

プレス リツ —Press Life Information & Technology—

PREESS LIT

2012
vol.51



特集 1 / 私たちは「がん」を防ぐための努力を実践していますか？

特集 2 / 食中毒(3)



京都水族館

今年3月にオープンした内陸型として全国最大規模である、人工海水を100%使用した京都水族館をご紹介いたします。



京都水族館は、「水と共につながる、いのち」をコンセプトに、川の希少な生き物、海の生き物、水といのちつながりを、見る・知る・触ることにより楽しみながら学べ、親しむことのできる水族館です。京都水族館にはバラエティーに富んだ展示ゾーンが全9個所あります。

京の川ゾーン

入口から入ると出迎えてくれるのが、鴨川と由良川をモチーフとした異なる2つの水槽。ここには特別天然記念物であるオオサンショウウオのリアルな生態が楽しめる大型展示コーナーが設置されています。

およそ3千万年前から姿を変えていないことから「生きた化石」とも呼ばれており、その生態は多くの謎に包まれています。夜行性ですので、とてものんびりしていましたが、小魚を狙う時は俊敏に動くそうです。



大水槽

日本の海をまるごと表現した約500トンの水量をほこる大水槽。

サメはもちろん、アオウミガメ、ウツボやエイ、潮流に沿ってゆうゆうと泳ぐ様々な魚たちに出会えます。

暗がりで眠る魚たち、砂場に隠れる魚たち、洞窟（どうくつ）や魚眼レンズなど7つのスポットから、いきものたちのバラエティー豊かな姿を楽しむことができます。

2階からは大パノラマの大平原を一望することができます。

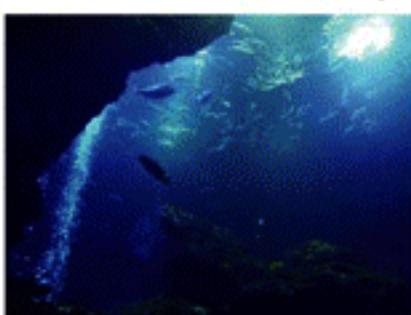
100%人工海水を使用しているので、細菌混入の危険性も低く、より水が透き通っていて綺麗に見えるということです。



かいじゅうゾーン

オットセイやアザラシが岩場でくつろいでいる姿が、水中、水上から観覧できます。

円柱水槽では、あざらしの姿を間近で見ることができます。



access 交通機関

● 京都駅から、

京都駅中央口より西へ徒歩約15分

◆バス利用

京都駅から、京都市バス、京阪京都交通、西日本JRバスで約5分「七条大宮・京都水族館前」バス停下車

土日祝は京都市バス「水族館シャトル」が運行（乗車時間 約5分）

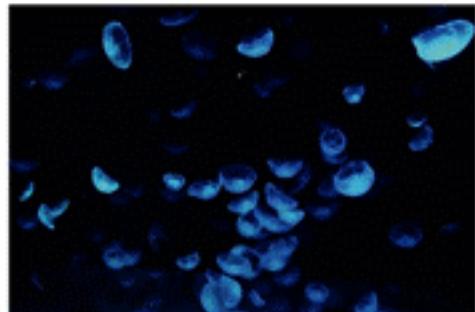
※京都水族館には専用の駐車場がありませんので要注意



海洋ゾーン

海洋ゾーンでは、「サンゴの海」、「磯の教室」、「無脊椎の世界」、「京の海」の4つに分かれ、一つひとつをじっくりと観察できるゾーンとなっています。

「無脊椎の世界」では、イカやタコ、クラゲといったものが展示されています。暗室の中で、光るクラゲはとても美しく、海の月と書かれる理由に納得です。



このほかにも、京都水族館の小さなアイドル・ケーブベンギンが見られる「ベンギンゾーン」、イルカシアム、京都の美しい自然と稀少生物が展示されている「山紫水明ゾーン」、畠田や用水路を再現し、いのちの循環が体感できる「京の里山ゾーン」があります。

お土産

水族館出口には、お土産売り場「ミュージアムショップ」があります。いろいろなお土産がありましたが、その中でも目を引いたのが2m近くあるオオサンショウウオのぬいぐるみでした。

