



# スター情報

平成15年  
夏号

36

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



140-100 旬菊 (F-2青梅)  
お吸い物付 3,000円



ホテル  
株式会社 中村荘

宮崎

120-90 旬菊 (F-2青梅)  
お吸い物付 2,000円

茨城

食工房

かげっ



80-80 梨地 (黒)



105-55 シティ (黒カルブ)



80-80 山吹 (黒)

130-95 和膳  
(C-1あじさい)  
3,000円



東美濃農業協同組合  
AC惣菜センター

岐阜



130-95 和膳 (黒)  
2,500円



120-90 和膳 (C-2 黒) 1,500円



NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!! NEW!!

タイトシリーズ

**新案**

嵌合容器

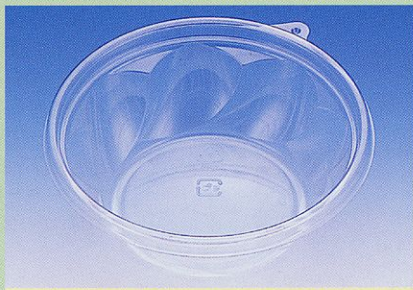
**TIGHT <UP**

タイトカップ

# タイトカップ

## 花型登場

- DT129-250FW (TCセット TC盛蓋セット)
- DT150-300FW (TCセット TC盛蓋セット)



DT129-250FW

- 外寸/129φ×44H
- 製品重量/TCセット13g  
TC盛蓋セット15g
- 264cc (338cc)

袋入数	ケース入数
100	1000



DT150-300FW

- 外寸/150φ×41H
- 製品重量/TCセット18g  
TC盛蓋セット21g
- 308cc (410cc)

袋入数	ケース入数
100	600



TC129パイ



TC129パイ盛蓋

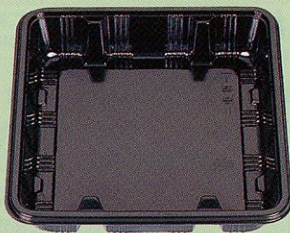
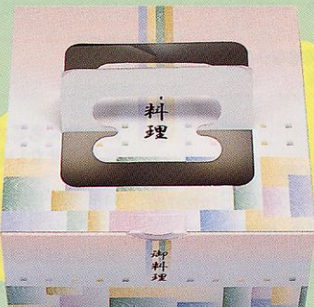


TC150パイ

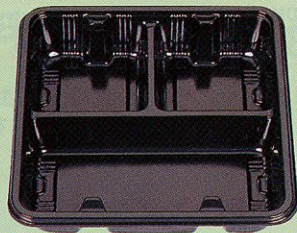


TC150パイ盛蓋

## 55-55 桃香ももか (二段手提)



二重折-1 NO-1



二重折-2 NO-2

サイズ:165×165×73 入数:BOX (250) 中仕切 (250)



# 東京

宅配弁当 **京香**  
Delivery Service since 1998



KBT-30 黒 750円



かおり-1 750円

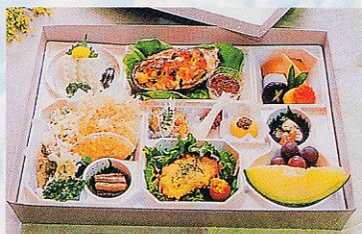


KB-2A 白  
500円



仕出し料理  
**桜舞**  
おうぶ

# 岩手



140-100 草月 (B桃山)  
3,000円



120-65 和膳 (あじさい)  
1,500円



KS-85 桃山 (木甲)  
1,000円

## それゆけ ホクちゃん

「夏ばて解消」の巻



# そうめん

## 冷やし麺いろいろ

暑くなってくると冷たくてさっぱりした冷やし麺がいいですね。冷やし麺は「ざるそば」「ざるうどん」「もりそば」「そうめん」「ひやむぎ」などがおなじみです。

## 冷やし麺の始まり

そば切りやうどんに冷たい汁をかけて食べる「冷やかけ」は江戸時代からあったといわれています。最初は、汁につけていたそば切りを、手間を嫌いそばに直接かけるようになったようです。また、江戸では「ぶっかけ」と称して立ったまま食べられるように、ひやかけのそばを売り出したとも言われています。さて、汁をつけて食べる「もり」の呼び名は「ぶっかけ」と区別するために出来たものといわれ、「ざる」のはじまりも江戸時代深川にあったお店で、そばを四角や丸の竹ざるに盛って出したとされています。

