



# スター情報

発行:  
株式会社北原産業

〒710-0298 岡山県倉敷市玉島爪崎324  
TEL (086) 526-3040 (代) FAX (086) 525-1322  
<http://www.starpack.co.jp>



和歌山

80-80 おひとつ  
(白)  
1,500円



80-80 若松  
(黒)  
2,000円



115-80 和膳  
(C-6 黒カルブ)  
3,200円



福島

## 福豆屋



KL-106 涼風  
2,000円

KS-66-A 桃山  
5,000円



115-80 新タメ鉄仙  
(A あじさい)  
2,500円



有限  
会社

## 大久

広島



120-90 山苑  
(A あじさい)  
3,000円



KS-86 桃山  
(木甲)  
2,000円



130-95 瀬音の膳  
(C-1 あじさい)  
3,500円



120-65 和膳  
(あじさい)  
1,500円

140-100 瀬音の膳  
(C-1 黒)  
5,000円



130-95 和膳  
(C-7 涼風)  
3,000円



90-60 風月花  
(NC 黒カルブ)  
800円



80-80 風月花  
(白)  
800円



85-85 赤紫  
(C-1 黒)  
3,000円

120-65 和膳  
(黒)  
3,500円



80-80 梨地  
(黒)  
2,000円

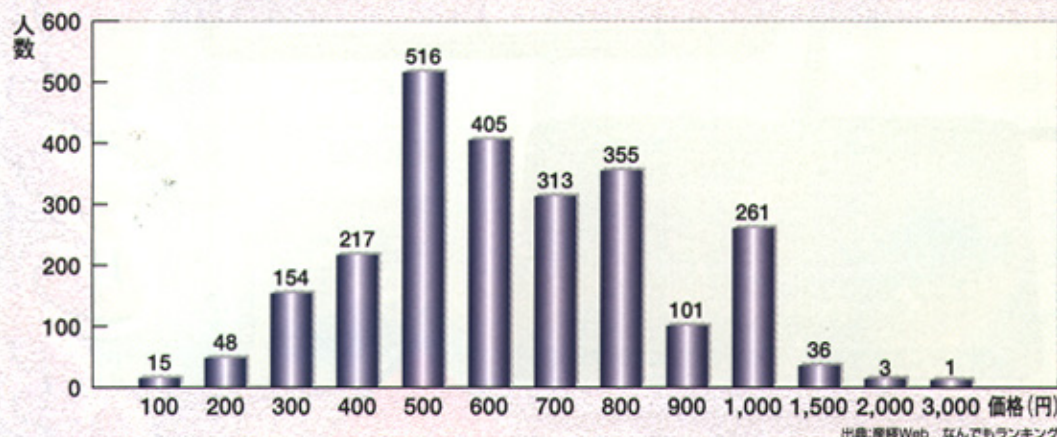


# データに見るお弁当考

数字が世相を反映します。各種アンケートの結果に見る、現代のお弁当事情・・・

## 昼食にかける金額 平均は645円…その真相は？

■昼食にかける金額(投票者全体)

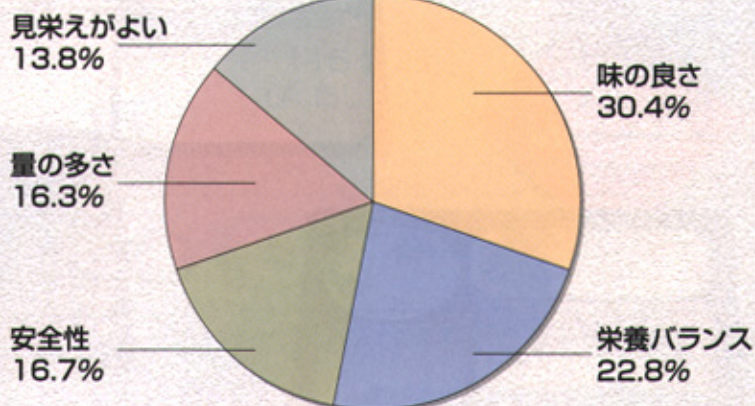


平均645円は外食派を含めての金額です。5～600円で昼食を済ませる場合は、圧倒的にお弁当を買う率が高く、その他は格安のファーストフードを利用するよう。飲み物代などを考えると、毎日食べるお昼のお弁当は4～500円程度がエンドユーザーの理想的な値段といえるのではないのでしょうか。

