



スター情報

平成21年
初夏号

46

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



♥ ハートクック

高級料理 和作



KL-110若杉ごぜん
2,500円



KL-110若杉ごぜん
3,000円



85-85 深玄<二段会席>
(睦月/はなふさセット)
3,000円



90-60 花流多(H-2黒)
1,100円



KS-82F味ごぜん
840円



仕出し・宴会・活魚

ちよせ



KS-66-A らんか
5,000円～



140-100 深玄(B桃山)
刺身・吸物・茶碗蒸し付 4,000円



別注 85-85・2段 (C-1黒・C-3黒)
吸物・茶碗蒸し付 4,000円

お届け料理

八竹



120-90 山苑 (C-7涼風)
刺身・うどん・茶碗蒸し付 5,250円



120-90 山苑 (C-7涼風)
刺身・うどん・茶碗蒸し付 4,200円



115-80 会膳 (A桃山)
刺身・うどん付 3,150円



あいかわ店

85-85 泰光<二段会席>
(睦月／八重山セット)
茶碗蒸し・吸い物・ご飯付 5,000円



130-95 草月 (C-1あじさい)
3,000円



80-80 風月花 (白)
700円



クマの台所

Bear's Kitchen



120-90 新タメ鉄仙 (A桃山)
2,625円



85-85 趣膳 (C-1白)
1,575円



KF-101 美里
600円

The story of 麵

～麵のおはなし～

日本の夏は、つうめた～いそうめん！が定番ですが、うどん・そば・冷麦も人気で、最近ではつけ麺なども登場し、なかなか賑やかな業界となっています。「麵」と一言で言っても使われている原料も様々で、世界にはたくさんの種類の「麵」が存在しています。

◆ 麵とは？

日本では一般的に、小麦粉・そば粉・米粉、各種デンプンなどに水や塩などの添加物を加えて細長く形成したものを麵と呼びますが、中国では小麦粉から作られたものを指すそうです。イタリアでも同様に、スパゲッティ等のロングパスタ以外にもマカロニ・ペンネ・ラザニアやピザなども含めた粉食全般が「麵」類とされるそうです。



◆ 中国の黄河中流域が麵のルーツ？

世界の「麵」の起源は中国の黄河中流域と考えられており、それは世界の小麦栽培の歴史と深い関係があるようです。小麦は、紀元前7千年頃に西アジアで栽培が始まり、そこから世界に広まった穀物だとされていますが、小麦を栽培する技術と、粉にする技術が一緒になり、シルクロードから中国に伝えられ、時代と共に各国に広まりながら新しい食文化としての「麵」を誕生させたと考えられます。

麵が誕生したばかりの頃は、だんご状にこねて茹でた、すいとんやワンタンの皮のようなものでしたが、3世紀位までに細長い麵状のものが登場したそうです。

種類の作り方は、3つの系統にわかれて各国に伝えられたようで、手で引き延ばす「手延べ法」、のぼした生地を線状に切る「包丁切り法」、小さい穴から線状に押し出す「押し出し法」があるそうです。

また、イタリアのパスタは、マルコ・ポーロがアジアからイタリアに伝えたという俗説もあるそうですが、イタリア独自のものとして、マカロニやスパゲッティなどのパスタへと発展していったものと考えられているそうです。

日本では室町時代にそうめんとうどんが、江戸時代に蕎麦が登場しました。ラーメンは大正時代末期から日本全国に普及し、今では当たり前となったインスタント麵は第2次世界大戦後に日本で誕生したそうです。



麵の種類

- ・小麦粉が原料の麵…うどん・そうめん・中華麵・パスタ (スパゲッティ・マカロニ・ペンネ・コンキリエ・ラザニア)
- ・そば粉が原料の麵…蕎麦・ピッツォッケリ
- ・米粉が原料の麵…ビーフン・フォー・ライスヌードル
- ・緑豆・イモデンプンが原料の麵…春雨
- ・クズデンプンが原料の麵…葛切り

その他の麵類

- ・粟を使うもの…鉄絲麵・粟麵 (粟粉とでんぷん)
- ・黍(キビ)を使うもの…黍麵 (黍粉とでんぷん)
- ・サトイモを使うもの…芋頭麵
- ・サツマイモを使うもの…地瓜麵春雨 (朝鮮半島)
- ・緑豆を使うもの…春雨・豆箕麵・涼粉
- ・大豆を使うもの…白大豆豆乳を使用した麵・黒豆麵
- ・トウモロコシを使うもの…酸湯子
- ・コウリヤンを使うもの…紅麵
- ・天草を使うもの…ところてん

