



スター情報

発行:
株式会社 北原産業
http://www.starpack.co.jp

本社 〒710-0298 岡山県倉敷市玉島爪崎324
TEL (086) 526-3040 (代) FAX (086) 525-1322
東京支店 〒104-0041 東京都中央区新富1-13-26 (新富TTビル)
TEL (03) 5541-7366 (代) FAX (03) 5541-8306

活魚料理 寿司 仕出し 鍋料理

寿司よし



115-80 山吹
(C-7涼風)



140-120 山吹 (F-2青海)



140-100 山吹 (C-1黒)



魚火 料理 木更



120-90 和膳 (A桃山)
3,150円



140-120 和膳 (桃山)
吸物・茶碗蒸し・ちらし寿司付
7,350円



140-100 和膳 (C-7涼風)
吸物・茶碗蒸し・ちらし寿司付
5,250円

お弁当・おにぎり・お総菜

五郎ちゃん



120-90 青嶺の膳 (F-1ごし季)



130-95 瀬音の膳 (F-2青海)



80-80 山吹 (C-7みやこ)

中華弁当



70-70中華弁当



70-70M-1白

◆利用できる中仕切

- 70-70白
- 70-70A白
- 70-70C-1白
- 70-70C-2白
- 70-70M-1白
- 70-70黒
- 70-70A黒
- 70-70C-1黒
- 70-70C-2黒
- 70-70C-3黒
- 70-70C-4黒
- 70-70M-1黒
- 70-70A赤
- 70-70C-1白カルプ(★)
- 70-70黒カルプ(★)
- 70-70A黒カルプ(★)
- 70-70C-1黒カルプ(★)
- 70-70C-2黒カルプ(★)
- 70-70C-6黒カルプ(★)

★の付いているものはPPファイラー(カルプ)製品です。他はHIPS製品です。

中仕切



中仕切 90-60M-1白



中仕切 90-60M-1黒



中仕切 90-60M-2黒



中仕切 90-60M-2白

タイトシリーズ

嵌合総菜容器



SJ275透明

- 外寸/130×130×25
- 製品重量/8.5g
- 150cc (346cc)

袋入数	ケース入数
100	1,500



SJ430

- 外寸/185×130×20
- 製品重量/13.0g
- 200cc (325cc)

袋入数	ケース入数
50	1,000



SJ275蓋

- 外寸/130×130×17.5
- 製品重量/7.0g

袋入数	ケース入数
100	1,500



SJ430蓋

- 外寸/185×130×15
- 製品重量/9.8g

袋入数	ケース入数
50	1,000

タイトケース

PETボトル再生原料を80%使用しています



T140-240

- 外寸/141×141×25
- 製品重量/8.7g
- 333cc (220cc)

袋入数	ケース入数
50	1,200



TC140角蓋

- 外寸/141×141×9
- 製品重量/9.6g

袋入数	ケース入数
50	1,200

電子レンジ対応容器



別梱包

KF-61白

- 外寸/210×210×30 (フタ17)
- セット重量/31.0g

袋入数	ケース入数
25	800
25	800



別梱包

KF-62黒

- 外寸/240×202×28 (フタ17)
- セット重量/34.0g

袋入数	ケース入数
25	800
25	800



別梱包

KF-80朱

- 外寸/209×209×25 (フタ20)
- セット重量/36.0g

袋入数	ケース入数
25	600
25	600



別梱包

KF-61黒

- 外寸/210×210×30 (フタ17)
- セット重量/31.0g

袋入数	ケース入数
25	800
25	800



別梱包

KF-62八重山

- 外寸/240×202×28 (フタ17)
- セット重量/34.0g

袋入数	ケース入数
25	800
25	800



別梱包

KF-80黒

- 外寸/209×209×25 (フタ20)
- セット重量/36.0g

袋入数	ケース入数
25	600
25	600



仕出し・宴会場

ひまわり HIMAWARI



KL-106らんか
1,300円



85-85山波(黒)
800円

以膳料理 折詰・弁当盛り合せ各種 佐藤仕出し店



KS-65-A黒
5,250円



120-90花板膳(C-7涼風)
3,150円

それゆけ ホクちゃん

「お餅のキ・モ・チ」の巻



Cheese チーズ

毎日とりたい乳製品ですが、その中でもチーズは手軽に食べられるものではないでしょうか。おやつにもなるし、おつまみにもぴったりです。今回は栄養があって、いろいろな料理に使えるチーズのお話です。