この水族館がある梅小路公園内には、2015年に鉄道博物館が開業する予定です。今後も目が離せない京都のレジャースポットです。

所在地 〒600-8835
京都市下京区觀喜寺町35-1(梅小路公園内)
HP <http://www.kyoto-aquarium.com/>
開館時間 9~17時(ただし、GW、夏休み、年末年始は変更あり)
休館日 年中無休(点検・気象次第で臨時休業あり)
入館料 一般・大人2000円
高校生1500円 中・小学生1000円
幼児(3歳以上)600円

年間パスポート
2回以上行かれるなら、2回分の入場料金で1年間に何回でも入場出来る年間パスポートがお得です☆

風物詩

京都水族館

「京都水族館」を紹介いたします。

私たち、「がん」を防ぐための努力を実践していますか?(II)

仙台白百合女子大学

神田あづさ

特集1

01

CONTENTS

関西営業部の取り組みについて

関西営業部

九島直樹

食中毒3

特集2

05

特集3

07

特集4

09

総合企画部

第2回「通販食品展示商談会」

竹澤舞

—運動と適切な体重維持—

財団法人がん研究振興財團による「がんを防ぐための新12か条」によると「1条：たばこは吸わない」、「2条：他人のたばこの煙をできるだけ避ける」、「3条：お酒はほどほどに」、「4条：バランスのとれた食生活を」、「5条：塩辛い食品は控えめに」、「6条：野菜や果物は豊富に」、「7条：適度に運動」、「8条：適切な体重維持」、「9条：ウイルスや細菌の感染予防と治療」、「10条：定期的ながん検診を」、「11条：身体の異常を気づいたらすぐに検診を」、「12条：正しいがん情報でがんを知ることから」となっています。

前回は、たばことお酒と食生活に関する1条、2条、3条、5条、6条について、現代の私達日本人がどの程度実施しているかを、厚生労働省の「平成22年国民健康・栄養調査報告」より確認しました（4条の「バランスのとれた食生活を」に関するデータは古いにく同調査ではなく削除しました）。今回は前回、ご紹介できなかつた運動や体重管理（7条および8条に関連する項目）と「がん」予防についての現状について前回同様、厚生労働省の「平成22年国民健康・栄養調査報告」より確認したいと思います。

まず7条に関連する項目として、「運動習慣のある者の割合（20歳以上）」（表1-1）、「歩数の平均値（20歳以上）」（表1-2）、「運動習慣のある者の割合の推移（20歳以上）（平成15～22年）」（図1-1）、「歩数の平均値の推移（20歳以上）（平成15～22年）」（図1-2）のデータを見ておきます。現在習慣的に運動をしている者の割合は、男性34.8%、女性28.5%であり、前年（男性32.2%、女性27.0%）に比べて男女ともあまり変わらない現状であります。また年代別では、男性では70歳代（45.0%）、女性では60歳代（38.4%）が最も多くなっています。統いて男性では60歳代（42.6%）、女性では70歳代（35.7%）と二番目に多くなっています。

さらに歩数の平均値は、男性7136歩、女性6117歩であり、前年（男性7214歩、女性6352歩）に比べて男女とも減少

されています。男性は20歳代をピークに年代が上がるにつれ減少傾向にあり、70歳代で著しい減少がみられます。女性は20～50歳代はほぼ横ばいであるものの、60歳代で減少傾向がみられ、70歳代では男性同様、著しい減少がみられま

表1-1 運動習慣のある者の割合（20歳以上）
(%)

	総 数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
男性	34.8	28.6	24.8	19.4	26.2	42.6	45.0
女性	28.5	10.8	16.8	15.0	30.7	38.4	35.7

表1-2 歩数の平均値（20歳以上）
(歩/日)

	総 数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
男性	7,136	8,322	8,278	7,873	7,684	7,092	4,890
女性	6,117	7,104	6,669	6,986	7,184	6,234	3,872