## 食事で重視するものは？

量より質!味へのこだわり派と栄養気づかい派が主流

味を重視する人が全体の3割を占めると共に、栄養バランスに着目する人が2割を越えて2位につけています。量の多さを押さえて3位にランクインしている安全性を含め、健康な体あつての楽しい食生活、というところでしょうか。こんなデータからも賢い消費者像が見えてきますね。

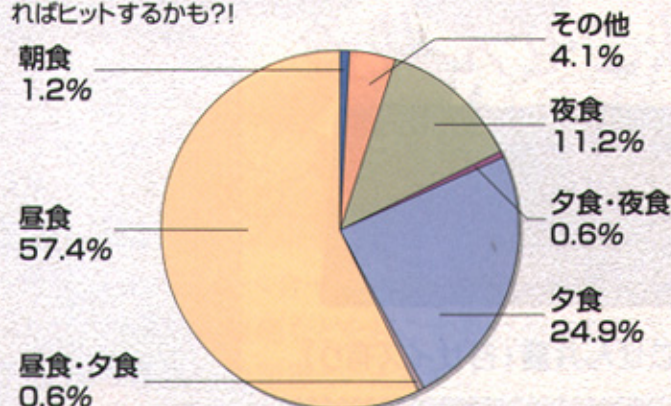


手軽でお安い  
コンビニ弁当

## 食べるのはいつ？

なんと1/4の人が夕食にコンビニ弁当!

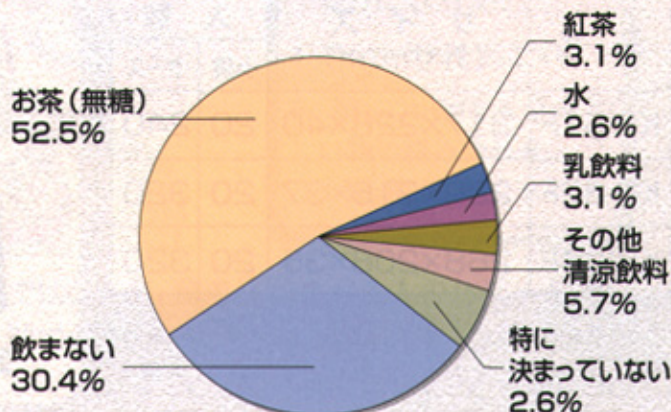
半数以上を占めたのはやはり昼食お弁当派。しかし、学生・社会人の別無く収集したデータなのに、夕食にコンビニ弁当を食べる人が多いことにご注目。時間に余裕の無い現代人の宿命でしょうか。夕食専用の安価でゴージャスな新メニューが考案されればヒットするかも?!



番外編!

## お弁当といっしょに飲むものといえば？

トップを飾ったのはお茶。数年来のお茶ブームを考えると当然の結果です。注目したいのは3割の飲まない派。これを節約のためと考え、市販の缶飲料より安くてお弁当に合う飲み物があれば、この飲まない派の心を動かせるかもしれませんね。



# 関西風、関東風の食の違いアレコレ

## 醤油のはなし

かつて大阪は「天下の台所」といわれたように、大阪には豊富な素材が沢山集まったもので、これらの素材の風味を生かす調味料としてうすくち醤油は生まれた。

関東では赤身魚やくせのある川魚といったものが多く、これらに使われるのが香り高い、こいくち醤油である。

うすくち醤油は煮込み料理や炊き込み御飯に使われるのでじっくりと煮るための調味料であるのに対し、こいくち醤油は刺身や寿司につけたり、醤油の風味やコクのある料理に仕上げたりするのに使われるので即席に利用できる調味料といえる。