チーズの歴史

チーズの歴史は古く、紀元前6000年代の湖上生活者の遺跡や紀元前3500年頃のメソポタミア遺跡にある石版画などにチーズを作っていたらうということを表すものが残っていました。

チーズの起源はアジア説が有力で、そこからヨーロッパに伝わっていったといわれています。また、チーズが最初どのようにして作られたのかということとははっきりとは分かっていませんが、当時の人々の生活に欠かせない家畜のミルクがもともと腐りやすい性質から偶然発酵してしまい、チーズができたものと考えられています。

チーズの栄養

「チーズはからだにいい」といわれていますがどのような理由からでしょうか。もともと栄養素をたっぷり含んだミルク1000gから大体100gのチーズが作られますが栄養素はほとんどそのまま凝縮されるからなのです。現代人は、カルシウムが大幅に不足しています。ちなみに、プロセスチーズ100g中にカルシウムが約630mg含まれています。これなら手軽に摂取できますよね。

体に必要なビタミン類(ビタミンC以外)やミネラルもバランスよく含まれています。なかでも皮膚や粘膜を健康にするビタミンAがたっぷり含まれていて、体に抵抗力をつける働きをします。

チーズは「白い肉」と呼ばれるほど多くの良質タンパク質を含んでいます。タンパク質は、血や筋肉を作るのに必要な成分なのですが、その中に含まれるアミノ酸は肝臓の働きを助け、アルコールの分解を円滑にします。お酒のおつまみにチーズがとて相性がいいのもわかりますね。

また、チーズにはガンを抑制させる作用があるといわれています。これはチーズに含まれているタンパク質が体内に取り込まれて鉄分と結合し、リンパ球が活性化することによりガン細胞の増殖を阻むということが発表されています。



チーズの種類

ナチュラルチーズ

原料のフレッシュなミルクに乳酸菌を加え、レンネットという酵素を加えてミルクを固めます(ヨーグルト)そこから余分な水分を除いたものです。必要以上に熱をかけていませんのでその中の乳酸菌が酵素が生きたままになっています。

ナチュラルチーズの7つのタイプ

Fresh フレッシュタイプ

作ったまま熟成していないチーズをフレッシュチーズといえます。そのためほとんどのものは賞味期限が短いのです。

Mildew 白かびタイプ

表面が白かびに覆われたやわらかいチーズのことです。外側から熟成し、熟成するにつれてカットした断面がとろりとしていきます。

Washed ウォッシュタイプ

表面で生きている特殊な菌により外側から熟成させますが、それと同時に塩水、ビール、ワイン、ブランデーなどで表面を洗い(ウォッシュ)落としながら熟成させるのでこの名がついています。

Blue Mold 青かびタイプ

ブルーチーズとも呼ばれ、中に青カビが繁殖して切り口がマーブル模様をしています。塩分が他のものより高く、刺激的な味もあります。

Chevre シェブルタイプ

山羊のミルクで作るチーズのことで、ミルクの時期が限られているため旬(春～夏)があり、さまざまなものがあります。

Semi-Hard/Hard セミハード/ハードタイプ

セミハードは、製造工程でのプレスソフトタイプより強めに、ハードは軽く加熱しながらより強くプレスして、長期保存を可能にしたものです。

プロセスチーズ

ナチュラルチーズを加熱して加工したものです。この際に殺菌が行われ味や品質を一定にし、保存性をよくしています。

寒いときにはグラタンはいかが？

チーズを使った料理でこの時期にぴったりのグラタン。体が温まるだけでなく消化がよく体に優しい料理です。小麦粉にバター、牛乳、チーズでカロリーが心配ですが、材料を工夫すれば大丈夫です。

