内側から〝健康と美〟

大塚製薬「エクエル ジュレ」

大豆発酵成分のゼリー飲料

大塚製薬は、女性の健康と美容を応援する「エクエル」ブランドから、ゼリー飲料「エクエル ジュレ」を4月3日、全国のドラッグストアや同社通販サイトなどで新発売する。女性の健康と美に必要な成分として実証を重ねた同社独自の乳酸菌（ラクトコッカス20―92）で大豆を発酵させた成分「エクオール」「コラーゲン」「カルシウム」を配合したさわやかなオレンジ風味のオールインワンゼリー飲料。手軽に持ち運べるパウチタイプを採用した飲みきりサイズで、女性のカラダの内側から、健康と美容をサポートしていく。

2月27日に開催した発表会で海出智子製品部「エクエル ジュレ」担当は「加齢を重ねることで、心身に大きな変化が訪れる〝女性の見えない美しさ〟に着目した。健康を支える内側からの美しさの基盤となる『骨』と、外見力など気持ちを豊かにする『美容』に対し、開発した。今後もさまざまな製品での販促活動などで、同ブランドの浸透を図りたい」と語った。

「エクエル」ブランドは、同社の長年の大豆研究から、大豆由来成分「エクオール」が女性の健康に密接な関係があることを発見したことから、安全性や有効性の実証実験を重ね、大豆を安全性の高い乳酸菌で発酵させた「エクオール」含有食品として、14年にサプリメント形状の「エクエル」の発売以来、女性の健康と美をサポートしている。

左から海出智子製品担当、上野友美研究所員、西山和枝リーダー

この「エクオール」に関して、上野友美同社佐賀栄養製品研究所員は「大豆イソフラボンの一つのダイゼインから腸内細菌の働きにより、産生される代謝物で、長年の臨床研究により、健康効果を明らかにしてきた。この代謝物『エクオール』は大豆をよく食べる日本では、約50％の人が体内で産生できるが、約半分は産生できない人がいる上に、さまざまな要因で産生量は変化するため、毎日『エクオール』を摂取することが大事」と説明した。

加えて、西山和枝「女性の健康推進プロジェクト」リーダーから、同ブランドを通じた健康啓発活動の報告を行った。各企業に向けた「女性の健康を考えるセミナー」開催やニュースレター配信、薬剤師を対象にした教育プログラムの取組みを報告し「今後も、同ブランドを通じ、〝女性の健康〟を推進していきたい」と意気込みを語った。

（本吉卓也）

親善大使にJKT48

対ASEAN食料・農業分野で

日本政府は2月26日、インドネシア・ジャカルタでJKT48メンバー、メロディ・ヌランダニ・ラクサニを「日・ASEAN食料・農業友好親善大使」に任命。メロディには、大学で農業を専攻した経験もあり、食料・農業分野に焦点を当てた日・ASEAN協力事業などで情報発信を担う。

日本政府はASEANに対し、食料・農業分野において日本人専門家の協力の下に、例えば、食料安全保障、フードバリューチェーン構築、JICAを通じた技術協力や農業政策対話の実施など多岐にわたる協力事業を展開。特に今日では、若手の人材育成支援に力を入れる。

友好親善大使任命式にて須永和男ASEAN大使㊨とJKT48メロディ

JKTメンバーとして、日本とインドネシアの友好関係強化に貢献してきたメロディは、インドネシア国立パジャジャラン大学農業専攻、岡山県フルーツ大使就任など、食料・農業分野での活動もあり、ツイッターフォロワー数220万人以上と人気も高い。メロディの活躍で、日・ASEAN友好関係がより深まることが期待される。

（阿久津裕史）

ペットフードに新風

アグリ・コーポレーション

ベビー用干し芋を活用

長崎県五島市でサツマイモの生産・加工・販売を手掛けるアグリ・コーポレーションは、ベビー用の完全無添加干し芋「おしゃぶー」を進化させ、ペット用の干し芋を新たに発売した。国産安納芋を使用した「おしゃぶー」を原料に、人間も喫食可能なグレインフリー（穀物不使用）商品として仕上げており、ペットフード市場へ新風を吹き込むことを目指す。

完全無添加・国産で安全・安心を追求したドッグフード

佐藤義貴社長は、「『おしゃぶー』の未利用部分を活用することで歩留まりも向上。無添加かつ国産のペットフードとして付加価値を訴求していく」と語る。原料となる安納芋と紫芋は完全無添加の有機JAS栽培で栄養価も高い。

