



# スター情報

平成15年  
新春号

35

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

本社 〒710-0298 岡山県倉敷市玉島瓜崎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Tビル)  
TEL (03) 5541-7366 (代) FAX (03) 5541-8306

## ひぐち ひぐちフードサービス

長崎



85-85 洋食  
(C-4 黒カルブ)  
800円



105-55 シティ (白カルブ)  
1,500円



85-85 山波 (ワンピース)  
(C-2 黒) 1,500円

岩手

真心を、仕出しを通じてお届けする

## 志百家



KS-81F 味ごぜん  
800円



90-60 花流多  
(H-2黒)  
900円



55-55 四季の味  
(二重折-1・二重折-2)  
1,000円



KS-66-A 黒  
5,000円



KF-10 黒

## 手作りの たわら屋

新潟



KS-65-A 朱  
3,500円

大阪

仕出し  
羅生門



85-85 山波  
(C-1 黒)



80-80 風月花(白)



KS-66A 黒

鳥取

喜楽別館



KS-81F 美里  
1,000円



140-100 和膳(Bあじさい)  
ちやわん蒸し・お汁付  
5,000円



KF-101 美里  
700円

活魚料理 **七かめ**  
味に生きる

香川



140-100 菊(C-7 涼風)  
寿司・ちやわん蒸し・お汁付  
5,000円



KS-81 あじさい  
2,000円



140-100 和膳(C-7 涼風)  
寿司・刺身・ちやわん蒸し・お汁付  
6,000円

秋田

秋田名産  
**まんま**



KB-2 黒  
400円

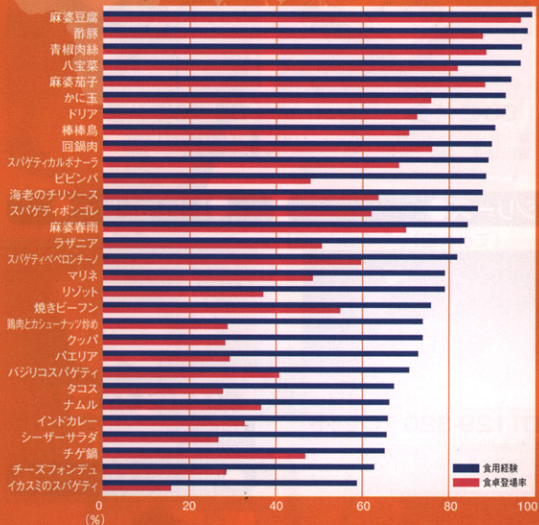


115-80 新タメ鉄仙  
(Aあじさい) 1,500円

# データで見る 食のグローバル化と本格志向

巷では本格中華、イタリアン、アジアンテイスト、韓国風と、次々と多国籍な食文化ブームがやってきています。果たして食のグローバル化はどれほど進んでいるのでしょうか？ また、これからは、どんなメニューが流行するのでしょうか？

## 世界のメニューの食用経験ベスト30と食卓登場率

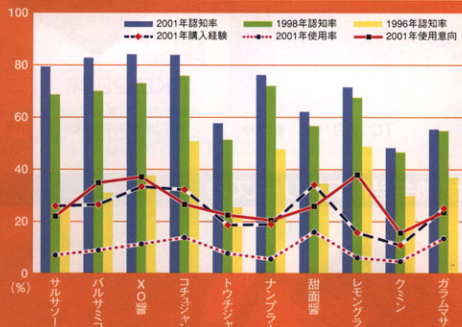


## 食用経験ベスト30のなかに9カ国のメニューが登場!!

どんな料理を食べたことがあるか、を尋ねた調査では、ベスト30のなかに中国、韓国、イタリア、メキシコ、インド、スペイン、フランス、アメリカ、スイスと9カ国ものメニューが登場し、食のグローバル化が顕著にあらわれています。

ここで注目すべきは「食用経験」マイナス「食卓登場率」。この値が大きいメニューは、外食と内食の橋渡し役となる「中食産業」の狙い目と言えるでしょう。特にピビンバやクッパといった韓国料理は注目株。栄養バランスがよく、手軽に食べられるメニューとして、今後ますます人気が高まりそうです。

