

スター情報

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

本社 〒710-0298 岡山県倉敷市新倉敷駅前5丁目141
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



140-120 和膳 (C-7涼風)
4,725円



115-80 和膳 (Aあじさい)
2,625円



90-70 花流多 (C-1白)
840円

仕出し料理 鳥取 色彩さか急

鳥取

福井

仕出し料理

花 北

かちょう



115-80 山吹 (F-2青海)



120-90 山吹 (F-2青海)



130-95 山吹 (F-2青海)

峰寿司

熊本



80-80 趣膳 (黒)



85-85 趣膳 (C-1白)



115-80 和膳(F-1ごし季)
寿司又はおこわ付 3,000円

New Tajima
ニューたじま



120-90 おもひわび(C-7若杉)
寿司又はおこわ付 3,500円



120-65 和膳(あじさい)
寿司又はおこわ付 2,500円



日本料理 川長



KV-106 常磐ごぜん



90-60 黄鈴(A白)



110-40 くらしき(黒)



120-90 おもひわび(C-7若杉)



味の金魂



115-80 おもひわび(C-2黒)



130-95 おもひわび(C-1桃山)

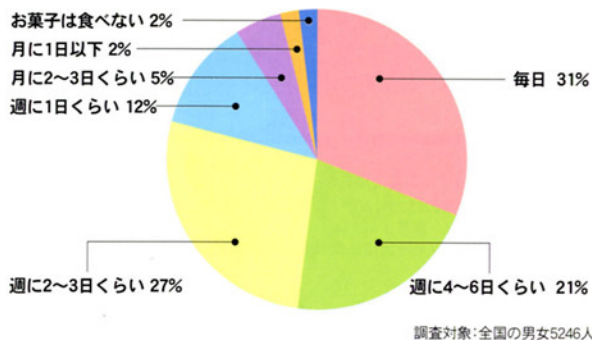
おやつのお楽しみ

今回のテーマはズバリおやつ！
いろいろなデータを見ながら、
みんなの大好きな“おやつ”について考えていきます。

おやつはリラックス&癒しの効果がある？

おやつは子供たちだけの楽しみではありません。お母さん、お父さん、おばあちゃん、おじいちゃんと好みは違っても、みんなが食べる第4の食事といってもいいほど大きな存在のようです。下のグラフでは、お菓子を毎日または週に4~6日くらい食べている人が5割を超えています。また食べたいと思うときは？という質問には、小腹がすいたときのほかに疲れているときや運動をした後、友人・知人などの家に遊びに行ったときといった注目すべき項目があげられています。これを見ても、おやつが単に食べてお腹を膨らます“食物”ではなく、感情の部分、リラックスや癒しなど、気持ちの安らぎに深く関係していることが見えてきます。