加熱方法による種類

- ・ゆでる…ゆで麵
- ・蒸す…蒸し麵
- ・揚げる…揚げ麵(フライ麵)
- ・焼く…烙麵、餅

麵の状態

- ・生麵
- ・半生麵
- ・乾麵
- ・即席麵
- ・フリーズドライ麵
- ・冷凍麵

細長くするもの

- ・薄く延ばし細く切る
- ・両側から引っ張って紐状にする
- ・穴をあけた器具に入れて押し出す
- ・生地を切って指や掌で細く伸ばす
- ・生地のを削る

細長くしないもの

- ・薄く延ばして型で抜く
- ・薄く延ばして切り込みを入れる
- ・両側から引っ張って薄く延ばす
- ・小さく切り分けて成型する



油に関するQ&A

■ 油の製造方法と原材料 ～植物油には、どんな種類があるの？～

大豆油

日本の食用油の中で大変ポピュラーな油で、油切れがよい、特有のうまみを持っています。家庭用サラダ油は、この大豆サラダ油と菜種サラダ油を調合したものが主流です。また、マーガリンの原料としても使われます。

べに花油

サフラワー油とも呼ばれます。リノール酸の含有量が73～79%のハイリノール種とオレイン酸の含有量が75～79%のハイオレイン種があります。油くさがないのでドレッシングやマリネなどの生食用としてよく使われています。

コーン油

酸化安定性が良く、加熱すると香ばしい独特の香りがたち、香味豊かな揚げ物に仕上がります。風味を生かしてドレッシングやマヨネーズにも使われます。

やし油

ココナッツオイルとも呼ばれています。常温で固体という性質を活かしてマーガリン、ショートニング、製菓用油脂として使われるほか、シャンプー原料にも用いられます。

菜種油

風味は淡泊で酸化しにくく、熱に強い油です。家庭用サラダ油は、この菜種サラダ油と大豆サラダ油を調合したものが主流です。また、キャノーラ油として広く利用されています。

オリーブオイル

オリーブの果実を搾った油です。特有の香りとうまみがあり、ヨーロッパでは古来最高級の油として尊ばれています。地中海料理やシーフードサラダ、マリネなどの食用に使われるほか、化粧品、医薬品などにも用いられます。

ごま油

リグナンと呼ばれる天然の酸化防止成分を含んでいるので、酸化しにくい油の一つです。昔から美容と健康の素といわれています。ごまの種子を焙煎してから搾ったタイプのごま油は香ばしい風味が特長で中国料理や天ぷらなどの香りを楽しむ料理に欠かせません。また、焙煎しない透明タイプのごま油もあります。

こめ油

サラッとした風味が特長で、耐熱性や保存性に優れているためマヨネーズなどの原料や製菓用としても用いられます。

グレープシードオイル

ぶどうの種子からとれる淡黄・淡緑の油で、リノール酸を多く含みます。まろやかな風味を持ち、ドレッシングなど生食に適します。

パーム油

常温で固体の油脂です。カロテンを多く含んでいるので赤褐色をしています。精製したものは淡色で、食用としてフライ等の加工用やマーガリン、ショートニングなどに使われます。

ひまわり油

クセのない淡泊な風味が特長です。サラダ油として、ドレッシングやマリネなどの生食用によく使われます。

綿実油

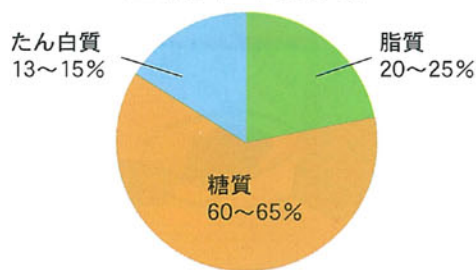
油の王様といわれ、風味とまろやかなうまみが特長です。風味の安定性がよいのでサラダ油やマヨネーズの原料に使われます。

■ 油と健康のおいしい関係 ～油の上手なとり方を教えて！～

～栄養素のウェルバランスを知りましょう～

食生活が豊かになるにつれ、肥満や高血圧など、食生活に関係の深い病気が増加しています。いつまでも健康で快適な生活を送るためには、質、量ともバランスのとれた食事をするのがとくに大切です。「たん白質、脂質、糖質」は三大栄養素といわれていますが、健康上望ましい摂取エネルギーバランスは右のグラフのようになっています。