## 20～50代主婦でみた認知率上昇調味料ベスト10



※年次の条件を合わせるため、データはいずれも20～50代主婦を抽出して比較

## これからの食のキーワードは「香り」と「辛み」!?

各国調味料の認知率の調査でも、中華系、韓国系、イタリア系、東南アジア系とここ最近のブームの影響が顕著に見られます。注目すべきは、ブーム予備軍である8～10位のレモングラス、クミン、ガラマサラ。これらはすべて芳香な香りをもつ調味料です。また、認知度の高いコチュジャン、サルサソースなどは、辛みの調味料。和風の調味料とはひと味もふた味も違う「香り」や「辛み」をうまく取り入れることが、これからの食のブームを占う、重要な要素のひとつかもしれません。

多くの情報に囲まれている現代人の嗜好の移り変わりは激しく、食のグローバル化は止まることを知りません。世界のおかずをとり入れた「多国籍弁当」などの各国料理のほか、フライやハンバーグといった人気メニューに世界の調味料を使ったソースを添えるなど、現代人の舌と嗜好を満足させるグローバル志向のアプローチで、売上げアップをはかってみては…?!

# 「おもち」



## 「おもちの由来」

お餅は古く「もち」と呼ばれるもので、主に3つの説がある。

①「田形説」その由来は祖先が神聖な望月満月にあやうく田形の餅をついて生命を与えられたから。おもちも酒と並んで祭祀や行事の供物としてから。望月餅は、おもちの由来とされている。

②「稲穂説」稲穂の穂先が、おもちの形に似ている。稲穂の穂先は、おもちの形に似ている。稲穂の穂先は、おもちの形に似ている。

③「稲穂説」稲穂の穂先が、おもちの形に似ている。稲穂の穂先は、おもちの形に似ている。

お餅は古く「もち」と呼ばれるもので、主に3つの説がある。①「田形説」その由来は祖先が神聖な望月満月にあやうく田形の餅をついて生命を与えられたから。おもちも酒と並んで祭祀や行事の供物としてから。望月餅は、おもちの由来とされている。



お餅は古く「もち」と呼ばれるもので、主に3つの説がある。①「田形説」その由来は祖先が神聖な望月満月にあやうく田形の餅をついて生命を与えられたから。おもちも酒と並んで祭祀や行事の供物としてから。望月餅は、おもちの由来とされている。



お餅は古く「もち」と呼ばれるもので、主に3つの説がある。①「田形説」その由来は祖先が神聖な望月満月にあやうく田形の餅をついて生命を与えられたから。おもちも酒と並んで祭祀や行事の供物としてから。望月餅は、おもちの由来とされている。

## 「おもちの栄養」

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

## 「おもちの栄養」

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

## 「おもちを上手に調理するコツと注意」

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

今日、四季を通じて食べられるようになったおちは、従来の煮方だけでなく、新しいおもちの調理法が増えて、お正月ならではの楽しみが増えています。ここではおもちの上手な調理法や注意点を紹介します。

### 【漢字の意味】

- ① 土曜日の土曜の夜、月曜日、土曜日、日曜日
- ② 土曜日の土曜の夜、月曜日、土曜日、日曜日
- ③ 土曜日の土曜の夜、月曜日、土曜日、日曜日
- ④ 土曜日の土曜の夜、月曜日、土曜日、日曜日

### 【注意】

おもちを焼くときは、火加減に注意してください。焦げると食べられません。

### 【和え】

おもちを和えたいときは、おもちを煮た後、おもちを洗い、おもちを和えたい調味料を加えます。



おもちには消化のよい食べ物です。①100グラムは440キロカロリー、おもち100グラムは250キロカロリーあります。90度熱湯の鍋で40分煮ると、同じ熱量は約97キロカロリーと減ります。

料亭の味をお手元に...