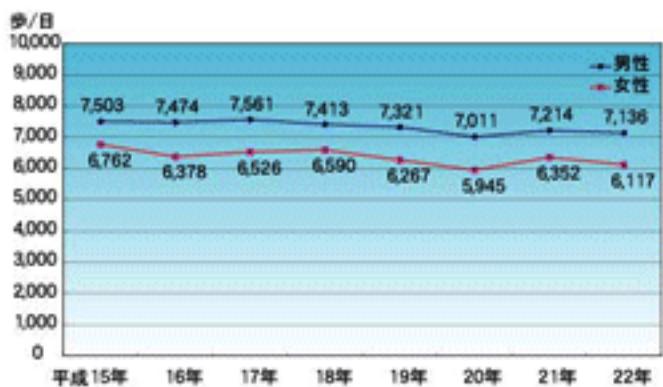


図1-2 歩数の平均値の年次推移(20歳以上)(平成15~22年)



図1-1 運動習慣のある者の割合の年次推移(20歳以上)(平成15~22年)

表2-1 男性の肥満者(BMI≥25)の割合(20歳以上) (%)

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
平成21年	30.5	18.5	34.8	36.2	33.3	30.2	26.2
平成22年	30.4	19.5	28.8	35.2	37.3	29.9	27.8

表2-2 女性の肥満者(BMI≥25)の割合(20歳以上) (%)

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
平成21年	20.8	7.2	14.7	20.0	19.3	24.9	26.5
平成22年	21.1	7.5	13.8	18.3	19.0	27.0	27.1

表3-1 男性のやせの者(BMI<18.5)の割合(20歳以上) (%)

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
平成21年	4.4	12.3	3.7	2.1	2.7	3.3	6.0
平成22年	4.6	11.6	2.6	3.0	2.0	2.9	8.0

表3-2 女性のやせの者(BMI<18.5)の割合(20歳以上) (%)

	総数	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
平成21年	11.0	22.3	14.3	10.5	8.3	6.8	11.1
平成22年	11.0	29.0	14.4	11.3	9.8	6.0	9.0

表4-1 過去1年間に家庭で体重測定をしたことがある者の割合(30歳以上) (%)

	総数	30歳代	40歳代	50歳代	60歳代	70歳代
男性	78.7	78.4	75.2	78.8	81.1	78.9
女性	86.0	88.4	85.4	87.7	90.2	80.1

表4-2 体型別、家庭で体重測定をしたことがある者の割合(30歳以上) (%)

	やせ	正常	肥満
男性	62.4	80.0	82.1
女性	81.4	89.7	85.3

*肥満度：BMI (Body Mass Index) を用いて判定
BMI=体重[kg] / (身長[m])²により算出

BMI<18.5 低体重(やせ)
18.5≤BMI<25 普通体重(正常)
BMI≥25 肥満

(日本肥満学会肥満症診断基準検討委員会2000年)

次に8条に関連する項目として「肥満の状況」(表2-1)、「やせの状況」(表3-1)及び「運動習慣のある者の割合の年次推移(20歳以上)(平成15~22年)」(図1-1)のデータを見ておきます。肥満者(BMI≥25)の割合(20歳以上)は、男性30.4%、女性21.1%であり、前年(男性30.5%、女性20.8%)に比べて男女ともあまり変わらない現状であります。また年代別では、男性では50歳代(37.3%)、女性では70歳代(37.3%)が最も多く、50歳代(27.1%)が最も多くなります。続いて男性では40歳代(35.2%)、女性では60歳代(27.0%)と二番目に多くなっています。男性は50歳代、40歳代と働き盛りに肥満者の割合が多く、

女性は20~70歳代と年代が増すとともに増加傾向がみられます。また、やせの者(BMI<18.5)の割合(20歳以上)は、男性4.1%であり、前年(男性4.4%、女性4.0%)に比べて男女ともその割合は変わらない現状であります。また年代別では、20歳代男性では11.6%、(男性4.4%、女性4.0%)と同じく20歳代女性では29.0%と他の年代より群をぬいて最も多くなっています。続いて男性では40歳代(14.4%)と二番目に多くなっています。

さらに、「家庭で体重測定をしたことがある者の割合(30歳以上)」のデータ(表4-1)を見ると女性では11.0%と男性では70歳代(11.6%)と二番目に多くなっています。続いて女性では30歳代(29.0%)と二番目に多くなっています。

