

スター情報

平成17年
秋号

40

発行：
株式会社北原産業
<http://www.starpac.co.jp>

本社 〒710-0298 岡山県倉敷市新倉敷駅前5丁目141
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



140-100 会膳
(B桃山)



120-90 会膳 (A桃山)



115-80 時季の膳 (C-7涼風)



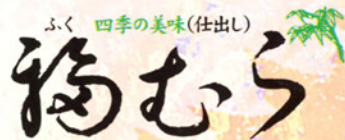
115-80 和膳 (Aあじさい)
2,625円



140-100 和膳 (Bあじさい)
4,200円



65-65 おにぎりキッズ
(C-1白) 525円



115-80 山吹 (F-2青海)
白ごはん・吸い物付 2,100円



140-100 山吹 (F-3扇)
ちらし寿司付 3,150円



95-75 山吹 (F-1みやこ)
1,050円



ご家庭にお届けします、
本格和料理、旬の贅



140-120 和膳 (F-2青海)
5,250円



80-55 翡翠の膳 (段A・段B)
3,150円



80-80 おひとつ (赤)
1,575円



KS-65B 朱 2,100円



120-90 おもひわび (C-7涼風)
3,150円



120-65山吹 (あじさい)
1,050円

株式会社 JAシンセラ
中央仕出しセンター



お弁当・おにぎり・お総菜



90-60 山水花 (C-5黒)



90-60 山水花 (NC白カルブ)

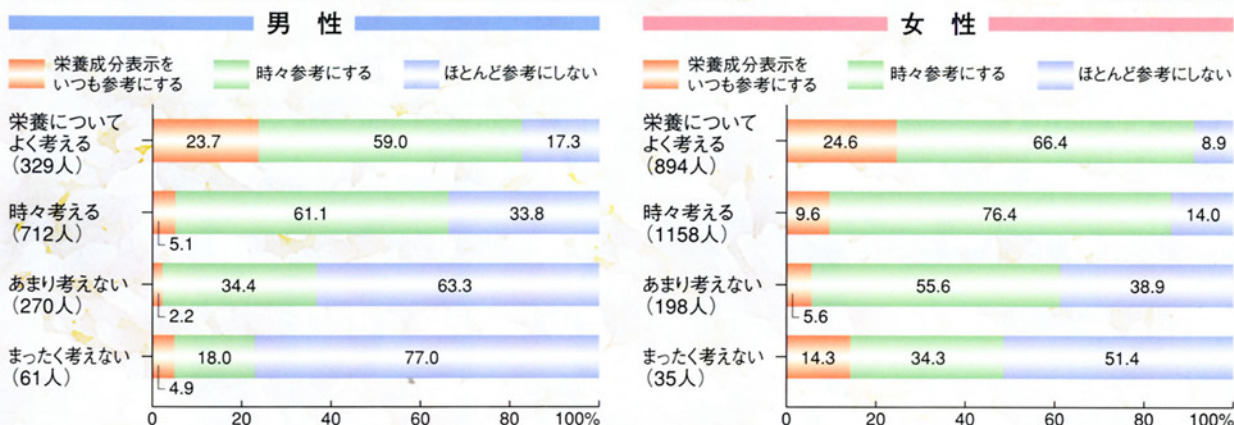
みんなが望むお弁当のカタチって？

スポーツや紅葉狩りなどイベントいっぱいの季節が到来しました。
よく日本人はイベント好きといわれますが、手づくりや買ったお弁当を持って、出かける機会も増えそうですね。
そこで、今回はお弁当の基本に立ち返り、好まれる“お弁当”に迫りたいと思います。

お弁当に求められているものは栄養、そして食べる楽しさ

平成12年度 栄養や食事に対する関心と栄養成分表示の利用状況

調査:厚生労働省



最近の健康ブームに乗り、食事に気を遣う人が増えているようです。男性では、栄養について考える人が考えない人の約3倍、女性では約9倍というアンケート結果がでています。どうやら、人気を博すお弁当をつくるには、栄養のバランスは不可欠のようです。一方、食の祭典“デバ地下”の人気ナンバーワンのお弁当は『地方の名物弁当』というアンケート報告があります。これは名店の味

より、ご当地に行かないと食べられないような限定物に対するめずらしさであったり、そのお弁当を食べることで、行ったことのない土地の味を楽しめるといった手軽さに軍配が上がったように見受けられます。みんながお弁当に望むもの。それは栄養はもちろん、家庭では食べられない味(おいしさ)であり、そして「食べる楽しみ」なのでしょう。

愛される弁当は、土地の人が馴れ親しんだ味!?

