



スター情報

平成14年
新春号

33



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



株式会社 八幡

石川



100-100 和膳
(白)
2,000円



115-80 和膳
(C-6黒カルプ)
2,500円

群馬

魚政



120-65 和膳
(あじさい)



115-80 春慶
(Aあじさい)



120-90 春慶
(Aあじさい)

創業60年
有限会社 木村精肉店

秋田



115-80 山苑
(F-1ごしき)
2,500円



KF-2 黒
600円

山口

仕出しのふし



90-65 ころづくし
(C-2黒)
1,500円



140-100 和膳
(別注:C-7黒)
茶碗蒸し・お吸い物・刺身付 6,000円



140-120 和膳
(B桃山)
茶碗蒸し・お吸い物付 8,000円

活魚料理
ふし
— 辛香店 —

岡山



85-85 山波
(C-1白)
1,500円

岐阜

萬寿屋 有限会社サンエス



KS-67-A 黒
8,000円



115-80 花板
(Aあじさい)
2,000円



115-80 花板
(C-2黒)
1,500円

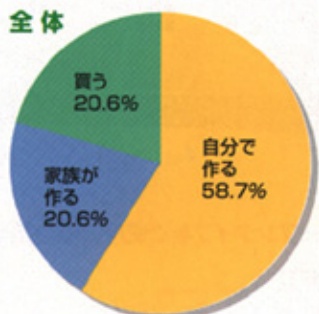
インターネットで調べた お弁当データ



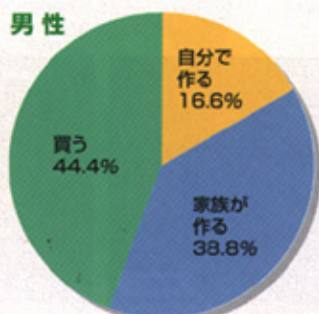
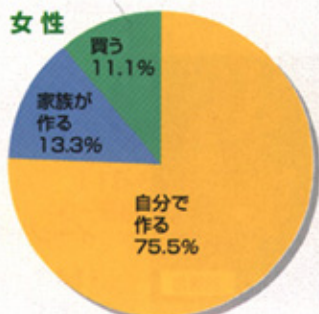
お弁当について、インターネットでの調査を見つけました。
年代としては、30～40代の回答が多いようですが、その内容を見てみると、
年代に関わらず、平均的な消費者の声が聞こえてくるようです。

お弁当の調達方法

男性でも、お弁当を自分で作る時代？



男女比(男:女=2:5)



お弁当の調達方法は、女性では自分で作る人が圧倒的に多く、男性は購入派と家族派に大きく分かれることがわかりました。しかし驚くのは、男性でも16%強の人が自分で作ると言っていること。現代男性はマメ？！

好きなおかずランキング！

好きなおかずは普遍的。
懐かしいお母さんの味ばかり。

- 1位 から揚げ
- 2位 卵焼き
- 3位 ウィンナー
- 4位 ハンバーグ
- 5位 きんぴらごぼう

子供の頃、遠足のお弁当でお母さんにリクエストした「おかず」。そんな懐かしい味が1位～5位を占めています。奇をてらったものよりも、いつもの味が喜ばれるようです。これに三角おにぎりがあれば、バッチリ？

お弁当を買うときのポイント

2001年のデフレを象徴？
気になるのは、やっぱり値段。

- 1位 値段
- 2位 おかずのバランス
- 3位 メニュー
- 4位 味
- 5位 季節メニュー

堂々の1位は、値段。コンビニ弁当など、安くても内容の充実したお弁当が、手軽に買えるようになったためでしょうか？メニュー以外に季節メニューが上がっているのにもご注目。やはり日本人は旬に弱いようで…。

チョコレート (chocolate)

2月14日は聖バレンタインデーです。日本ではバレンタインデーに女性から男性へチョコレートを贈ることが最近、盛んになってきました。そこで今回はチョコレートのお話をとりあげてみました。