以上のデータ(表4-1)を見ると男性78.7%、女性86.0%と男女とも高い割合を示しています。年代別にみてもその割合は変わらず、高い割合を示しています。ただ「体型別、家庭で体重測定をしたことがある者の割合(30歳以上)」のデータ(表4-2)を見ると女性ではいるにもかかわらず、男性では正常の割合(78.7%)と二番目に多くなっています。それの体型でも8割以上の者が測定しているにもかかわらず、男性では正常及び肥満者のみ8割程度、測定している現状です。

以上が我が国全体の運動と体型に関することがらです。みなさんは適度な運動をし、適切な体重維持ができるでしょうか。がん予防だけでなく健康管理にはこの二つの項目は必要不可欠です。若い頃の良い生活習慣が高齢期のQOL(生活の質)を向上させることに繋がります。今の適度な運動や適切な体重維持することが将来の幸福の一助となると考えて、日々から努力していただければ幸いです。

プレスリツツでは過去2号にわたって食中毒に関する注意点や予防法をご紹介しました。その内容は広く、一般的な食材や事例に関するものでした。今回は消費者の皆さん、そしてマルトグループにとっても係わりの深い「たまご」に焦点をしぼり、賞味期限や扱いに関する注意点を掲載いたします。

たまごの「賞味期限」

多くの食品には賞味期限や消費期限が記載されており、スーパーで商品を手に取る際や、家庭で調理をする前に確認される方は多いのではないでしょうか。まずは賞味期限と消費期限の違いについて調べてみます。賞味期限とは「おいしく食べることができる期限」で、

この期間を過ぎてもすぐ食べられないということではありません。一方、消費期限は「期限を過ぎたら食べない方がいい」というものだそうです。たまごの場合は「賞味期限」により表示されます。先の説明に加え少し注意が必要のようです。

たまごの賞味期限は、「生でおいしく食べることができる期限」として設定されています。従来のサルモネラ対策に重点を置いた日付表示（管理）から、「生鮮食品としての鶏卵」の視点をも加味した日付表示に改定されています。（平成22年3月「鶏卵日付等表示マニ

ュアル改定検討委員会】）

具体的には鶏卵の「産卵日を起点として21日以内を限度」としています。

なお、このマニュアルでの鶏卵の保管温度は25℃以下に設定されていますので、夏場でも冷蔵庫で保管してあれば安全に食することができます。以上がマニュアルとして設定されていますが、実際に市販されているたまごは、より新鮮・安全なものを届けるために、この期間よりも短い日数が賞味期限として設定されています。

このように賞味期限が過ぎても、食べられなくなるわけではありません。しかし、期限が過ぎたら、できるだけ早く加熱調理（目安として卵黄も卵白も十分に固くなるまで）をして食べた方が良いそうです。また、ひびが入っているたまごは、期限内でも生食を避け、加熱処理をしてから食べて下さい。



たまごの取扱い

次にたまごを家庭で衛生的に取扱うためのポイントを5つのステージに分けて説明いたします。どれも日常のちょっととした注意で実践できることですので、ぜひ参考にして頂きたいと思います。

第1ステージ 「購入」

「たまご」を買うときは殻がきれいで、ひび割れのないものを選びます。さらにはラベルなどを確認し、賞味期限内であるかどうかもチェックして買いましょう。

第2ステージ 「保存」

卵を持ち帰ったらすぐに冷蔵庫に（この時、できればたまごの容器）と、たまごのとがつた方を下にして保存しましょう。冷蔵庫内の温度は8°C以下が目安です。冷気が循環するように詰めすぎないようにし、頻繁な開け閉めはしないようにしましょう。たまごの温度が変化したり、水滴がついたりすると傷みやすくなります。

第3ステージ 「準備」

卵を入れるボウルなどの容器、包丁、まな板などの調理器具はきれいなものを使い、終わったらよく洗いましょう。特に生の肉や魚を扱った調理器具などは、必ず1回1回洗いましょう。また、雑菌が増殖しやすくなるの