あなたは普段どの位の頻度でお菓子を食べますか？



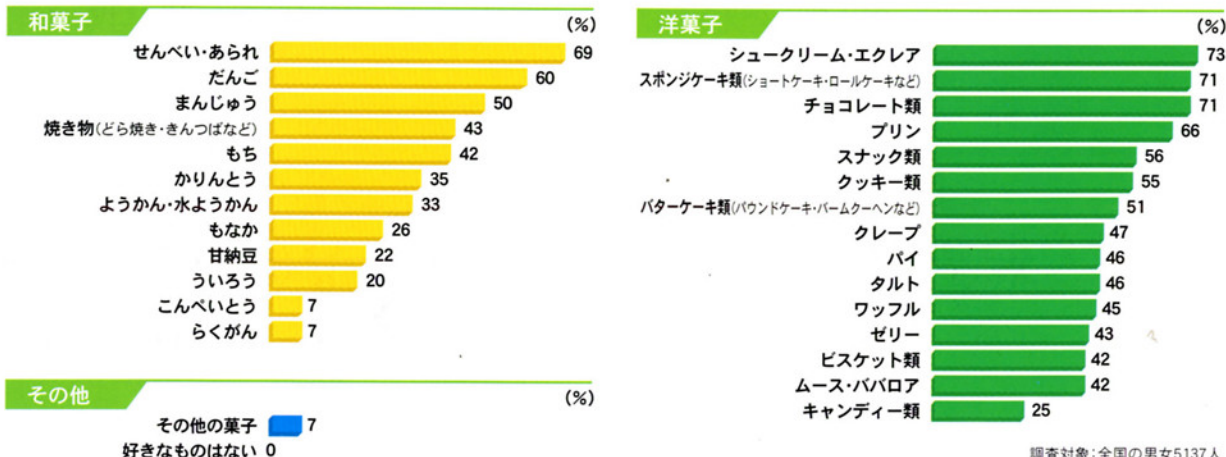
お菓子を食べてと思うのはどんな時ですか？



好きなお菓子 = 身近なお菓子。

では、どんなお菓子が好まれているのでしょうか？人気のトップは、和菓子部門でせんべい・あられ、洋菓子部門ではシュークリーム・エクレア。さらにトップと合わせ、上位ランキングを見てみると、どれも飽きのこないシンプルなお菓子が多いことがわかります。また専門店に行かなくてもスーパーやコンビニで容易に買えること、比較的安価であることも重要なポイントのようです。毎日のおやつとなると、価格が重要視されるのもうなづけます。あるアンケートでは、1日のお菓子代として使えるのは、300円までと答えた人が4割を超えていたとの報告がありました。以上から導き出される方程式。それは、「好きなお菓子 = 身近なお菓子」。珍しいお菓子に心惹かれることもあるでしょう。ですが、食べ続けるとなると、何気なく食べられる手軽なお菓子に人気が集まっているようです。

あなたが好きなお菓子を選んでください。(複数回答可)



スープが料理として歩みだしたのはフランスでした

紀元前1500～1600年頃のエジプトにその歴史は始まります。その頃のスープは、家畜や野性の鳥獣の肉、いろいろな野菜、固くなったパンをいっしょに煮た、一種のごった煮だったようです。そして時代が進み、味の革命が起こります。11～13世紀のヨーロッパ。

十字軍の遠征が香辛料を持ち帰り、スープにあたらしい味覚が始まりました。そして時代とともに料理技術にも磨きがかかり、17世紀フランスのルイ王朝の頃には、正式な献立として、スープも位置づけられるようになりました。そのフランスで1789～1799年に市民革命が起こり、いままで王様に仕えていた料理人たちが街に出て店を開くようになりました。そこでの看板メニューは、レストランという名のスープ。おいしく、栄養があり、カラダもあたたまるレストラン・スープは、たちまち人気となりました。「スープを食べればその店のコックの腕がわかる」といわれるのは、レストランが、もともとスープから始まったものだからなんです。



レストランから家庭に、そしてファーストフードに。どんどん身近になるスープ

日本にソップという名でスープが伝わったのは、1549年フランシスコ・ザビエルが来日した頃。しかし、本格的に知られるようになったのは、明治になってからのことです。文明開化のかけ声高く、西洋料理だけの専門店が開かれ、なかにはスープを瓶に入れて配達するところもあらわれました。明治6年(1873年)にスープ販売を始めた宣伝広告「牛羹汁(ソップ)一合定価三銭」というチラシが残っています。明治18年(1885年)には「手軽西洋料理」(著書:クララ・ホイットニー)が出版。明治19年(1886年)には東京女学校が教科に西洋料理を採用、明治22年(1889年)には京都女学校も採用。こうして徐々にではありますが、日本の食生活に西洋スープが入り込みはじめてのです。

昭和26年に発売された缶詰スープをスタートに、市販スープの文化が日本で花開きました。昭和37年にはスープ製品の輸入自由化で、多くの海外製品が日本市場に参入しましたが、味覚の違いは大きく、定着するまでは至らなかったようです。翌年登場したクッキングタイプのスープをきっかけに、日本人の嗜好にあった市販スープが数多く発売され、日本の家庭でスープが日常的に利用される素地が出来上がりました。



そんな歴史を経て、最近では新聞記事やテレビの情報番組、雑誌の特集などで「スープ」が頻繁にとりあげられ、その回数も増えています。本屋さんをのぞけば、料理本の一角に「スープの本」コーナーができるほど。ニューヨークやロンドンからは人気のスープの専門店「スープ・バー」が上陸し、どの店も若い人を中心に盛り上がっています。いまや「スープ」がブームでもあるかのようです。それとともに市販スープの種類や商品形態も豊富になり、家庭内はもちろんアウトドアでも好んでよく利用されるようになりました。