お菓子としてポピュラーなチョコレートですが、どのように作られているのでしょうか。

- [原材料] カカオ豆が工場に到着します。
- [選別] (クリーナー) 悪い豆やゴミを取り除き、よい豆だけにします。
- [分離] (セパレーター) 豆を砕いて、皮などを取り除きます。(こうしてできたものをカカオニブという)
- [焙炒] (ロースター) 豆を炒ってカカオ豆特有の香りを引き出します。
- [配合] (ブレンダー) チョコレートの風味をよくするため、数種類のカカオニブをブレンドします。
- [磨砕] (グラインダー) カカオニブには脂肪分(ココアバターという)が55%も含まれているので、それをすりつぶすと、ドロドロの状態のカカオマスになります。
- [混合] (ミキサー) カカオマスに、ミルクや砂糖、ココアバターなどを混ぜあわせてみます。
- [微粒化] (レファイナー) ロールにかけて、舌の先でもざらつきを感じさせないほどになめらかにします。
- [精錬] (コンチエ) コンチエという機械で、長時間かけてよくねりあげます。するとあのチョコレートのステキな香りが生まれます。
- [調温] (テンパリング) チョコレートの温度を調整して、含まれているココアバターを安定した結晶にします。
- [充填] (モルダー) 型に流し込み、振動を与え、気泡を除きます。
- [冷却] (クーリングトンネル) 冷却コンベアにのせて冷やして固めます。
- [型抜・検査] (デモルダー) 型からチョコレートをはがし、検査します。
- [包装] (ラッピング) アルミ箔やレーベルで包装し、最後にダンボールケースに詰めます。
- [熟成・完成] (定温倉庫) チョコレートの品質を安定させるために温度を調整した倉庫の中で一定期間熟成させます。

甘いだけでないチョコレート。からだにはどのような効果があるのでしょうか。

チョコレートに含まれているカカオ・ポリフェノールは、ガンや動脈硬化などの原因になる活性酸素の働きを押さえる効果があるとして最近、注目されています。

「ポリフェノールは赤ワインに多く含まれている」ことはよく知られていますがチョコレートのほうがそれよりも多く含まれているのです。

その他の効果として、

・ストレスに打ち勝つ

カカオ・ポリフェノールの抗酸化作用で、身体的なストレスや日常生活の悩みからおくる精神的ストレスをおさえる効果があることがわかりました。

・アレルギーやリウマチにも効果

アトピーや花粉症などのアレルギーは現代病のひとつとして大きな問題になっていますが、カカオ・ポリフェノールによりアレルギーの原因となる活性酸素の過剰な働きが著しくおさえられることがわかっています。

・カカオ成分に虫歯を防ぐ効果

「チョコレートを食べると虫歯になりやすい」といわれていたことが、そんなことはありません。ウーロン茶や緑茶には虫歯予防効果成分が含まれていることが知られていますが、チョコレートのカカオ成分にはこれら以上に虫歯菌をおさえる効果があります。ただし、食べた後の歯

磨きを忘れないようにしましょう。

・チョコレートの香りが精神活動を高める

チョコレートの主原料であるカカオ豆にはマグネシウムが多くふくまれていて、イライラをしずめる効果があります。チョコレートの香りが集中力、記憶力をあげることがわかっています。

・チョコレートはミネラルが豊富

チョコレートはカルシウム、マグネシウム、鉄、亜鉛などのミネラル類を豊富に含むバランス栄養食品です。特に注目したいのはカルシウムとマグネシウムのバランスがよいことです。一般にマグネシウム不足は心臓病の危険を増すことが知られています。

・食物繊維が豊富、血圧上昇をおさえる

カカオに豊富に含まれる食物繊維は血圧とコレステロールの上昇をおさえる効果があります。日本人には平均5~10gの食物繊維が不足しているといわれていますが、ココアやチョコレートをうまく利用すれば不足分を手軽に補うことができます。