同社は2011年に農業生産法人として設立し、以来サツマイモの育苗から加工・販売までを一気通貫で行う6次産業化を実現してきた。「おしゃぶー」は生後6ヵ月から1歳6ヵ月の乳幼児が「歯がため」として、離乳食感覚で食べられる干し芋。固く仕上げた干し芋をかむことで顎の発達が促進され、口に入れておくと唾液が増えるため、風邪や虫歯の予防にもなる。今年度はすでに15万袋を売り上げた。

ペットフード協会の調べによると、2016年度の国内ペットフード産業の出荷総額は2856億0700万円で、過去最高値を更新した。市場のトレンドとして、ペットの健康や美容に対する意識の高まりや高齢化などで、栄養価の高い商品が求められる傾向にある。

（小澤弘教）

日本チーム4位

国際製菓コンクールでプレス賞

アルカンが代表後援

アルカンが輸入する製菓材料の総合メーカー、フランスDGF社とパリ国際製パン・菓子見本市「ユーロパン」による国際製菓コンクール「ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ2018」が、2月3日から6日に開催された。日本代表の斉藤慶氏（品川プリンスホテル）、細川真理子氏（ザ・プリンスパークタワー東京）のチームで「オートクチュール」をテーマに挑み、4位の成績を収め特別賞として「プレス賞」を受賞した。

「プレス賞」を受賞した日本代表チーム

アルカンは、コンクールの主催者であるフランスの製菓材料メーカーDGF社商品の輸入・販売元で、コンクールを創設時から日本チームの後援を行っている。若手パティシエ育成の意味を込めて、今回も日本チームをサポートした。

同コンクールは、パリ国際製パン・菓子見本市「ユーロパン」とDGFの共同開催による国別対抗の国際製菓コンクールで、16ヵ国から選出されたトップクラスのパティシエが腕を競う。2年ごとに開催され、第6回の今回は、10周年の節目を迎える。また、同コンクールは、女性パティシエに対する評価を高めることを目的の一つとしており、男女混合チームでの参加が義務付けられている。

審査員は出場する16ヵ国から各2人選出され、日本からは、国際大会の経験を豊富に持つ「アステリスク」和泉光一氏、「パティスリー エチエンヌ」藤本智美氏が務めた。審査委員長はピエール・エルメ氏が務めた。日本チームは、菓子職人の育成および技術向上を目的とする団体「内海会」が主催する洋菓子コンクール「第24回内海杯技術コンクール」で選出された。

本選は19時間内での実技審査、テーマ「フランス風のラグジュアリーを支える職人仕事」をテーマに19時間以内での実技審査で、①アメ細工②チョコレート細工③アメ細工とチョコレート細工でできたコンフィズリーの台（以上各1点）④コンフィズリー2種⑤アシェット・デ・セール1種⑥氷菓のプチガトー1種⑦アントルメ4種――を製作した。日本チームは、フランス、マレーシア、シンガポールに次ぐ4位となり、ジャーナリストが、見栄えを評価する「プレス賞」を受賞した。

（青柳英明）

訪日客向け「和」提案

ヤグチ、10日に見本市

ヤグチ主催、マルヤ会共催の「2018ヤグチ春季見本市」が10日、東京・池袋サンシャインシティワールドインポートマートビル4階・展示ホールAで行われる。時間は午前10時から午後4時30分まで。

メーンテーマコーナーでは「『和』が効いたおいしいメニュー」として13社が王道の和食から洋食・イタリアン、中華・エスニックのテイストを加えた和食などの試食・提案を行う。栗栖信也社長は「訪日外国人観光客は、昨年2800万人を超え、今年3200万人と予想されている。1人当たり飲食費に3万2000円を使うと約1兆円の市場規模。前回テーマの手間軽減を生かし、一工夫で付加価値アップのメニューを提案し、外食産業を活性化させたい」と意欲を語る。

冷凍食品コーナーの水産では前回、好評だったナマズの仲間で淡泊な白身魚「パンガシウス」、畜産では冷凍生焼き鳥などを提案する。そのほか、高齢者施設、学校給食など業態別の食材や、ニーズが高まっている業務用米「つきあかり」、酒類、ノンフードまで幅広い食材を提案する。出展企業は約300社（食品・ドライ170社、冷凍食品85社、ノンフード30社、酒類15社）、来場者は3500人を予定している。