スープの分類は大きく3種類

コンソメ

ブイヨンに肉や香味野菜、香辛料、さらに卵白を加えて煮込み、アクや油などを取り除いて作る、きれいにすんだスープ

ポタージュ

ブイヨンに小麦粉やでんぷんなどをつなぎにしてとろみを付けたうえ、バター、牛乳、生クリーム、卵黄などで調味したスープ。



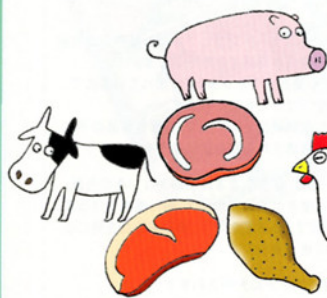
その他のスープ

「所変われば品変わる」の言葉どおり、各所の様々な材料を煮込んで作る各種のスープ。アメリカのチャウダー、イタリアのミネストローネ、スペインのガスパチョなど。





スープのいろいろ

良くご存知の「コンソメ」や「ポタージュ」、これらはもちろん「スープ」のなかのひと種類ですが、言葉としてみるとちょっと違ってくる場合があります。ポタージュ(potage)もスープ(soupe, 英表記はsoup)もコンソメ(consomme)もフランス語です。フランスの語の鍋(pot)で煮出したものをすべてpotageと呼びます。Soupeは「浸す」という意味から出た言葉で、もともとは汁にパンを浸していたものを示していたようです。

オニオングラタンスープにパンは欠かせないし、ブイヤベースに添えられるのもパン、浮き実のクルトンもパンを揚げたもの。スープとパンはもともとから深い関係にあったというわけですね。では、consommeはというと、これは「完成する」という動詞からきたようです。何十種類もの素材を時間をかけて煮込み、あのきれいに澄んだ一杯が生まれる。まさに「完成する」にふさわしいコンソメですね。



世界のスープ

<p>フランス ブイヤベース</p> 	<p>フランス南部の港町マルセイユの猟師さんたちが小魚や貝を鍋に放り込んで煮ていたのが始まりのスープ。魚介類のカルシウムやミネラルを丸ごと頂けます。</p>	<p>アメリカ クラムチャウダー</p> 	<p>アメリカの代表的なとろとしたスープで、西海岸で採れるあざりやはまぐりを入れます。ちなみにチャウダーとはフランス語の「釜・大鍋」からきた言葉で、煮込みなどの意味があります。はまぐりの他に、玉ねぎ、じゃがいも、マッシュルームなども入れます。</p> 
<p>イタリア ミネストローネ</p>	<p>玉ねぎ、にんじん、トマト、セロリなどの野菜の煮込みにパスタや米を入れた食物繊維たっぷりの食べるスープ。</p> 	<p>韓国 サムゲタン</p>	<p>ひな鳥の内臓を取り除き、高麗人参、ナツメ、もち米を入れて、水炊きにしたもの。アツアツの白いスープに刻みねぎを散らして食べます。韓国では熱い夏に負けないよう伏日(ボンナル)という日によく食べ、その日にはお店に行列ができるそうです。</p>
<p>タイ トムヤムクン</p>	<p>トムヤムはスープ、クンは海老のこと。世界三大スープと言われる辛くて酸っぱいスープです。レモングラスなどの香草も入ったトムヤムクンは、一度その美味しさを知ったら、すっかり虜になってしまう、エキサイティングなスープだと言われています。</p>	<p>ロシア ボルシチ</p>	<p>ウクライナ地方から伝わった家庭料理で、ビートと言う野菜を使った赤い濃厚な煮込みスープです。サワークリームで味付けするのも特徴のひとつ。地方によって味が異なり、40種類以上のボルシチがあるとされています。</p>

秋田

KOSAKA
[康楽館]

85-85 山苑 (C-1白)



80-55 翡翠の膳



120-90 悠風
(C-7涼風)



それゆけ
ホクちゃん
「もなか」の巻



兵庫

HANAWA GRILL
ハナワグリル

川上屋川名肉店

東京



70-70 若松 (C-1黒)



KF-21A黒
500円



KS-10B黒
500円

豆乳

最近では豆乳ブームで、様々な豆乳料理や豆乳の活用法が紹介されています。スーパー等で気軽に購入できるので身近な健康食材ですね。では、豆乳の何が体に良いのでしょうか。

豆乳とは

牛乳は牛の乳からしぼり取ったものですが、豆乳は大豆からしぼり取った飲み物で、豆腐を製造する時のニガリなどの凝固剤を加える前の白い乳状の液体で、豆腐の副産物です。豆腐は江戸時代に一般庶民の食べ物として流通したそうですが、豆乳は、存在していたにも関わらず、ごく最近まで広く一般的なものではなかったようです。

しかし、一部の地方では、豆腐屋で分けてもらい、飲むという習慣があったそうです。豆腐は日本人に好まれてきたのに、豆乳があまり飲まれなかったのは大豆の臭いや、青みのある味が受け入れられなかったからだと言われています。

現在は、製造法が改善され、青臭くなくおいしい豆乳が、製造されるようになりました。そうはいてもやはり豆乳は敬遠されがちです。「豆乳は苦手だから、大豆を沢山食べる！」と言う人もいますが、豆乳に比べて、粒のままでは70%程度の消化率なので、大豆を加工して消化吸収をよくする方法を考えたり、消化しやすい豆乳、さらに、豆腐を作っているのだそうです。そして最近では大豆についての研究が進み、豆乳が体に良いとされる栄養効果も明らかになってきたようです。