で、たまごは料理する直前に使う分だけ割りましょう。

第4ステージ 「調理」

生のまま使うたまごは、必ず賞味期限内の新鮮なものを使いましょう。それから、調理で使うたまごを割ったまま置きっぱなしにしないで下さい。また、ひび割れたたまごと、賞味期限を過ぎたものは、十分に卵黄も卵白も固くなるまで加熱調理（中心温度が70°Cで1分相当）しましょう。

第5ステージ 「食事」

出来上がったたまご料理と生たまごはすぐ食べましょう。残ったたまご料理は思い切って捨てるようにしましょう。

最後に

今回は「たまご」に関する注意点として書きましたが、多くの部分は他の食材にも共通する事です。細菌による食中毒は、「菌が食品に付着する」「食品中で菌が増殖する」「菌が含まれた食品を食べる」という3つの段階を経て起こります。逆に言えば、食中毒を予防するには、

1. 菌を付けない
2. 菌を増やさない

3. 菌をやっつける

の3つの原則が重要になります。これらの事にも注意すれば、毎日のおいしい食卓に安全・安心というトッピングも加える事ができるのではないかでしょうか。



特集 3 関西営業部の取り組みについて

文

関西営業部

九島 直樹



平素は大変お世話になりまして、厚く御礼申し上げます。

さて、豊橋飼料姫路工場は兵庫県姫路市にあります。姫路と言いますと、やはり国宝であります。世界文化遺産の姫路城が真っ先に浮かぶ事と思います。当誌にも掲載されました。現在、姫路城は平成21年10月より6年かけて大天守保存修理に入っています。あと3年かかりますが、天守閣を外側から間近で見られるなど、今までないと出来ない観光もありますので、ぜひお求め致します。また書写山円教寺など歴史と文化に満ちた所です。

豊橋飼料がここ姫路に進出しましたのが、46年前の昭和41年4月でした。当時は播磨地区の中核都市として、産業発展著しく、陸・海路と利便性が高く、農畜産業の中心という背景で進出したとも聞き及んでいます。現在でも商工業共に京阪神地区の市場消費性の高さ、近距離による低物流費用、高物流効率、高速道路の拡充という点では強みとなっています。当関西営業部の活動エリアも、近畿・中国・四国地区と広範囲な為、移動の上で道路網の充実は欠かせない状況です。

畜産においては、採卵鶏は兵庫・岡山・広島と全国でも軒数・羽数共に上位にあり、ブロイラーでは兵庫・鳥取・徳島・岡山、養豚は愛媛が産地として在ります。肉牛は、関西ということもあり兵庫・島根と軒数は突出しています。どの畜種も後継者不足や環境問題などで、畜産家軒数は年々減少傾向ではあります。しかし、養鶏では企業化・大規模化が進んで来ています。大阪、京都など大消費地に近いこともあり、产地からの製品配送効率の良さが裏づけされているものと思います。

また、大阪、京都周辺は、大小は別ながら鶏卵問屋や食肉関係会社なども數多くあり、生産一流通一消費の構図が成熟しています。（＊生産は主に生産者、流通はスーパー・小売店・問屋、消費は消費者を指します）



さて、我々豊橋飼料関西営業部の取り組みは、「新鮮・安全・おいしい」を今頭に、「すべては生産者の為に」を合言葉に次のように考え活動しております。

畜産物相場の低迷や、穀物相場の高騰で生産者は苦しい状況になっています。その中で我々は、生産者を減少させてはならない、生産・流通・消費市場のニーズにいかに答えることができるかを優先させています。

前述しました通り、流通と消費の構図が、成熟していますので生産と流通側のニーズが直接飼料設計に結びついている場合が多く、特に養鶏用では特殊卵用飼料など多品種化しています。養豚用でも同様です。生産者の細かいニーズがあり、内容・形状もさまざまな養豚用製品が多くなってきています。

安定した畜産経営を提案すべく、ヒナ・種豚・精液の斡旋、環境問題解決の一助としてビビオ2やレスキュー45の環境資材の提案も続けています。

昨年から、御要望として増えてきましたのが、飼料用米の取り組みです。今後ニーズとして増えていくであろうと見ていて、行政とのやり取りや原料保管や事務的な負担が必要となります。また多くの飼料用米の管理には限界もありますが、対応に努力をしていくことが重要と考えています。