## そうめんとひやむぎの違い

「そうめん」や「ひやむぎ」のはじまりは古く、室町時代には水につける冷やしそうめんがすでに食されていたそうです。一般に「そうめん」、「ひやむぎ」と言っていますが、さてどう違うのでしょうか？そうめんは「素麺」、ひやむぎは「冷麦」と書き、見た目の細いものが「そうめん」でそれより少し太めのものが「ひやむぎ」、また、断面が丸いものが「そうめん」で四角いものが「ひやむぎ」と思われている地域もあるようです。JAS規格により、そうめんは1.3mm以下のもの、「ひやむぎ」は1.3~1.7mmと決められています。しかし、ある地域ではそうめんがひやむぎ程度の太さであったり、ひやむぎが細めのうどんのようであったりとさまざまです。

## そうめんをおいしくいただくために

種類の中でも「そうめん」の基本的なゆで方と保存法をご紹介します。

**そうめんのゆで方** そうめんをおいしくゆでる一番のコツは、たっぷりの湯ですばやくゆであげることです。

- 大きめの鍋にたっぷりの湯をはり、沸騰させてから麺をさばきながら入れます。
- 再び湯が沸騰したら一度だけ差し水をします。
- 2~3分くらい箸などでほぐしながらゆでます。
- ゆで上がったたらざるに麺をあげて湯切りします。
- 麺に冷水をかけて洗い、ぬめりを取ります。
- 麺をさっと冷水にさらして引き締め水気を取ります。

## そうめんの保存方法

- 乾燥して涼しく風通しのよい場所に小分けしてビニールに入れ密閉保存します。
- 寒い時期に作り梅雨を越したそうめんは古物(ひねもの)と言われます。そうめんは、梅雨を迎える前に陰干しすることでカビや虫などの発生を抑え品質を保つことが出来ます。梅雨を越す前のものと比べてコシが強くても良く、麺がしっかりしたものになります。
- 化粧品や石鹸など香りの強いものとは別に保存しましょう。吸湿性の強いそうめんは周囲の香りまで吸収してしまう特徴があるからです。



# 氷

## ●人と氷の関係史

製氷機や冷蔵庫などの機械がなかった時代では、自然界で凍った天然の氷が大変高価なものとして扱われていた。また、人工で氷を製造したり保存したり出来るようになってからも、氷は欠かせない存在として人々の生活に深く関わってきました。

## 蔵氷・賜氷制度の誕生秘話

今から、一六〇〇年以上もの昔、現在の奈良市郊外都祁村にあたる「關鷄」という所で銅をしていた額田大中彦皇子が、その都祁の地の關鷄稲置大山主(つけのいなまきおやまぬし)が所有していた氷室を発見しました。そして天皇への献上品として差し出したところ、天皇は大変喜ばれ、これがきっかけとなり日本古代律令国家に蔵氷と賜氷という制度が生まれました。

## 氷を愛でた平安貴族

清少納言の「枕草子」にはかき氷の元祖と思われる食、物について「甘いシロップをかけた削り氷が銀の器に入った涼しげな様子は実に優雅である。」と書かれています。また、紫式部の「源氏物語」には宮中の女房たちが夏の夕暮れ時に氷室から取り出した氷を割って、額や胸などに押し当てて涼をとる様子や、夏の盛り、源氏の君が青年達に氷室から出した氷を振舞う様子が描かれています。このようなことから氷は当時の平安貴族の夏の贅沢な楽しみとされてきたことをうかがい知ることが出来ます。

## 将軍家への献上氷

平安時代まで盛んだらた蔵氷と賜氷の制度は一旦衰退を見せたものの江戸時代には徳川将軍への献上という形で引き継がれました。加賀藩では氷室に貯えてあった氷を5月末に江戸へ向けて早飛脚を飛ばし、普通なら10日前後掛かる