平成14~16年度 都道府県庁所在市別 食品購入金額第1位品目(一世帯当たり)

調査:総務省統計局

都市名	品目	都市名	品目	都市名	品目
札幌市	メロン	岐阜市	かき(果物) ビスケット	松江市	ココア・ココア飲料
青森市	即席めん	新潟市	調理パン サラダ ふりかけ	広島市	ソース ゼリー
盛岡市	豆腐 中華めん わかめ	富山市	こんぶ ぶり いか もち	高松市	生うどん・そば
仙台市	かまぼこ いちご グレープフルーツ	金沢市	その他和菓子 チョコレート	徳島市	乳酸菌飲料
秋田市	さんま 清酒 生鮮野菜	甲府市	ぶどう 豚肉	高知市	かつお 冷凍調理食品
山形市	こんにやく 醤油	福井市	がんもどき・油揚げ やきとり 天ぷら・フライ	山口市	弁当
福島市	大豆加工品 ヨーグルト もも	長野市	みそ 小麦粉	大分市	干しいたけ
宇都宮市	せんべい ぎょうざ おにぎり・その他 カツレツ	名古屋市	ハム すいか	長崎市	カステラ あじ
さいたま市	スパゲッティ ベーコン	京都市	すし(弁当) 牛乳 コロッケ	福岡市	鶏肉 酢
千葉市	バナナ	大阪市	はくさい	佐賀市	ようかん
横浜市	レタス しゅうまい ジャム 加工肉	神戸市	食パン たこ 紅茶	北九州市	さば さしみ盛合わせ
静岡市	緑茶 米 ハンバーグ そうざい材料セット	和歌山市	うめぼし 牛肉	鹿児島市	揚げかまぼこ
		鳥取市	梨 かに カレールウ	那覇市	粉ミルク 茶飲料 調理食品の缶詰

お弁当の“食べる楽しみ”というのはどこにあるのでしょうか？人気の唐揚げや卵焼き、季節を感じさせる旬の食材、上記のような名物料理、器の工夫など…いろいろと考えられそうです。その中で今回、注目していただきたいのが、各地域に根付いている素材=味。上の表は、全国各都市でもっとも購入されている(食べられている)

食材です。これをヒントに他の土地の人にとっては、めずらしい味、当地の人にとっては親しみ深い味をつくり、お弁当を開ける楽しみ、食べる楽しみをさらに膨らませてみるのも「みんなに愛されるお弁当」への近道かもしれません。

生 麩 の こ と

◆生麩レシピ◆



先付

生麩のあべ川

【材料】 ●生麩

- ① 生麩は一口大に切り、ゆがいてから砂糖やきなこと、ゆであずき等でどうぞ。

生麩の刺身

- ① 生麩はさっとゆがいてから一口大に切る。
- ② わさびやしょうが醤油でさっぱりといただきます。

椀物

生麩といんげんの味噌汁

- 【材料】 ●生麩…………… 1本
●さやいんげん…………… 5本
●だし汁…………… 3.5カップ
●味噌…………… 60g
●しょうが汁…………… 少々

- ① 生麩は一口大に切り、さやいんげんは3cmくらいの長さに切る。
- ② だし汁を煮立て、さやいんげんを加えて煮、さやいんげんがやわらかく煮えたら味噌を溶き入れる。
- ③ 生麩を加え、ひと煮立ちしたら火を止め、椀に盛り、しょうが汁を落とす。

主皿

生麩の竜田揚げ

- 【材料】 ●生麩
●だし汁(醤油、砂糖、みりん少々)