関西エリアのグループ会社の取り組みも、幾つかご紹介します。

優良な鶏供給を目的とした、育成会社ナ力

ムラがあります。ヒヨコから卵を産み出す直前までの鶏を育てるのが主な仕事です。ここで育てられた鶏が、取引先の生産者などに供給され、安定した卵の生産をすることで、生産者の安定経営の基盤を築いています。環境対策でも、ヒビオ2を利用して鶏糞臭気対策を行なっており、クレームはありません。

次に鶏卵販売会社として、鳥取鶏卵販売があります。年間5300トンの鶏卵の取り扱いがあり、地元鳥取市でのシェアはトップのG.Pセンターです。また衛生管理面でも、H.A.C.C.P活動の強化、入荷から納品までの履歴管理（トレーサビリティ）の取り組み強化など、生産者とスーパー・消費者との重要な橋渡し役となっています。関西営業部の鶏卵販売窓口にもなっております。鶏卵問屋や商社などの取次機能も持ち合わせています。結果生産された鶏卵が、安定して消費地に流通されることで、生産者の安定経営の手助けとなっています。

最後に、姫路工場では、現在、工場機械の更新を行っています。製造工場における心臓部の工事です。完成後は、より信頼のいただける飼料が製造でき、また製造効率が高まるうことによって、より多くのご要望にお応えのできる工場になってしまいます。ご期待下さい！

豊橋飼料姫路工場、グループ会社社員一同、身を引き締める思いで邁進していく所存です。今後とも、ご愛顧の程よろしくお願い致します。





平成24年8月28日・29日の二日間、有楽町・東京国際フォーラムにて、第2回「通販食品展示商談会」～ふるさと食品「おとりよせ」展示商談会～が開催されました。

近年、テレビ通販事業、インターネット通販、携帯電話通販など媒体を超えた連携が進む中、通信販売は、消費者に様々な選択肢や利便性を提供し消費者利益の増進及び市場の拡大に寄与すると考えられています。そこで、

全国各地のこだわりの商品、日本の良さ、日本ふるさとを感じる商品を、通販を通して知つてもらうことで、地域の振興、発展とともに各社の販路開拓を図るため、昨年の初回に引き続き今年度も、当展示会が開催されました。



第2回は100以上の企業・自治体が出展し、当マルトグループからは豊橋飼料アイドルシェフ・丸トボートリー食品・丸ト鶏卵販売、千葉丸ト販売、東京エッグが出展いたしました。当日は二日間通して猛暑の中、3927名もの通販事業者・バイヤー様にご来場いただきたとのことです。今回は、食を通じて日本各地の「絆」をつなぐことによる東日本大震災への復興支援ということも目的とされており、被災地である宮城県・福島県の企業から、「ふかひれスープ」や「喜多方ラーメン」等の魅力的な特産品が紹介されていました。また今回の開会式では、各界識者と共に、東海地区の企業代表として、当社アイドルシェフの宮路がテープカットを行うという、



商品の紹介については、ショーケースに鶏卵商品と加工肉商品をそれぞれ展示し、昨年も大変好評をいただいた名古屋コーンカステラのほか、スマートクした卵・肉、味噌漬けなどの名古屋コーチン商品を試食として提供させていただきました。カステラは、しっかりと感と程よい甘さで評価が高く、年配の方には「これが昔のカステラ、今はほかには無く」と喜んで頂きました。また、味噌漬けは、濃厚な味わいとジューシーな食感で、多くのバイヤー様からお褒めの言葉をいただきました。バイヤー様からお褒めの言葉をいただきました。8kgものボリュームのある秀麗豚ボンレスハ