ところを人足を交代しながら昼夜を徹して5日間運んだと言われています。

## 庶民が食した氷

献上品として部の上流階級の者しか利用が出来なかった氷も、江戸時代、氷の保存がきく雪国の方では、夏に庶民にも売られていました。しかし雪国から遠く離れた江戸の庶民にとっては、氷は大変珍しくなかなか口にすることの出来ない高級品でした。

## 中川嘉兵衛と明治の氷

幕末期、外国人医師たちが治療用に使ったボストン氷と呼ばれる天然氷はアフリカ・喜望峯経由の大航海を経て日本に輸入されていたので大変高価でした。そんな時代に中川嘉兵衛という男が氷業に夢を掛け、試行錯誤の末、函館五稜郭の天然氷を商品化することに成功しました。その氷はボストン氷に比べて安価で手に入れたので全国的なブームとなり庶民にも広がりました。しかし安価で氷が作れる製氷機械の発達に従い衰退し始め、機械氷が急速に発展拡大していききました。とは言え天然氷の創始者嘉兵衛は早くから機械製氷時代の到来を見越して、日本初の製氷会社を設立し、その後も変わらず氷業に従事し続けました。

## コンビニと氷の意外な関係

電気冷蔵庫の普及率が低かった頃、米国南部の暑い地域では生活と氷は切っても切れない関係でした。どんな小さな町にも夏の間にだけ開店する氷販売店があり、ある時その店の軒が夏の間だけではなく年中無休、週7日1日16時間営業を行ってめっぽう評判を呼びました。それが次第にお客の要望で氷に加えて食料品も売るようになり現在のコンビニエンスストア誕生に至るといふ訳です。

## ●ザクザク・雑学

知って得する(?) 氷の雑学大公開。

## 夏の風物詩 アイスキャンデーの起源

大正時代、ある病院の看護婦さんが夏の暑さを紛らわしてもらおうと、試験管に入れた砂糖水を凍らせて、患者さんにかまいました。このことが起源とされるアイスキャンデーは、昭和の初め頃から全国へ浸透しました。町には自転車に乗ったアイスキャンデー屋も現われました。製氷会社は競ってアイスキャンデーを生産しましたが残念ながら、時代と共にその人気はアイスクリームに取って代わられました。

## 甲子園のから割り氷

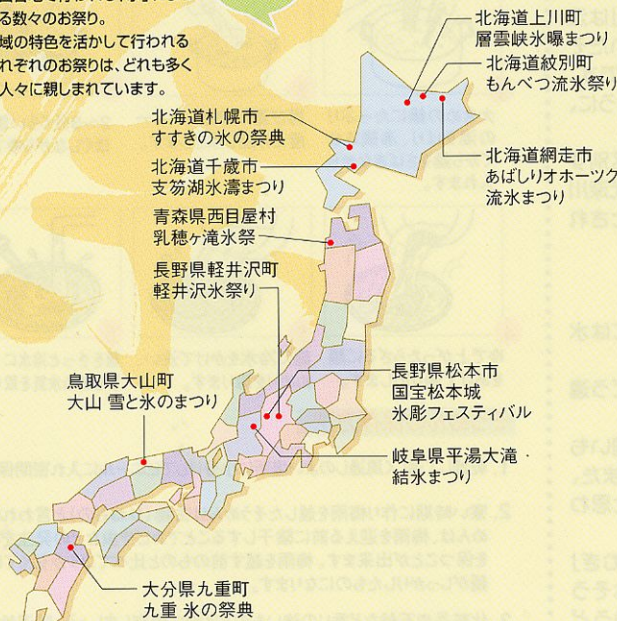
甲子園球場の夏の風物詩のひとつに「から割り氷」があり、もう40年以上の歴史があります。甲身の氷は氷屋さんが丸2日掛けて作る純水なので溶けにくく、約30分間楽しめるそうです。まず体に当てて涼をとった後、溶け出した冷たい水をストローをさして飲みます。元々はかき氷だったものを、蜜がベタベタするというお客の不満をもとに氷をそのままビニール袋に入れて売ったのが始まりで、このスタイルは金魚すくいのきんちやく袋から得たアイデアだといふことです。