おいしくてからだに良いチョコレート。いつもおいしくいただくために。

チョコレートのブルーム現象

「さあ食べよう」とチョコレートを開くとみると表面に白く粉がふいていたということは

ありませんか。これがチョコレートのブルーム現象です。チョコレートに含まれているココアバターという脂肪分が温度の高い環境(28℃前後)におかれると溶け始め、さらに温度が高くなると分離して表面に浮き出します。これが冷えて固まる、チョコレート特有の現象です。カビと間違えられることもありますが、チョコレートは水分が少ないので、カビが発生することはまずありません。ブルームの起きたチョコレートは、食べても害はありませんが、見た目も悪く、チョコレート本来のおいしさも失われています。

ブルームを起ささないために気を付けたいこと

- ・保管状態のよいお店でお求め下さい。
- ・直射日光に当てないで下さい。
- ・運搬のききすぎた部屋に置かないで下さい。
- ・火のそばやストーブ、ヒーターなどのそばに置かないで下さい。
- ・夏場に高温で柔らかくなったチョコレートを冷蔵庫に入ると、ブルーム現象が起きることがあります。
- ・チョコレートがさらに高温にさらされると、ポロポロになったり粉化状態になることもあります。夏の車のダッシュボードなどご注意ください。チョコレートをおいしくいただくために是非ともこれらのことを心がけて下さい。

チョコレートの種類

①板チョコ

一般的にはチョコレート生地そのものを固めただけの板状のチョコレートです。



②シェル

型にチョコレートの生地を流し反転させて、型に付着したものが殻となり(これをシェルという)中にナッツ類、クリーム、フルーツやジャムなどをいれてチョコレートでふたをしたものです。



③ホロー

人形や動物などの形をしていて中が空洞になっているチョコレートです。



④パンワーク

ナッツ類やキャンディーなどにチョコレート生地をからめた粒状のチョコレートです。



⑤エンローバー

クッキー、ビスケット、ウエハースをチョコレートでくんだものです。



品質と、おいしさに一途です。
石井食品株式会社

千葉



別注紙トレー
HP-23K
(牛乳パック再生紙100%使用)

別注紙トレー
HP-23K
(牛乳パック再生紙100%使用)

北海道

こし屋 札幌 丘珠店



KS-28 黒
430円



KS-82F 美里
1,000円



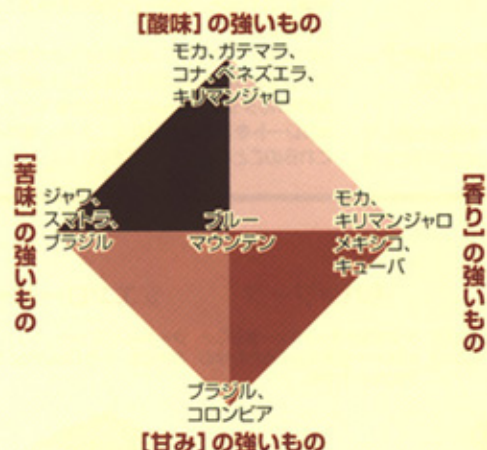
KS-65-A 黒

それゆけ
ホクちゃん
福がいっぱいの巻



COFFEE

日頃からよく飲まれるコーヒーですが、一口にコーヒーといってもかなり種類があり、味も様々です。インスタントコーヒーにもたくさんの種類があってどれがいいか迷ったことはありませんか？名前や味などの特徴を知り、自分に合った coffee を見つけてみてはいかがでしょうか？



上品で甘・酸・苦の3つが調和しているものとしてブルーマウンテンがあります。コーヒーの中でブルーマウンテンは“女王”の様なものなのです。コーヒー豆には、風味に特徴がいろいろあるので多くはブレンドして長短を補うことが多いです。一般に口に作るブレンドコーヒーはこれにあたります。

食後のコーヒー

コーヒーはアルカリ性食品で、肉類を多く取った後に飲むコーヒーは意義があります。食後のコーヒーは demitasse (2分の1の意味) カップにいれます。デミダスコーヒーは主として食後の濃いコーヒーのことをいいます。