- ① 生麩は斜めうす切りにして、調味しただし汁(うす味がよい)で煮含ませる。
- ② ①の生麩に小麦粉をまぶして、サラダ油でカラッと揚げる。
- ③ 出来上がったものはそのままか、お好みのソースでどうぞ。

生麩の田楽

- 【材料】 ●生麩 ●油 ●ゆずみそ
●ごまみそ ●串

- ① 生麩を1.5cm位の厚さに切り、2〜3カ所ほど串にさす。
- ② 串のまま炭火でさっと焼くか、油でさっと揚げる。
- ③ アツアツのうちにゆずみそ、ごまみそをつけてどうぞ。

中国から伝来し、精進料理などの食材として盛んに用いられる麩はヘルシーな食品として今、注目を集めています。



健康志向にピッタリ、生麩あれこれ

低カロリー・高タンパク食品

「生麩」は女性に大人気です。

麩の原料であるグルテンは、小麦から得られる植物性タンパク質成分。これには低カロリー・高タンパク、消化吸収力が高いなど多くの優れた特長があります。摂取カロリーを抑えながらも必要な栄養素を無駄なく取り入れられ、最近では「ヘルシーな食品」として、多くの女性に注目されています。

「生麩」はお子さまからお年寄りまで安心して食べられる健康食品です。

グルテンは脳の発育や活性化に有効なグルタミン酸を大量に含んでおり、また消化吸収が良く、栄養価の面でも優れていますので、生麩は身体に大変優しい健康食品であるといえます。

生麩ができるまで

生麩の原料「グルテン」が秘める特長

グルテンとは小麦から取り出された植物性タンパク質成分の事で、別名「小麦タンパク」とも呼ばれており、パンやうどんの原料としてもよく知られています。弾力性に富み、表面に触れてみると指が押し返される程の感触が味わえ、また、非常に粘り気が強いという性質も合わせ持っています。弾力性と粘性、この2つの要素が生麩独特のモチモチとした食感を生み出す素となっているのです。

グルテンともち米の絶妙な融合

グルテンにもち米を加え、混ぜ合わせる事によって生麩生地が作られるのですが、混ぜるもち米の割合によって生麩の出来が全く違ってきます。もち米を増やし過ぎると栄養素のバランスが崩れ、減らし過ぎるとパサパサした食感になってしまいます。日によって異なるグルテンの質感を的確に捉え、もち米と絶妙に混ぜ合わせるにより、ヘルシーで食感豊かな生麩が誕生します。

生麩 Q&A

Q 「生麩」は「乾燥麩」とどう違う？

A 原料が違います。どちらも「小麦タンパク=グルテン」を使用するのは同じですが、生麩はグルテンにもち米を混ぜるのに対して、乾燥麩はグルテンに小麦粉と少量のうるち米を混ぜて焼き上げます。

Q 「生麩」は「乾燥麩」に比べて値段が高い？

A もち米は、乾燥麩の原料である小麦粉やうるち米より高価で、また乾燥麩は焼くとも何倍にも膨れるため、同じサイズでも生麩と乾燥麩では値段がかなり異なります。さらに生麩は「生もの」ですから品質の管理が大変で、結果的に生麩の方が高くなってしまいます。

Q 「生麩」は日持ちしない？

A 乾燥麩は梅雨時の管理さえしっかりすれば長期間保存できるのに対して、生麩は解凍状態だと冷蔵庫で2〜3日程度しか保存することができません。しかし、冷凍すれば長期間保存しておくことが可能です。

Q 「生麩」の食べ方を教えて？

A 生食用であれば、冷凍状態から自然解凍してそのままお召し上がり下さい。料理用の生麩はお好みの大きさに切って鍋・すき焼き・煮物・刺身など、用途にあったお料理にお使い下さい。油との相性がよいので、天ぷらや唐揚げにも適しています。



