



カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業本部 東京営業所

〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号

住友生命八重洲ビル5階 青森県東京ビジネスプラザ内

○TEL 03-5201-7005 ○FAX 03-3271-0701 ○ <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

Vol. 9

ごあいさつ

ようやく、夏のジリジリとした日差しから解放されるような季節がそこまできてますね。私は巣鴨にアパート(マンションという言い方は田舎者の私にはスーッと出てきません)があります。朝晩は毎日のように山手線の満員電車で揺られております。いい事があってもなくても毎日のように迎える道に、ここ2年位前から駅を出てすぐの歩道の上に南米からきた？私設の楽団がいます。フォルクローレっていうのですか？ケーナやサンポーニャと昨日はバイオリンを弾く方もいました。曲の名は「コンドルは飛んでゆく」よりわかりませんが時々ギャラリー向けに「コーヒールンバ」なども演奏しています。アンデス民謡って哀愁のあるリズムが叙情的な風景を思い出させたり、ふっと心を落ち着かせますよね。(見たこともないアンデスの景色ですが)花壇のへりに腰を落として聞き入ってしまいました。そういえば中学の頃、S&Gがうたって初めて知ったアンデスでした。主のような歌謡おじさんも毎日いるんですが私はやはりアンデス民謡の方がいいです。どちらも自費出版でオリジナルのCDも販売しています。お婆さんの原宿に来た際は(とげ抜き地蔵通り商店街)聞いていってください。牡蠣の美味しい季節になりますね。和歌山でデモが近々ありますのでチャンスがあればお隣の三重での矢かきでも！ささやかな夢ですが。

2000年頃の巣鴨駅

バイオリンを奏でる人



2010年の巣鴨駅



ニュースコーナー

● 国内状況

ユーコープ事業連合の月刊広報誌、ミオにカロリーアンサーが掲載されています。(10月号)本部のセンターキッチンだけでなく厚木にある検査センターにも採用されています。米国FDAの情報は前号でご案内しましたがビッグニュースが飛び込んできました。皆様も既にご承知かとは存じますが以下にWEB情報を抜粋します。脂質・塩分…表示義務化へ健康な食生活を送るための手がかりを増やそうと、消費者庁は脂質や塩分といった食品の栄養成分についてメーカーに表示を義務付ける方針を固め来年夏を目途に制度の中身を詰め、2012年の通常国会への法案提出を目指すとなります。これまでも何度かこの問題については触れておりますが早かれ遅かれ必然なことだと思えます。いち早くノウハウを蓄え消費者に選択肢を開示するなど、健康志向社会にマッチした商品開発を行うか、義務化されてからスタートさせるか、今後の動向が気になります。



近況報告



東京都南多摩保健所とタイアップして管内の町田、稲城、日野、多摩市にてカロリーアンサーを持ち込み食品の栄養測定を行っています。保健所から管内の飲食店、給食施設、一般市民に対して食品の栄養成分測定の案内を出してそれぞれ、持参した食品を測定しデータを差上げるという事業です、また、休日に行われる健康イベント会場にもアンサーを持ち込み大学の学生さんたちと一緒にクイズをやったり食品の測定を実演したりして会場の盛り上げにも一役かっています。地元のお寿司屋さんや鰻やさんが、ことのほか熱

心で全メニューに近いくらい測定しています。私も先日、朝から休みなしで64品目の栄養成分測定とナトリウムの測定を行いました。うな井やう巻きなども全部測定しました。次回からは2食分の持参をお願いしようと思っています。(私の食味テスト用に!) 今回の案内で3つ以上のメニューに栄養成分の表示をしたお店には「栄養成分等表示店」として市ホームページや市報等に掲載し市民の方々に対して積極的にPRをしていきたいと考えているそうです。また、静岡市で開催されました「第2回 食塩摂取と高血圧フォーラム IN 静岡」において「カロリーアンサー」を出展しました。静岡市立静岡病院 内分泌・代謝内科 部長 脇 昌子先生「**メボの基本を考える:カロリーと塩、体重と血圧**」をテーマに、活力ある魅力的な人生を築き上げるためには、幼いときからのよい食習慣と塩分を控えめにした食事が健康生活の基本になります、と講演されました。



脇 昌子 先生

トピックス



鳥モツ煮金柑入り

現場のトピックスを少々、スーパーマーケットの皆さんはさすがに目ざといというか流行にホント敏感で驚かされます！今年のB級グルメのチャンピオンは、山梨の「鳥モツ煮」でしたがユーコープではアッという間に「鳥モツ煮金柑入り」を店内で販売しておりました。我がふるさとは何があるんだろう??とありますが小さい時からマルハのソーセージと玉子焼きで育ちましたのでよその地域のように思い浮かぶものはありません。ちなみ

に八戸はメジャーになりましたが「せんべい汁」ですね。青森は「生姜味噌だれおでん」+ 和田市は今年、バラ軍団が健闘しましたが「十和田バラ焼き」です。隣の黒石市は「つゆ焼きそば」です。弘前は



十和田バラ焼



生姜味噌だれおで

なんだ? 誰かが「いがのメンチ」という人もいますが浜どこでもねーのに!?! うーん!?! です。



せんべい汁



つゆ焼きそば

ごあいさつ

現在、ある料理学園の先生とカロリーアンサーを使ったコラボが出来ないか可能性を探っています。詳しくはまだ説明できませんが料理のレシピから算出した栄養価と実際に食べる分量の栄養価を調査するという内容です。アッ! 30%くらい話してしまった。

本当の料理レシピというのは夏と冬(旬とうら季)では例えば醤油の注し方も違うのよ! っと、いつも訪問するたびに門外漢の私はうなづくことばかりです。でも、先生は忙しい方なのでしょっちゅうお邪魔するわけにもいきませんがとても楽しい幸せな時間です。季節の変わり目です、体調など崩さないように気遣いながら明日もがんばりましょう。

デモンストレーション 申込用紙

本製品にご興味ございましたら電話、E-mail または FAX にてお申し込み下さい。折り返し、ご相談の日程調整について担当よりご連絡差し上げます。

① ご来場希望の日程をご記入下さい。 (東京営業所希望は)

第一希望日時	
第二希望日時	
第三希望日時	

※御社訪問デモ御希望の場合は別途ご連絡の程宜しく御願いたします。

② 連絡先

TEL: 0120-00-6305 (平日 AM9:00~PM5:00)

E-Mail: iwabuchi@j-world.co.jp

FAX: 0172-44-8559 (24時間受付)

(この用紙に必要な事項をご記入の上、ファックスまたはメールにてお送りください)

企業/法人名	
ご担当者様	(ふりがな)
	(お名前)
ご連絡先	TEL
	E-mail
	FAX
ご連絡方法	TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○でご指定願います)

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社：〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所：〒104-0028 東京都中央区八重洲 2-2-1

住友生命八重洲ビル 5階青森県東京ビジネスプラザ内