## 製氷機にはご用心

近頃の冷蔵庫には、自動の製氷機が内蔵されているものがありますが、この自動製氷機で作られた氷にカビや異物が付く、嫌な味や臭いがする、といった衛生面での苦情が寄せられることも珍しくはないのです。原因は給水タンクの水を製氷皿に送る以前にいったん水を貯めておく受け皿に、冷蔵庫内の食品に付着していたカビが紛れ込んだり、手入れのしにくいパイプやポンプの中でカビが繁殖するということがあげられます。

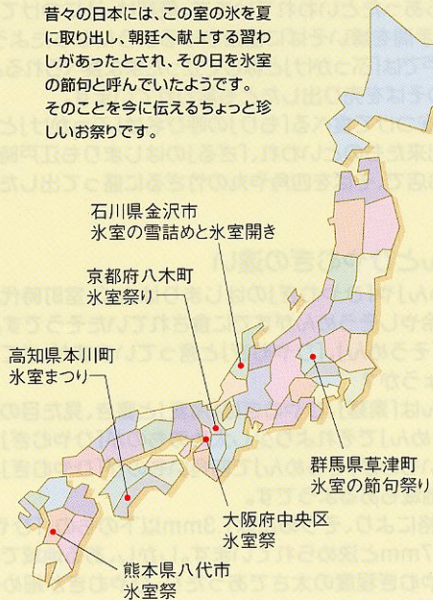
## 津々浦々 ●氷にまつわる祭 MAP

全国各地で行われる「氷」にまつわる数々のお祭り。地域の特色を活かして行われるそれぞれのお祭りは、どれも多くの人々に親しまれています。



## ちょっと珍しい ●氷室にまつわる祭 MAP

氷室というのは、冬に出来た氷を夏まで貯えておく室(むろ)のこと。昔々の日本には、この室の氷を夏に取り出し、朝廷へ献上する習わしがあったとされ、その日を氷室の節句と呼んでいたようです。そのことを今に伝えるちょっと珍しいお祭りです。





# ブームを 探ると

## 消費者が見える!?

相変わらず続く健康ブーム。

「健康」と一口に言ってもいろいろな見方があります。

お弁当の新しいおかずとして、あるいはサイドメニューとして、

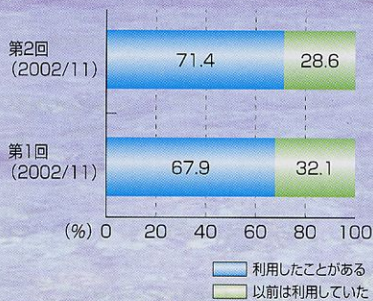
「もうひと工夫加えるとしたら…」という角度で、見つめてみませんか?

### BOOM 1

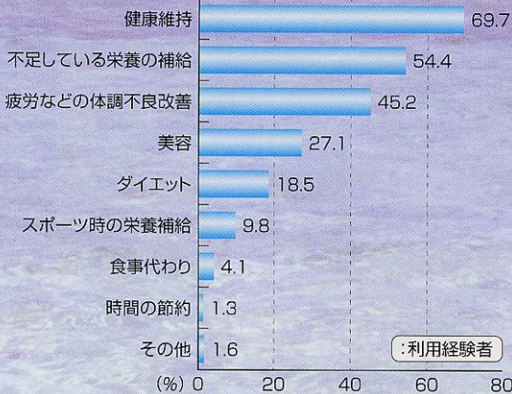
## サプリメント

圧倒的に根強いブーム。  
年々関心が高まっているようです

#### ■ 現在サプリメントを利用しているか、 利用したことがありますか?



#### ■ なぜサプリメントを利用するのですか?



#### 自分の体は自分で守る 予防と維持の考え方

昨年度に比べ、経験者は4ポイント増加。その理由も健康の維持、改善が主流です。病院に行く前に治す「予防医学」の考え方が根付いてきた様子。お弁当がその役目の一端を担うことができれば、ニーズも倍増!?