両者の味の濃さについて「概にどちらともいえないが、うまみ、甘みとのバランスによつて味は変わってくる。魚や野菜の煮物などでは関東のほうが醤油と砂糖の味がしかりついている。一方、麺類のかけ汁では関西のほうが塩味としてしっかりとついでいてダシのうまみでバランスをとっているといえる。濃さは必ずしも塩分だけで決まるのではなくダシや砂糖の使い方でも決まるものである。

## めんのはなし

古くから讃岐のうどんと信州のそばが対比されているように、うどんは西、そばは東の代表のようである。

芝居や落語にもでてくるように江戸っ子のそば好きはよく知られている。

一方、大阪名物にはきつねうどんがある。

関西のうどんと関東のそばを比較すると、関東人にとつては関西のうどんつゆの色はまるつきり水のように思えるし、また関西人にとっては関東の「真っ黒い汁」は見るからに濃い感じがする。

関西のうどんは底まで見えるような透明感のある薄い色と真っ白なうどんの色合いを楽しむため、器はほとんど白地のものが多い。

それに対して関東のそばは、そば自体が黒ずんだ色をしているのと汁の色もこいくち醤油で黒くなるため黒つゆの器を用いることが多い。

関東のそばは主に、そば自体の風味やのこしを楽しむという食べ方が重要なようである。それはそば自体が熟練した技法で成り立っているためと思われる。

関西のうどんはのこしも楽しむが、ダシがたっぷりきいた汁も楽しむ。

もちろんダシはうすくち醤油と塩で調味する。

## てんぷらのはなし

関西のてんぷらは衣の材料の卵をかなり薄めて使うので衣が材料にうすうすとかかる程度、全体の色は白っぽく淡白な感じである。瀬戸内の淡白な魚を食材に使うためだと思われる。

一方、関東のてんぷらは衣の材料の卵をあまり薄めず濃厚な状態で使



うので衣は厚めに附着し、からりと揚がった状態になる。こま油などで揚げた色と豪華さから「金ぷら」と呼ばれる。

また、天つゆについて関西ではうすくち醤油に大量のダシを使い、みりんなども用いて少し甘めの天つゆとなる。関東ではこいくち醤油を使い濃厚に仕上げる。

## うなぎのはなし

関東ではうなぎを背開きにし、白焼きしたあと蒸してタレを付けて

焼き上げる。蒸すことで身が柔らかくなり、脂肪が除かれあっさりしている。ところが関西では腹開きで、白焼きしたあと蒸さずにタレ付けして焼く。(これを地焼きという)多少遠くたえがあつて味が濃厚に仕上がる。

また、それぞれの調理法で、関東は、江戸が武士の町であったため切腹を忍んで背開きにしたという。大阪では町人の町でありそのようなことは気にしないし、腹開きのほうが手早く調理できた。

それに関東(東京)ではうなぎの頭と尾は白焼きの前に切り落とすが、関西(大阪)では仕上げのタレをつけてから切り落とす。

## すき焼きのはなし

関東のすき焼きは調味料を前もって合わせた割り下を準備しておき肉を煮る。昭和の初め頃は牛鍋と呼ばれていた。関西のすき焼きは醤油、砂糖、酒、みりんを個々に調味料として使い、肉を焼く調理法であり、すき焼きという言葉は関西で用いられていて全国に広がった。

関西のすき焼きは牛肉の食べ方にこだわった関西人のたいへんなこだわりである。一方関東牛鍋は庶民的な食べ物として親しまれている。

## 肉のはなし

カレーライスに入れる肉は関西では牛肉とほぼ決まっているし、関東では豚肉を入れることが多い。肉じやがについては関西ではじゃがいも、豚肉、玉ねぎ、糸こんにゃくを主に、場合によってはにんじん、焼き豆腐などを入れますき焼きのように仕上げる。関東ではじゃがいも、豚肉、玉ねぎが主流である。

日常的で庶民的なカレーライス、肉じゃがについては流行に左右されにくいので西の牛肉、東の豚肉という嗜好が強く残っている。

## 雑煮のはなし

晴れの食である雑煮について、雑煮に入れる餅の形には丸餅と角餅がある。関西は丸餅が多く、関東は角餅が多い。その餅を焼いて入れるか、そのまま入れるかについては一定の傾向はないようだ。