ムの切り落とし・試食を行った際には、より多くのお客様が足を止めてくださり、「柔らかくて美味しい」「置いてあるだけでも目を引き、切り落としのエンターテイメント性が高い、催し物に使つたらとても面白い」というお声をいただきました。展示商品・カタログ掲載品では、「びか☆いちゃん(回鍋肉味)」や化粧箱入り「秀麗豚ロースハム」に興味をもたれる方が多くいらっしゃいました。当社の商品は見栄えもよく、多くのお客様にご試食いただいたブースがとても活気に満ちていたため、テレビ局の取材も訪れ、カメラマンの方々も試食をしながら、そのおいしさを伝えようと思込んで商品の撮影をしていました。

今回の展示商談会では、前回よりも一步進んだ試みとして、通販ビジネスの各セミナーも同時に開催されていました。また、事前に商談の場も設けていただき、アイドルシェフの100社を大きく上回る、約200社の名刺をいたなくことができました。

昨年に引き続き、私はこの展示会に二回目の参加となりました。昨年は、二日間のうち一日は消費者の方の来場日であり、私はそちらに参加しましたので、当社の商品に触れてもらう・少しだけでも知つてもらう、といったことに重きを置いていたように感じました。今年は、二日間ともに通販事業者・バイヤー様のみの来場となりましたので、ブースを訪れた方は自社の興味のある分野について、そ



の企業の商品が本当に売れるものなのか、どうやって売り込んでいくことができるのかを入念に調べているようでした。そのような趣旨から、会場はある程度落ち着きのある雰囲気でしたが、私たちは一人でも多くのお客様にお声掛けをし、こだわりの味に触れてもらえるように努めましたので、目標よりも多くのバイヤー様にお話を聞いていただくことができました。逆に、どのような商品が求められているのかという、普段は聞けない生の声を聞くこともできました。その中で、どれだけのアピール力がある商品なのか、付加価値はどれほどあるのか、どのような味なのかを見たうえで、多くのお客様に関心を持っていただくことができました。今後の販路の拡大に、確実に結びついていくのではないかと思います。次回以降も、このような展示会が催される場合には、積極的に参加し、当社のこだわりの商品を少しでも多くの方に知つていただき、お客様の満足と、当グループの発展に貢献していきたいと思います。

PRESS LIT プレスリット 10
アイドルシェフ 秋の新商品

今回は、アイドルシェフ秋の新商品のご紹介です。



F-231

名古屋コーチン
らーめん

内容量 ● 生麺・スープ 各4袋



発売記念企画

限定数 ● 100ケース

販売期間 ● 10/1~10/31

予定数に達し次第、受付終了です。

通常価格 1,800円のところ

特別価格 1,000円 (送料無料)

生麺には名古屋コーチンの全卵をふんだんに練り込みました。
スープは名古屋コーチンの手羽先とガラを使用した、濃縮スープです。

(但し、お申し込みは、グループ・事業所等で取りまとめ、5ケース以上で お願いします)

申し込みの際、「プレスリットを見た！！」と、一言お伝え下さい。皆様からのご注文をお待ち申し上げております。



Idol Chef
アイドルシェフ
会員登録ギフトセンター アイドルシェフ
<http://www.idol-chef.com>

●商品のお申し込み、お問い合わせは
TEL 0120-23-2672
FAX 0120-58-5088
※受付は月曜日～金曜日 9:00～17:00までとなっております。

表紙説明

表紙の写真は世界自然遺産・知床の一角をなす「知床岬」の写真です。知床は2005年に自然遺産として登録されました。登録地はオホーツク海に面した知床半島と、海岸線から約3km沖までの海域が登録の対象となっています。世界で最も南端に接岸する流水、サケなどの豊富な魚介類、これらを餌に生息するヒグマやオジロワシ、動物の排泄物・死骸が植物の栄養素として陸地に還元される。こういった海から陸へとつながる生態系がわかりやすく見られること、シマフクロウやシレトコスミレなどの希少な動植物の生息地となっていることなどが評価されています。

編集後記

日本に熱狂をもたらしたロンドン五輪も終わり、今年もあとわずかとなりました。ロンドンでは日本の団体戦での強さが目立ったように思われます。震災を経験した日本が団結する力、大切さを身に着けたという事でしょうか。その心、いつまでも忘れないようにしたいものです。

(奥村 誠、川村和也、鈴木基司、相馬安晴、波多野由規、南部絵美、白井久夫)