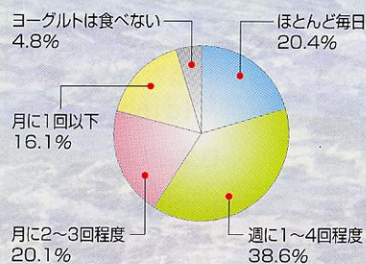
出典：平成14年マイボイスコム(株)「サプリメントの利用」2002/11/01~11/05

### BOOM 2

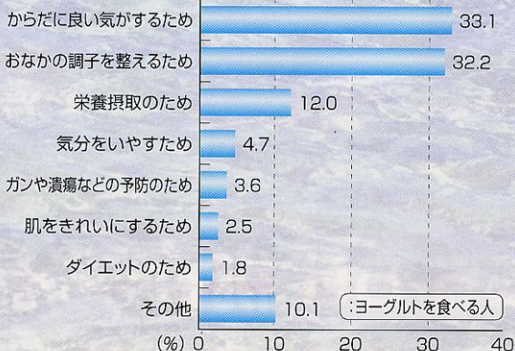
## ヨーグルト

カスピ海ヨーグルトから始めて、  
今や健康な食生活のキーマン!

#### ■ あなたはヨーグルトを どのくらい食べていますか?



#### ■ なぜヨーグルトを食べるのですか?



#### トータルな健康に つながる食品が人気

ヨーグルトブームで病気の根源、悪玉菌が有名に。お通じだけ、肌荒れだけを解消するなんて考え方は、もう古いのかも。お弁当に納豆のバックを付けたりおかずに豆腐を使うなど、発酵食品を重視しては?

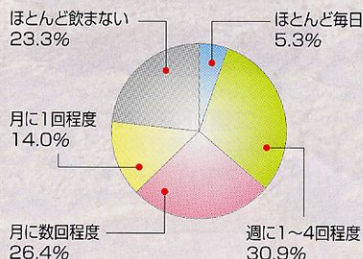
出典：平成14年マイボイスコム(株)「ヨーグルト」2002/12/01~12/05

### BOOM 3

## スポーツ飲料・機能性飲料

一石二鳥の水分補給ならこれでしょう!  
夏場は特に注目株。

#### ■ あなたは、スポーツ飲料、機能性飲料を どのくらいの頻度で飲んでいますか?



#### ■ どんな時に飲みますか?

- ウォーキングの前後に飲む (男性50歳)
- お酒を飲み過ぎたと感じた時やその次の日 (女性37歳)
- お茶以外のものが飲みたいときや、栄養などのバランスが気になるとき (女性23歳)
- お風呂上がり (女性23歳)
- カゼを引いて汗をかいた後に飲む (男性46歳)
- 子供が熱を出したとき (女性37歳)
- 疲れを感じる時・効果的に運動したいとき (女性24歳)

#### 飲み物にもこだわる、 隙を見せない健康志向

新商品が続々登場するこのジャンル、「水分と一緒にビタミン、ミネラルも補給する」という効率の良さ。美容、サラサラ血、ダイエットなど、多様なアプローチです。お弁当に付く飲料なら、消化促進や脂肪燃焼系とか…?

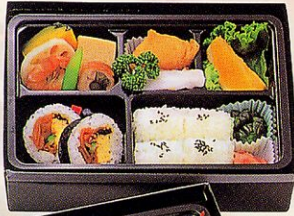
出典：平成14年マイボイスコム(株)「スポーツ・機能性飲料の利用」2002/10/01~10/05





福岡フードデリバリー事業協同組合

福岡



80-55 くない膳<二段会席>  
(段A・段B)  
2,000円



90-65 こころづくし(C-2黒)  
1,200円



六角弁当(六角-A,六角-B)  
850円

秋田

～創業100年の歴史と味をお届けします～

株式会社

関根屋



115-80 和膳(F-1ごし季)



120-90 和膳(Aあじさい)



140-120 和膳(F-2青海)



130-95 草月(F-2青海)  
4,500円



85-85 和膳(C-3黒)  
(80-花4ヶ)  
2,000円

仕出し専科

八鮮

富山



80-80 こころづくし(白)  
1,000円