しっかり食べたいなら お肉(鶏肉、ハムなど)や魚介(えび、いか、ほたて、鮭など)をたっぷり使ったボリュームグラタン

健康志向なら きのこと(マッシュルーム、しめじなど)や野菜(じゃがいも、かぼちゃ、ほうれんそうなど)を使った野菜グラタン

ちょっと変わって ホワイトソースと一緒にカレーもかけてカレーグラタン

ダイエット中なら ホワイトソースの中に豆腐を混ぜたあっさりグラタン
グラタンはほとんどの食材を美味しくまとめてくれます。



好みや体調に合わせて楽しんで、寒い季節を暖かくのりりしましょ。



日本酒

“爛してよし、冷やしてよし”という世界でも珍しいお酒、日本酒。冬から春、夏から秋へと四季の移ろいとともに育つこの酒は、日本独特の気候風土が生み出したもの。まさに日本酒は、豊かな自然の恵みと日本人の知恵の結晶といえるでしょう。

■日本酒
豊かな自然の恵みとともに

一説によれば、日本には古くから「民族の酒」というべき民間伝承の酒があり、一方、大和朝廷の確立とともに中国の文化や技術を取り入れた「朝廷の酒」ができたといわれています。すでに平安朝期には、現代の酒とほぼ変わらない製法でいろいろなタイプの酒が造られていたことが「延喜式」(900年代)に記されています。やがて、江戸時代における「商人の酒」として商品化されるにいたりますが、これは各地伝承の民族の酒の技法と朝廷の酒の技法とが交流して生まれたもので、現代にも通じる「酒屋万流」の時代が到来します。

こうして昔から日本人の生活と、切っても切れない日本酒。さらに我々の祖先は、自然を愛でながらお酒を楽しむという贅沢な文化を育んできました。四季の変化に富み、それぞれの風情や情緒を感じることができる日本ならではの風習でしょう。

- 春：春といえは欠かせないのが「花見酒」。娯楽の少なかった江戸の頃は、花見は庶民の最大のレクリエーションでした。
- 夏：「夏越しの酒」は六月の晦日に半年の汚れを流す意味から飲むお酒。暑い夏を乗り越えるために折りながら飲む、暑気払いのお酒でした。
- 秋：中秋の名月といえは旧暦の八月十五日。江戸の頃、「月見酒」は隅田川に川舟を繰り出して飲み交わしたもので、季節の変わり目を楽しみと味わったのでしょう。
- 冬：しんしんと降り続く雪を見ながら楽しむ「雪見酒」。平安時代、あの紫式部も行なっていたといわれます。当時は雪の中、わざわざ牛車を仕立てて野山に出掛けたようです。

■日本酒
それは、日本人の知恵の結晶

日本酒はお米を発酵させて造る醸造酒。発酵とは酵母が糖分を食べてアルコールを出すことですが、お米には糖分がないためそのままでは発酵しません。そこで日本酒はまずお米を麹菌の酵素によって糖分に変え、そこに酵母を加えて発酵させるという、極めて巧妙かつ複雑な仕組みによって造られているのです。

■日本酒
和・洋・中華料理との相性例

日本酒の特性を香りが高いか低い、味が若々しいか濃厚かの2つの軸で区切ること、4タイプに分類することができます。



Break time ~日本酒の名前ベスト10

現在日本では2,136社の日本酒メーカーから1万を超える銘柄が発売されています。そのほとんどに漢字が使われていますが、どんな字が使われているのでしょうか。(平成11年8月のデータより)

- | | | |
|-----------------|------------|-------------|
| 1位 山 (247銘柄で使用) | 5位 菊 (157) | 8位 金 (131) |
| 2位 鶴 (191) | 6位 大 (156) | 8位 白 (131) |
| 3位 正 (177) | 7位 乃 (146) | 10位 泉 (125) |
| 4位 宗 (164) | | |

以上がベストテンです。(7位の乃は三文字の間に使われる「の」なのではなく、10位は千(123銘柄)と花(122銘柄)となります。3位、4位の組み合わせの正宗は、音読みするとせいしゅうとなり、清酒に通じることから、比較的多く使われる傾向があります(154銘柄で使用)。



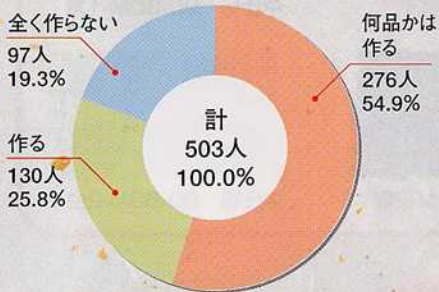
おせち料理と食意識

お正月の料理といえば、おせち。

おせちを食べれば、新年が来たんだな—とお正月気分も盛り上がります。
そんな伝統料理を通して、現代人が“食”に求めているものを探ってみましょう!

