開始しています。それ以来、「オープンキッチン」と呼び工場を一般公開しています。現在は全国五か所（五霞（茨城県）・富士吉田（山梨県）・挙母（愛知県）・神戸（兵庫県）・鳥栖（佐賀県））で実施しています。二〇一四年にはマヨネーズにまつわるさまざまな情報やトピックを体験しながら楽しく学べる見学施設「マヨテラス」を東京にオープンしました。



【キューピー】
工場の各所で安全と安心を見守っています

今回お邪魔した挙母工場は一九五八年（昭和三十三年）に設立され、敷地面積は三八、六五六㎡、従業員は約三三〇名です。この工場では約二六〇品種で、マヨネーズ類（タルタルソースなど）五八品種、ドレッシング類（業務用含む）八九品種、卵製品（液卵・茹卵）一二〇品種とのことです。マヨネーズや野菜についてのビデオ鑑賞やキューピーマヨネーズなどの製造ラインを見学することができます。割卵機の動きは一見の価値があると思えます。なお、完全予約制（無料）となっておりますので予約は工場までお願いします。

(TEL: 0565134102)

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。

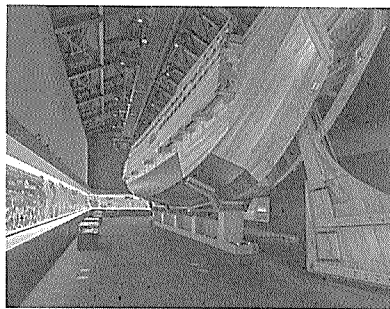


キューピー株式会社 名古屋支店 052-733-1111

株式会社ミツカン

ミツカングループは二〇一五年十一月、創業の地である愛知県半田市に酢づくりの歴史やミツカングループの歴史をたどる「MIZKAN MUSEAM（愛称・MIM）」をオープンしました。以前までの見学施設をバージョンアップさせた企業博物館となっており、各ゾーンを巡っていく体験型の施設となっています。

一番の目どころは、ゾーン3「時の蔵」にある、江戸時代に活躍していた「弁才船」の実寸大での再現展示です。長さ約二〇メートルの「弁才船富士宮丸」は文政・天保期頃を中心に



【Mizkan】 弁才船の再現展示

江戸へ酢を運んでいた船で、弁才船としては小型になりませんが、半田周辺では小回りのきくこの船が酢の輸送の中核を担っていました。この船の甲板の上から、半田から江戸へお酢を運ぶ航海を大型映像で体験することが出来ます。

ゾーン5「光の庭」では、おすしやお鍋をテーマにした体験等をする事ができます。「なべエクササイズ」は表示に従って体を動かして鍋を作るといふもの。思ったように動けず、今回の挑戦では77点という結果でしたが、高得点を目指してみてもおもしろいかもかもしれません。子ども向けに「見学ノート」や「MIMで発見！」という資料もあり、ミツカングループのこだわりと環境への配慮も知ることが出来ます。なお、見学（ガイドツアー70分＋光の庭体験エリア20分）は事前予約制となっております。（大人300円、中学生200円、小学生100円、乳幼児無料）
<http://www.mizkan.co.jp/mim/reserve/>

株式会社明治

「明治」と聞いてみなさんが思い浮かべるのはなんでしょう？ チョコレート？ ヨーグルト？ お菓子？ 牛乳？ 栄養食品？



【明治】 代表的な商品のサンプルが出迎えてくれます

様々な商品を取り扱う株式会社明治は現在、見学できる施設を「明治なるほどファクトリー」に順次リニューアルしています。この施設は明治の「おいしさ・楽しさ・健康・安心」へのこだわりをなるといふと体験できる工場見学ワールドです。現在見学できるのは乳製品の工場では四か所（北海道・守谷（茨城県）・愛知・関西（大阪））、お菓子の工場は三か所（坂戸（埼玉）