有限会社 芸濃食品

KS-99 あじさい
(ひょうたん) 3,000円



KS-100 あじさい
(ひょうたん) 5,000円



仕出し弁当, 各種委託給食
有限会社 **べるらんち**



KF-80 黒 550円



KF-61 黒 500円



それゆけ ホクちゃん

「芸術とまんじゅう」の巻



★ケーキの歴史★

クリスマスと言えばケーキです。みんなが大好きなケーキ…。しかし、ケーキはいつ頃から作られているのでしょうか。ケーキと同じような材料で作られるパンとお菓子が区別されたのはギリシャ・ローマ時代代だそうです。17世紀にバターや卵と砂糖を混ぜて乳化する技術が発見され、現在のようなお菓子が生まれました。日本にケーキが伝わったのは、1543年にポルトガル船が種子島に漂着し、オランダ人やポルトガル人からカステラの製法を教わったのが始まりです。1910年(明治43年)には、ペコちゃんて有名な「不二家」が開業し、デコレーションケーキの販売を始めましたが、まだまだ一般人には、高級なものだったようです。ケーキが私達の口に入るようになったのは、高度経済成長(1955年~1972年)の頃からです。昭和40年代には、様々なケーキが登場。50年代には、バタークリームのもとは味が違う現在のよう な生クリームのケーキが登場しました。

★生クリームとバタークリーム★

デコレーションケーキには生クリームやバタークリームが使われますが、この2つの違いはどこにあるのでしょうか。生クリームは、牛乳から取り出したままの脂肪分の多い部分で、脂肪分は18%以上あるものです。添加物が一切含まれないのだけが「クリーム」と呼ばれるそうです。バタークリームは、バターに砂糖、卵などを混ぜて泡立てたものです。生クリームよりはかなり濃厚な味わいです。ひと昔前のデコレーションケーキといえばバタークリームが使われていたので、懐かしいと思われる方も多いかもしれませんね。

★日本のクリスマスケーキ★

日本では、スポンジケーキに生クリームとイチゴといったタイプのクリスマスケーキが絶大な人気を誇っています。チョコレートケーキ、フッシュ・ド・ノエル、アイスクリームケーキなど、今まで様々なクリスマスケーキが発売されてきましたが、クリスマスケーキといえばやはり、スポンジケーキと生クリームとイチゴのケーキなのではないでしょうか。



ケーキ

もっと知りたい!
みんな大好きなケーキの話





★ショートケーキは★ 日本にしかない!?

欧米で「ショートケーキ」と言っても言葉が通じないそうです。それもそのはず「ショートケーキ」は外国には存在しないのです。よく言われているのが、ショートニングを入れて焼いたケーキ、さくさくした、という意味の「ショートブレッド」に由来しているということです。これはアイリッシュやイギリス、アメリカのベーキングソーダでちょっとふくらませただけのビスケットのようなお菓子で、それに生クリームや果物(特にイチゴ)をはさんだりのせたりしたデザートだそうです。これを日本人が柔らかいスポンジ生地アレンジして売り出して、今のショートケーキがあるのです。

★世界のクリスマスケーキ★

欧米ではキリスト教徒が多く、キリスト教が生活の基本になっているので、キリストの誕生日であるクリスマスはキリスト教徒にとって年に一度の大イベントです。ではなぜ、クリスマスにケーキを食べるようになったのでしょうか。前に述べたように、昔はケーキは大変な贅沢品でした。そこで「クリスマスの日ぐらいいいしいものを食べてキリスト様をお祝いしよう」という考えからクリスマスにケーキを食べるようになったのではないのでしょうか。

そんなクリスマスケーキもそれぞれの国によってその中身はまったく違います。

 フランス	フッシュ・ド・ノエル	フッシュ・ド・ノエルとは「クリスマスの薪」を意味し、リトアニアの神話に由来するそうです。
 イギリス	プラムプディング	フルーツやナッツを沢山入れたものです。イギリスは世界の覇権を賭けて、スペインと大決戦に及びましたが、海上戦の為に船に積める食料には限界があり、船内に余っていたフルーツやナッツなどの材料を使って蒸し焼きにしたのが始まりだそうです。
 イタリア	パネトーネ(北歐でいうジンジャーブレッド)	ブレッドといってもパンではなく、寸胴でパン風菓子といえは分かりやすいでしょうか。生薬には発汗作用があるので、日本で生姜湯を飲むように、クリスマスケーキに使ったのでしょうか。北歐ではクリスマスツリーに飾って楽しむそうです。
 ドイツ	シュトレン	ドライフルーツを使ったケーキです。日持ちするので、年明けまでもつものもあるそうです。イタリア語のシュトラ(ローマ人の法衣)が語源という説もあるそうです。