香りを味わうには、何もいれず(ブラックコーヒー) 静かに口にふくむと良いそうです。砂糖を入れると、苦味、酸味を感じにくくする作用があり、その為、砂糖を入れるとコーヒーの味はやわらかくなります。クリームやエバミルクを入れると酸味がやわらかくなり味がなめらかになります。

生クリームの泡立てを浮かせるウインナーコーヒーは、表面をおおって、香りの散逸を防ぐためにあります。

おいしいコーヒーの温度は、60℃以上であります。このためコーヒーカップは温めておくことより一層おいしくいただけることとなります。

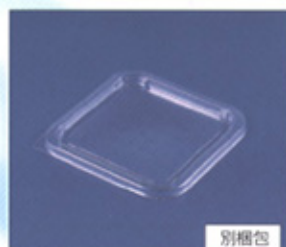


コーヒーの効用

コーヒーの中にはカフェインが含まれており、適度にとるとこのカフェインの作用により、疲れをとったり、頭の働きを良くしたり、尿を出す働きも注目されています。

イージーオープンタイプシリーズ

●タイトケース EO (イージーオープン) タイプシリーズ●

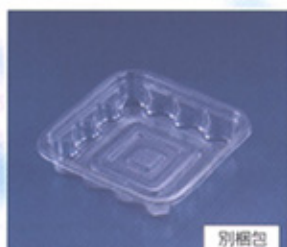


別梱包

SK125 角 (EO)

■外寸/128×128×7H
■製品重量/6.7g

袋入数	ケース入数
50	1600



別梱包

T125-200KK

■外寸/127×127×26H
■製品重量/7.8g
■200cc (279cc)

袋入数	ケース入数
50	1600

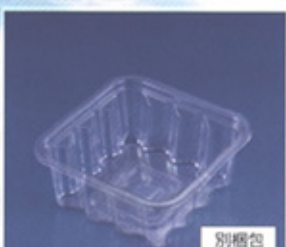


別梱包

T125-300KK

■外寸/127×127×35H
■製品重量/9.2g
■300cc (368cc)

袋入数	ケース入数
50	1600

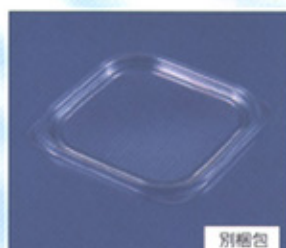


別梱包

T125-470KK

■外寸/127×127×53H
■製品重量/11.0g
■470cc (528cc)

袋入数	ケース入数
50	1600



別梱包

SK150 角 (EO)

■外寸/149×149×9H
■製品重量/11.0g

袋入数	ケース入数
50	1600



別梱包

T150-650

■外寸/149×149×65H
■製品重量/20.0g
■650cc (850cc)

袋入数	ケース入数
50	800

イージーオープンタイプをご使用の際の接着条件

- ・140~160℃
- ・2秒間
- ・3kg圧 (参考値)
- ・接着強度:強

●DKカップ EO (イージーオープン) タイプシリーズ●



別梱包

SK129パイ (EO)

■外寸/131φ×7H
■製品重量/4.5g

袋入数	ケース入数
100	2000



別梱包

DK320KK

■外寸/126φ×43H
■製品重量/8.8g
■300cc (345cc)

袋入数	ケース入数
100	2000



別梱包

DK430KK

■外寸/126φ×56H
■製品重量/9.1g
■400cc (481cc)

袋入数	ケース入数
100	2000

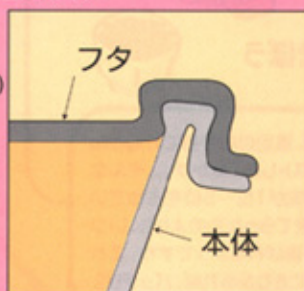
嵌合構造の違い



- ・外嵌合
- ・水がもれない
- (本体蓋をのりで接着するため)

商品例

SK125角 (EO)
SK150角 (EO)
SK129パイ (EO)



- ・内外嵌合
- ・水がもれにくい

商品例

タイトカップ 蓋
(TC129パイなど)
タイトケース 蓋
(TC125角、TC150角)