健康上望ましい三大栄養素のエネルギーバランス



～動物、植物、魚類からとれる脂肪の摂取比率は、4:5:1を目安に～

ひとくちに脂肪といっても、その種類は動物性脂肪、植物油、魚類に由来するものと、大きく3つに分けられます。私たち日本人の栄養摂取の現状から見ると、動物、植物、魚類に由来する脂肪の摂取比率は、4:5:1が目安だといわれています。

～脂肪酸のバランスも考えましょう～

動物、植物、魚類でも、食品の種類によって脂肪酸の構成が異なっており、この脂肪酸のバランスをとることも大切です。脂肪酸の望ましい摂取比率は、飽和脂肪酸(動物性脂肪に多い)、一価の不飽和脂肪酸(オレイン酸)、多価の不飽和脂肪酸(リノール酸など)を、3:4:3の割合でとるとよいとされています。

～老化を抑えるビタミンEがたっぷり～

植物油は、ビタミンEの重要な供給源。私たち日本人は、ビタミンEを約25%も植物油からとっているといわれています。このビタミンEは、血液の流れをよくしたり、不妊症を予防するほか、老化の元凶といわれる活性酸素の働きを抑え、「過酸化脂質」の生成を抑える働きがあります。「過酸化脂質」は、脳や心臓、肝臓、皮膚などの細胞に付着して老化現象をひきおこす物質ですが、ビタミンEは、この物質が体内で作られるのを抑え、老化防止に一役買っています。

～発ガン防止効果もあるビタミンE～

ビタミンEは、ガンの予防にも効果があるといわれています。国立がんセンターが発表した「がんを防ぐための12ヶ条」にも、ビタミンEには発ガンを防ぐ働きがあることが明記されており、適量の摂取をすすめています。こうしてみるとビタミンEをたっぷり含んだ植物油は、まさに健康維持に欠かせない食品といえるでしょう。

■ 油の上手な使い方 ～疲れた油の見分け方を教えて！～

Q.色が濃くなっていませんか？

疲れた油は色が濃くなります。とくに魚などの揚げ物をするとき着色は強くなります。

Q.ねばりが出ていませんか？

温度が下がった時に、ねばりが出てきたら油が疲れている証拠です。

Q.いやな臭いがしませんか？

加熱時に枯れ草や塗料のような油くさい不快なにおいがしたら疲れた証拠です。

Q.泡が消えにくくなっていませんか？

新しい油で揚げ物をするとき素材の水蒸気による泡立ちがありますが、すぐに消えます。しかし、疲れた油の場合は、消えにくいカニ泡ができます。ただし、天ぷらの衣に卵を多く使ったり、牡蠣、鶏肉などの泡立ちやすい揚げ物を使うと新しい油でも消えにくいカニ泡ができます。

Q.180℃位で煙が出ませんか？

180℃は天ぷらを揚げる温度です。新鮮な油は230～240℃まで煙はでません。

疲れた油は元に戻りません！

梅干しを焦げるまで揚げる、水分の多い野菜を入れる…など、昔から油を若返らせる言い伝えがありますが、これらは迷信です。一度疲れた油は、もとには戻りません。





仕立 料理 徳屋
TAWARAYA



80-80 山苑(黒)
1,575円



120-65 和膳(黒)
3,675円



70-70 泰光<二段会席>
(睦月/はなふさセット)
3,500円

それゆけ
ホクちゃん
「不況脱出」の巻



世の中不況だなあ...

どうやって
乗り切るうか...



そうか!!
チェンジだ



YES,
WE CAN!!

ちよと
まじやない

OBAMA

夏 sweets

毎日と言っても過言ではない程新しいスイーツが登場している日本ですが、夏の暑い時には、ひんやりサッパリつるんなスイーツが涼やかな気分になってくれます。フルーツをふんだんに使ったぷるぷるのゼリーやアイスクリームと落ち着いた気分になさしてくれる日本の伝統、羊羹やわらび餅・寒天など和スイーツの紹介です。

葛きり...葛粉を水で溶かして加熱し、冷して板状に固めたものを細長く切ったものです。一般的に冷して黒蜜をかけて食べます。クズの根から作られる本葛粉は、なめらかで口当たりが良いのですが、生産量が少なく高級なのだそうです。特に産地の多い近畿や九州では比較的入手しやすいようです。現在の国内産本葛の産地は、鹿児島県なのだそうです。



わらび餅...わらび粉・水・砂糖を温めながら透明になるまで混ぜて作られる和菓子で、餡を包んだり黄粉や黒蜜をかけて食べます。透明で涼しげな見た目であるため、関西を中心に夏の菓子として人気です。