現在は、コーヒー味やフルーツ味等の豆乳も売られています。どうしても飲みにくい!と思う方は、このような飲みやすいものからチャレンジしてみるのもいいかもしれませんね。



豆乳のはたらき

大豆イソフラボン
美容の効果
ボケの防止

女性ホルモンに似た働きをし、コラーゲンやヒアルロン酸の合成を促したり、保湿度を増加させる作用が期待できるそうです。美容に大切な良質のたんぱく質とビタミンB2が含まれているので、美肌効果があり、髪の毛をサラサラしてくれます。そして、血液の流れを良くし動脈硬化を防ぐので、血管性痴呆の予防効果があり、脳の神経細胞が破壊されるのを防ぐ効果もあるそうです。

オリゴ糖

腸に働きかける乳酸菌の中には、生きたまま腸に届かないものもありますが、大豆のオリゴ糖は生きたまま腸に届き、腸に働きかけるので便秘解消に効果的だそうです。善玉菌が増え、腸の運動が活発になり、悪玉菌も減らすことができるそうです。

大豆たんぱく質
ダイエット効果
糖尿病の予防

体内の消化酵素により大豆ペプチドに分解されます。大豆ペプチドは体内でつくることが出来ない必須アミノ酸になり、過剰なコレステロールを排出し、血中コレステロールを低下させ、エネルギー消費を高め基礎代謝量を上げたり、脂肪の燃焼を助けるので、ダイエット効果があるそうです。

大豆サポニン

体内に過酸化物質ができるのを防ぎ、脂肪の合成や吸収を抑制、分解を促進するそうです。また、肥満体質の人の腸を正常な状態に戻す作用があるので、肥満の予防にも効果があり、体内に摂取された食物がエネルギーに変わる「代謝」を促す作用もあるそうです。大豆サポニンの含有量は、大豆のものより、豆腐や豆乳の方が高いということです。

豆乳はそのまま飲むだけでなく、色々な楽しみ方があります。

植物性・動物性たんぱく質と野菜がバランスよく食べられる豆乳鍋です。肉や魚の旨味が豆乳スープに溶け出し、それを野菜がたっぷり吸うので、おいしく沢山食べられます。鍋の最後にごはんや麺類をたくさん食べなくても満腹感が得られます。女性に不足しがちな鉄分は、豆乳にも含まれています。たんぱく質と一緒に摂取することで吸収率が格段に高まるそうなので、肉や魚の動物性たんぱく質を豆乳スープと一緒に食べる「豆乳鍋」は自然に鉄分補給ができるのだそうです。

豆乳にバナナやみかんなどビタミンCの多い果物とヨーグルトを混ぜると豆乳パワーが上がるそうです。豆乳は、牛乳の様に酸で固まることはなく、果物を混ぜることで、体の吸収率が上がり、よりダイエット効果が望めるそうです。

豆乳をコップ一杯お風呂に入れたり、ローションや石鹸にすると美肌効果があるそうです。



KV
シリーズ

伝統的な陶磁器のような
艶やかで色とりどりの器が
美しく、賑やかに
宴を盛り上げます。

常磐ごぜん シリーズ

HIPS



KV-105 常磐ごぜん

■ 外寸 / 270×270×40
■ 透明蓋セット重量 / 51.0g
■ 共蓋セット重量 / 67.0g

袋入数	ケース入数
20	320

HIPS



KV-109 常磐ごぜん

■ 外寸 / 390×320×40
■ 共蓋セット重量 / 131.0g
■ 透明蓋セットは受注生産品となります

袋入数	ケース入数
20	160

HIPS



KV-106 常磐ごぜん

■ 外寸 / 315×285×40
■ 透明蓋セット重量 / 68.0g
■ 共蓋セット重量 / 85.0g

袋入数	ケース入数
20	240

HIPS



KV-110 常磐ごぜん

■ 外寸 / 440×315×40
■ 共蓋セット重量 / 158.0g
■ 透明蓋セットは受注生産品となります

袋入数	ケース入数
20	140

HIPS



KV-108 常磐ごぜん

■ 外寸 / 350×315×40
■ 共蓋セット重量 / 115.0g
■ 透明蓋セットは受注生産品となります

袋入数	ケース入数
20	160

HIPS



常磐ごぜん共蓋

OPS



透明蓋

※ 受注生産品の場合は、ご注文から納品まで2日以上必要となりますのでご注意ください。