多くの家庭でおせち料理は作られている

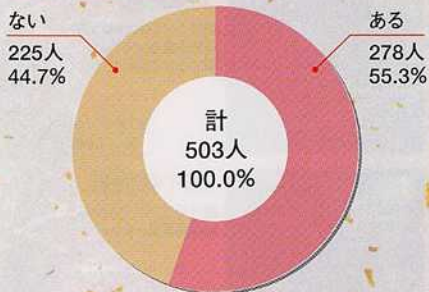
家でおせち料理を作りますか?



おせちは、日々いそがしいお母さんが休めるようにと、保存の利くお料理を詰めたもの。同時に、幸福の訪れを願うおめでたい料理でもあります。そんな伝統料理も、最近は市販のものが出回り「おせち料理を手作りする人は少ないのでは?」と思いきや、単品を含めると約80%の人がおせち料理を作っていることがデータでわかります。いつもは作らない家庭でも、新年を迎えるという特別な時期。手間をかけて家庭の味—おせちを作り、お正月を楽しみたいという意識の表れの様です。

多様化したおせち料理には、手軽さと便利さがある

市販のおせち料理を買ったことがありますか?



購入したおせち料理の種類とその理由

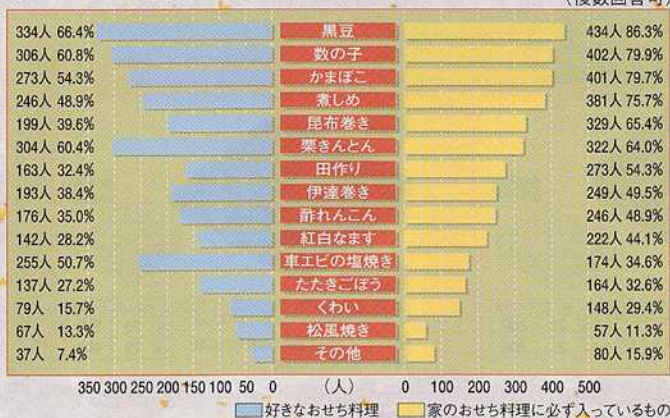
■おせち料理の購入理由(複数回答可)



■購入したおせち料理の種類(複数回答可)



好きなおせち料理と家のおせち料理に欠かせないもの



家庭でおせちを作る人が多い一方、市販しているおせちは多様化し、洋風おせちや中華おせちなど、バリエーション豊かになってきています。

ここで注目したいのが、ダントツで和風おせちが人気だということ。そして単品でおせち料理を買う人が多いということです。



見えてきた! 当代のおせち料理

これらのデータからは、伝統行事を楽しみたいけど、手間を省けるところは省きたい(金額面も同)。その一方で、手作りを楽しみ、こだわりの部分には手をかけるという、時間に追われる現代人の特徴がわかります。結果、市販のおせちを購入する傾向が強いこと、それも単品での販売が有効ということも見えてきます。

おせち料理に欠かせないものNO.1に輝く「黒豆」は、健康の面でも注目されている素材の一つ。今年の年末年始、さらにブレイクしそうな予感です。



G O S H A D O
五車堂



KS-67-A朱
特注オードブル10,000円～



80-80山苑(白)
1,500円



70-70こころづくし(C-2白)
825円



お料理 おどりこ



120-90
おもひわび
(C-7若杉)
法事用
3,000円



140-100
会膳(C-7若杉)
法事用
5,000円



ホテルサンルート小松



120-90赤紫(C-7天朱)
2,500円



140-100赤紫(F-3昂)
(ご予算に合わせて)3,000円～



85-85赤紫(黒)
2,000円