羊羹...小豆・栗・芋などの餡を寒天で固めた和菓子です。寒天の量により、煉羊羹と水羊羹の種類に別れるそうです。伝統的な羊羹は蒸羊羹といわれ、小豆を小麦粉または葛粉と混ぜて作ったそうです。芋羊羹やういろうは、蒸羊羹が元になっており、水羊羹は寒天の量を減らし、水分を多くした羊羹です。現在ではお土産やお茶請けとして広く親しまれています。

アイスクリーム...牛乳や乳製品に、卵・砂糖・香料を配合し、冷やし固めたデザートです。バニラ味が一般的で、チョコレート・ストロベリー・クッキー等が入ったものも人気です。アイスクリームの起源は、氷室の雪や氷に、果汁肉などを混ぜた飲料と考えられており、16世紀頃からイタリアで、氷に食塩などを混ぜて凍結させる方法が考案されて普及したそうです。その後フランスに渡り、ヨーロッパの上流社会のデザートになる過程で、シャーベットとアイスクリームに分化して発展したそうです。



杏仁豆腐...アズノの種子で作る、杏仁のさわやかな香りの中華料理のデザートとして有名です。シロップに季節のフルーツを加えると、彩り良く、より美味しくいただけます。杏仁豆腐は薬用効果を持つ医食同源な食べ物で、中国ではデザートではなく食事の途中に出されるそうです。

ゼリー...ゼラチンと寒天を使ったものがあります。見た目の涼しさと、つるっとした食感で人気です。ゼラチンは動物性たんぱく質で、コラーゲンも含まれており、ぷるぷると弾力と粘りがあります。材料は、洋酒類・果汁・果実・牛乳・コーヒーなどで、それらを組合せて作ることもあるそうです。寒天は、植物性の天草が原料で、とろろでんが有名です。カロリーがなく、消化酵素や腸内細菌によっても分解されず整腸作用があるそうなので、ダイエット食品としても注目されています。弾力や粘りはありません。

プリン...日本で一般的なカスタードプリンは、イギリスの家庭料理のなかで古くから受け継がれてきている生菓子の一種です。イギリスにはデザートから食事まで様々なプディングがあるそうです。クリスマスに食べるプラム・プディングは有名で、レーズンやナッツを小麦粉・砂糖・卵・ラード等と混ぜて、蒸して作ります。食べる時にブランデーをかけ、火をつけます。



ジェラート...イタリアのアイスクリームです。イタリア語で「凍った」と言う意味があるそうです。果汁・果肉・牛乳・砂糖などを混ぜ、凍らせて作るイタリアの夏には欠かせないお菓子のようです。一般的なアイスクリームと比べて密度が濃く味にコクがあり、乳脂肪分は約半分、低カロリーなデザートです。また女性に欠かせないカルシウム、肌をキレイにするビタミンA、そしてビタミンB1、ビタミンB2など、健康に必要な栄養素が豊富に含まれているそうです。

二段会席中仕切 定置印刷タイプ

あ ま ぎ
亜麻銀

二段会席用中仕切<定置印刷タイプ>
が新発売となりました。
銀色の石模様の中に映える清々しい緑と
小さく鮮やかな赤色の花が
上質な風合いの器です。

～ 85-85 睦月 / 亜麻銀セット ～



・78-78段A あまぎ
亜麻銀(下段)



・85-85段A あまぎ
亜麻銀(上段)

二段ボックスは下記の4種類からお選びいただけます。



■ 85-85 しんげん
深玄



■ 85-85 たいこう
泰光



■ 85-85 あさみ
朝見



■ 85-85 どうぜん
道参

110-40 竹膳 (二段会席)

ハイグレードタイプ



■ 110-40 ちくぜん
竹膳

■ 外寸 / 340×128×93
■ 入数 / 50 (小袋 : 25)

— 中仕切 (睦月 / 黒セット) —



・ 110-40C-5黒(上段)



・ 106-35A黒(下段)

NYシリーズ

★密閉性に優れた外嵌合容器です。 ★PPF製なので電子レンジ対応！
★軽量化タイプの容器です。

PPF

■ NY-20A 黒

■ 外寸 / 231×202×28
■ 本体重量 / 15.8g
■ フタ重量 / 12.0g

	袋入数	ケース入数
本体	50	600
WV	50	600



PPF

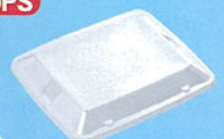
■ NY-20B 黒

■ 外寸 / 231×202×28
■ 本体重量 / 15.8g
■ フタ重量 / 12.0g

	袋入数	ケース入数
本体	50	600
WV	50	600



OPS



■ NY-20 蓋