90-60味くらべ

AJ-90/AJ-90S

(ワンピース&セバレット)
■サイズ/275×181×40H



BOX	中仕切
300	300

◆利用できる中仕切

- 90-60Aあじさい ●90-60黒 ●90-60M-1黒 ●90-60A黒カルプ(★)
- 90-60白 ●90-60A黒 ●90-60M-2黒 ●90-60B-1黒カルプ(★)
- 90-60A白 ●90-60B黒 ●90-60C-10みやこ(◆) ●90-60B-2黒カルプ(★)
- 90-60C-2白 ●90-60C-1黒 ●90-60白カルプ(★) ●90-60C-6黒カルプ(★)
- 90-60C-2W白 ●90-60C-2W黒 ●90-60A白カルプ(★) ●90-60C-7黒カルプ(★)
- 90-60C-8白 ●90-60C-5黒 ●90-60C-2W白カルプ(★) ●90-60NC黒カルプ(★)
- 90-60M-1白 ●90-60H-1黒 ●90-60NC白カルプ(★)
- 90-60M-2白 ●90-60H-2黒 ●90-60黒カルプ(★)

★の付いているものはPPフィルター(カルプ)製品です。他はHIPS製品です。
◆の付いているものは定額印刷商品です。

80-55味くらべ

AJ-80/AJ-80S

(ワンピース&セバレット)
■サイズ/242×166×40H



BOX	中仕切
300	300

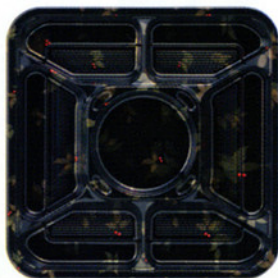
◆利用できる中仕切

- 80-55白 ●80-55C-5黒 ●80-55NC白カルプ(★)
- 80-55C-1白 ●80-55白カルプ(★) ●80-55黒カルプ(★)
- 80-55C-1W白 ●80-55C-1白カルプ(★) ●80-55C-1黒カルプ(★)
- 80-55黒 ●80-55C-1W白カルプ(★) ●80-55C-6黒カルプ(★)
- 80-55C-2黒 ●80-55C-6白カルプ(★) ●80-55NC黒カルプ(★)

★の付いているものはPPフィルター(カルプ)製品です。他はHIPS製品です。

オードブルシリーズ

HIPS



HIPS



OPS



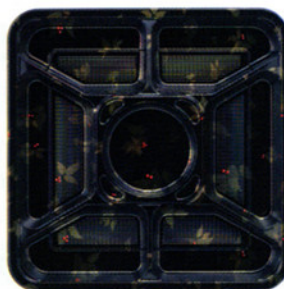
KS-63B南天

NA-63B

■外寸/322×322×28(フタ39)
■セット重量/86.0g
※43mm

袋入数	ケース入数
20	160

HIPS



HIPS



OPS



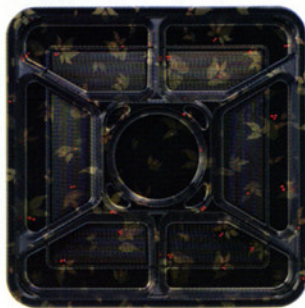
KS-65B南天

NA-65B

■外寸/380×380×30(フタ50)
■セット重量/145.0g
※45mm

袋入数	ケース入数
20	120

HIPS



HIPS



OPS



KS-66B南天

NA-66B

■外寸/420×420×30(フタ50)
■セット重量/182.0g
※45mm

袋入数	ケース入数
20	100

HIPS



HIPS



OPS



KS-67B南天

NA-67B

■外寸/460×460×30(フタ50)
■セット重量/239.0g
※45mm

袋入数	ケース入数
20	80

※は、本体の底面から本体中心の最も高い部分までの寸法を表します。