玉県）・東海（静岡県）・大阪）となっています。

今回お邪魔したのは「明治なるほどファクトリー愛知」。明治最大規模の牛乳・乳製品工場となっており、映像シアターで明治の安全・安心のものづくりへのこだわりについて学び、実物大の牛の模型が出迎えてくれる展示コーナーでは牛や牛乳、乳酸菌について学び、顕微鏡で生きている乳酸菌を実際に見ることもできます。

工場に入るようにエアershowerを通って見学コースに入ると、実際のヨーグルト等の製品が流れてくる様子を見学することが出来ます。食育ルームでは牛乳などについて体験して学ぶことができ、今回は牛乳でできる「レモンラッシー風ドリンク」を作り、牛乳のたんぱく質を利用した実験を行いました。

見学は事前予約制（無料）（<http://www.meiji.co.jp/learned/factory/>）となっています。




大豆が明日のあなたにできること。

みそと豆乳の マルサンです。

マルサンアイ株式会社 本社/〒444-2193 愛知県岡崎市仁木町字荒下1番地 TEL(0564)27-3700 <http://www.marusanai.co.jp/>

広がるフードドライブ

あまった食品を有効活用
名古屋市も本格的取り組みへ

余った食品をフードドライブしよう！という活動が注目されています。

「フードドライブ」とは、食料の確保が困難な団体や個人を支援するため、家庭で余っている食品を集め、それらをフードバンクや福祉団体・施設などに寄付する活動のことです。アメリカで一九六〇年代から始まりましたが、日本でも近年このフードドライブ活動が、自治体や職場、学校などで広がっています。

その背景にあるのは大量の「食品ロス」問題。食品ロスとは「食べ残しなど、まだ食べられるのに捨てられてしまう食品」のこと。農林水産省推計値によると、家庭や店舗から出る食品ロスは国内年間約六百三十二万トン。それは、一人一日当たり茶碗約一杯（約

百三十六グラム）のごはんの量に相当します。

この多量の食品ロスを減らすために、いくつかの自治体ではフードドライブ活動や「残さず食べよう！30・10運動」を推進しています。この運動は、宴会や会合において、乾杯後の30分間とお開き前の10分間は席について、出されたごはんを楽しもうというものです。

名古屋市でも、30・10運動啓発ポスターを作成し、十二月から一月の毎週金曜日に街頭で呼びかけを行い、また、食品ロス削減啓発ソング「食品ロスなないNAI NAI NAI」ダンスの作成・披露も行いました。

そして、九月の環境デーなごや及び十月の生物多様性センターまつりの名古屋

市環境局ごみ減量部資源化推進室のブースでは、フードドライブとアンケートの実施や、ポスター入賞作品の掲示を行いました。そうした経過の中、三月七日

（火）から十二日（日）まで環境学習センター（エコパルなごや）でフードドライブをプレ開設し、賞味期限が一カ月以上先で、未开封であるものなど、持ち寄られた食品（合計871品）はセカンドハーベスト名古屋を通じて地域の福祉団体や施設、生活に困っている方に届けられました。これは、フードドライブを五月から定期的な実施を予定されていることに先立ち、プレ開設したものです。

また、食品ロスを減らす行動は家計の余計な出費を抑えることにつながるとして、「買いたくない、作りすぎない、食べ残さない」という「家庭での「3ない運動」」を推奨しています。

(W)

中日本給食だより

2017年4月号 No. 62

平成29年4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



シーチキン純 Lフレーク (500g/20)

油・食塩を使用しない、天然水を使用したシーチキン

製品概要		栄養成分: 100g当たり	
製品名	シーチキン純 Lフレーク	エネルギー	98kcal
表示名称	まぐろ水煮(フレーク)	たんぱく質	23.0g
規格/入数	500g/20	脂質	0.6g
JANコード	4902560407144	炭水化物	0.1g
ITFコード	14902560407141	灰分	1.1g
賞味期限	24ヶ月	食塩相当量	0.5g
原材料名	きはだまぐろ・水	アレルギー物質	なし
製品特長	油・食塩を使用しない天然水を使用したシーチキン		

はこ360フーズ