埼玉

い わ き  
依和樹



100-100  
御料理コンビネーション  
(CN-A・B・C)  
1,030円



70-70 中華  
(C-1黒)  
1,200円



130-95 草月  
(黒)  
(貝-1)  
5,000円



50-50 赤飯黒  
(赤 L-50)



90-70 流星  
(C-1白)



115-80 菊  
(A あじさい)

株式会社 協栄給食

山形

それゆけ  
ホクちゃん

ホクちゃんロボットになるの巻



## 食べ合せについて一考

昔から言われてきた食べ合せには、長い間につちかわれた庶民の生活の知恵が生きています。



スイカと天ぷら



うなぎと梅干し



田螺と豚肉

一般的に  
よく知られて  
いるものには



カニとカキ



青梅と黒砂糖



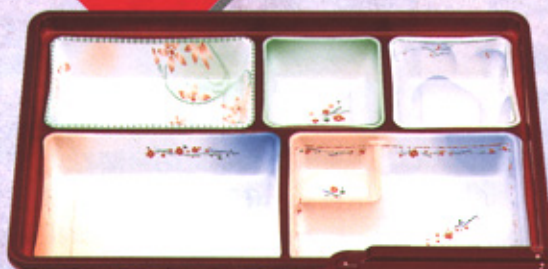
卵とココロテン

これらの食べ合せを考えると次のようなことが言えます。

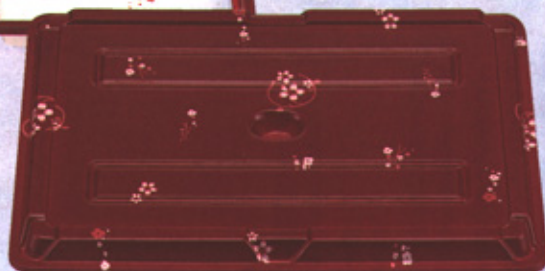
1. 消化しにくい(田螺)
2. 有害有毒成分を含む(青梅)
3. 腐りやすい・鮮度が見分けにくい(カキ)
4. アレルギーを起こす
5. 脂っこい物と水分の多い物の組み合わせ(うなぎ、天ぷら、スイカ)

つまり食べ合せは、別に人体有害というわけではないが、調理法や食べる人の体質や体調によっては、腹痛などを起こす恐れがある食品に対する警告のようなもの。現代にも立派に通用する食生活の知恵といえます。

KS-81F  
美里ごぜん

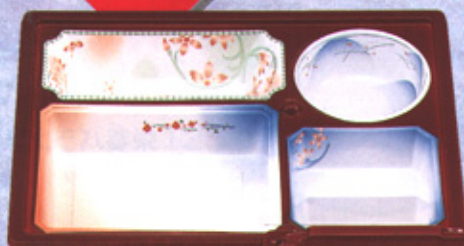


KS-81F茜共蓋

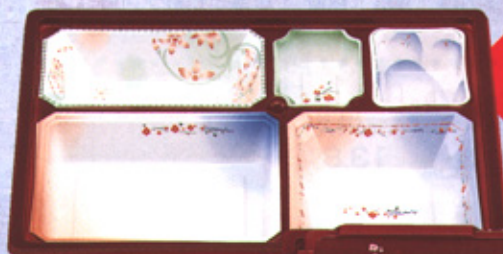


美<sup>み</sup>里<sup>さと</sup>ごぜん シリーズ

KS-84F  
美里ごぜん



KS-82F  
美里ごぜん



KS-82F茜共蓋



KS-84F茜共蓋



品名	サイズ (外寸m/m)	入数	
		小袋	ケース
KS-81F	317×228×40	20	240
KS-82F	289×216×37	20	320
KS-84F	268×208×35	20	320

味ごぜん共蓋



味ごぜん共蓋(各サイズ有り)

美里ごぜんの共蓋は茜共蓋と味ごぜん共蓋の2種類からお選びいただけます。