KS-67-A 黒  
(三角皿・カセット付)  
8,000円

静岡

## 魚一番



115-80 瀬音の膳  
(Aあじさい)  
刺身付 2,700円



85-85 山苑  
(C-1 白)  
刺身付 2,200円

それゆけ  
ホクちゃん  
「橙は縁起物」の巻



# 「節分」について



「節分」は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことをいい、季節の移り変わるときという意味があります。しかし、立春が1年の初めと考えられることから「春の節分」が最も重要視されるようになっていきます。

### ●「節分」について

悪鬼や邪気を追い払う儀式で、追儺(ついな)の行事が中国から日本に伝えられましたが、これが「豆まき」です。この日は、年男あるいは一家の主人が「福は内、鬼は外」といいながら煎った大豆をまきます。みんな自分の年齢だけの数の豆を食べます。もともと宮中の行事が一般家庭に普及したものとされ、今年一年間を無病息災で過ごせるようにと祈ります。

ところで、「豆まき」の豆は、煎り豆を使うということが重要です。生豆を使い扱い忘れ残った豆から芽が出ると「良くない事がある」と昔から言われています。



### ●「豆まき」の大豆とは

#### 「大豆タンパク質」は良質のタンパク質

タンパク質は、体内で作ることの出来ない重要なものです。中でも「大豆タンパク質」は、アミノ酸をバランス良く含み、消化吸収性が良く、しかも栄養価に優れているからです。また、大豆タンパク質には、悪玉コレステロールや総コレステロール濃度を低下させ、血管をきれいにする働きもあります。この働きから老化防止や成人病予防などに大きなパワーを発揮しています。

#### 「大豆レシチン」はボケ予防

脳細胞は、細胞間を情報伝達物質が行き交うことで機能してきますが、この情報伝達物質が不足すると「ボケ」と呼ばれる症状になります。その情報伝達物質を多く含んだものこそ「大豆レシチン」です。レシチンが脳細胞に活力を与えてくれるのです。

#### 「大豆サポニン」はガンに効果

体内の悪玉コレステロールが活性酸素と結びつき、過酸化脂質に変化してガンや動脈硬化などを引き起こす原因になります。その変化を防止する働きをするのが「大豆サポニン」です。

● **LIGHTHOOD** タイトフード ●



**TH170SA** **タイトフード**

■外寸/165×113×16 (10)  
■製品重量/16.0g

袋入数	ケース入数
50	800

● **嵌合フードパックDSシリーズ** ●



**DS-2 片金**

■外寸/133×78×20 (20)  
■製品重量/5.4g

袋入数	ケース入数
50	1600



**DS-4WE 片金**

■外寸/117×116×17 (17)  
■製品重量/7.4g

袋入数	ケース入数
50	1600

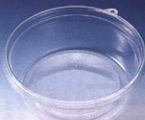
● **耐寒用タイトカップシリーズ** ●



**DT105-200 TCセット**

■外寸/105φ×44H  
■200cc (238cc)  
■セット重量/9.5g

袋入数	ケース入数
100	1500



**DT129-320 TCセット**

■外寸/129φ×44H  
■320cc (385cc)  
■セット重量/15.0g

袋入数	ケース入数
100	1000



**DT129-430 TCセット**

■外寸/129φ×58H  
■430cc (510cc)  
■製品重量/16.0g

袋入数	ケース入数
100	1000



**TC105パイ**  
■105φ



**TC129パイ** ■129φ

● **試食用トレイ** ●



**SS-1 (ミニトレイ)**

■外寸/65×65×20  
■製品重量/0.9g

袋入数	ケース入数
200	9600

● **内嵌弁当 KBシリーズ** ●



**KB-2B 黒**

■外寸/190×190×34 (13)  
■製品重量/セット30.0g

袋入数	ケース入数
50	600



● **耐熱弁当KFシリーズ** ●



**KF-X1 PW (パールホワイト)**

■外寸/205×165×31 (7)  
■製品重量/セット24.0g



**KF-X1 朱 (内朱・外黒)**

■外寸/205×165×31 (7)  
■製品重量/セット24.0g



**透明フタ**

袋入数	ケース入数
本体 50	800
蓋 50	800



**ナチュラルフタ**