（金原基道）

味噌と和食テーマに

ひかり味噌が食育授業

【長野】ひかり味噌は2月27日、飯島町の町立飯島小学校で味噌や和食文化をテーマにした食育授業を行った。

2年生の2クラス、約50人の児童が参加。味噌の歴史やできるまでの過程、さまざまな種類の違いなどを学んだほか、味噌を使った和食給食を楽しんだ。

2組の授業では冒頭、同社の小市一道醸造部長が「けさ、お味噌汁を飲んできた人」と聞くと、23人中10人が挙手。続く「日本で一番、味噌を作っているのはどこ？」との質問には「北海道」などの声が上がり、小市部長が「実はここ長野県が一番。ひかり味噌もここから車で10分ぐらいの工場で毎日、たくさんのお味噌を作って、世界中に届けています」と説明すると、みな驚いた様子だった。

熟成の長さ順に味噌を並べる児童たち

熟成についての学びでは、児童らが「しんしゅう」「さいきょう」「せんだい」「とうかい」「きゅうしゅう」の各味噌を、「おいておくじかん」の長さ順に並べる課題にチャンレジ。色を比べ香りを確かめながら、挑戦していた。

「お味噌汁は大好き。パンの時以外は飲んでいる」という吉沢和真君（8歳）は、「いろんな味噌があって驚いた。仙台味噌の色が一番おいしそう」。小市部長は「長野だからか、味噌汁を飲んでいる子どもが思ったより多かったのはうれしい驚き。今日のような体験を通して、味噌をもっと身近に感じてもらえたら」と話していた。

この日の食育授業は、全国65の食品メーカーや和食料理人らが参加する「和食給食応援団」活動の一環。

（西澤貴寛）

和歌山神前店 8日オープン

むか新

【関西】和菓子・洋菓子の製造販売を手掛ける向新は、販売直営店では20店舗目、和歌山県で3店舗目となる路面店「むか新 和歌山神前店」を8日にオープンする。

同県には岩出店と和歌山北店の2店舗があるが、紀の川から南部のエリアなどからの来店も多く「もっと近くにお店があればうれしい」との顧客の声に応えた。

「同エリアは和歌山市内だけではなく、国体道路などを使えば海南方面からのアクセスもたいへん良い。企業理念でもある『お茶の間のひとときをつくるお手伝い』が和歌山エリアで、もっと広がることを目指す」（同社）とした。（服部泰平）

〈店舗概要〉▽店舗名＝「むか新 和歌山神前店」▽所在地＝和歌山市神前175―4▽店舗業態＝和菓子洋菓子などの販売▽営業時間＝午前9時～午後7時30分▽電話＝073・471・6905

寝屋川市駅店リニューアル

ベイクショップ神戸屋

【関西】神戸屋は1日、京阪寝屋川市駅（大阪府寝屋川市）構内にある「ベイクショップ神戸屋 寝屋川市駅店」をリニューアルオープンした。

ベイクショップ神戸屋は同社の直営店舗として、店舗で焼き上げた焼きたてパンを、朝・昼・夜の時間帯に合わせて品揃えする。また、専用工場で焼き上げたパン・サンドイッチ・食事パンなども用意し、さまざまなニーズに対応する。

同店は京阪寝屋川市駅構内にあり、通勤や通学の乗客を中心に利用されており、「焼きたてのパン、季節の食材を使用したデニッシュ、サンドイッチを豊富に取り揃え来店をお待ちしている」（同社）とした。（服部泰平）

〈店舗概要〉▽店舗名＝「ベイクショップ神戸屋 寝屋川市駅店」▽所在地＝大阪府寝屋川市早子町16―10（京阪寝屋川市駅構内）▽店舗面積＝約84㎡▽店舗業態＝パン、サンドイッチなどの販売▽営業時間＝午前7時～午後9時▽販売商品＝食事パン、菓子パン、サンドイッチ、飲み物など

8日、大阪でセミナー

日本弁理士会近畿支部

【関西】日本弁理士会近畿支部は8日、ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区）で「関西『知財の輪』セミナー・交流会」を開催する。

嶋野邦彦特許庁特許技監による講話、三木俊克INPIT（工業所有権情報・研修館）理事長・INPIT―KANSAI（近畿統括本部）本部長の講演に続き、川島泰介INPIT―KANSAI統括知財戦略エキスパートが「ビジネスの現場で感じた知財の視点～中堅・中小・ベンチャー企業の海外進出等ビジネス拡大に向けて～」をテーマに語る。

（藤林敏治）

〈開催概要〉▽日時＝3月8日午後4時半～7時半（セミナー＝午後4時半～6時、交流会＝午後6時～7時半）▽会場＝ホテルグランヴィア大阪20階（大阪市北区梅田3―1―1）▽参加費＝無料▽定員＝250人▽問い合わせ＝同支部関西「知財の輪」セミナー・交流申込係（電話06・6453・8200）

都内で水島港利用促進セミナー

岡山県など

岡山県、水島港インターナショナルトレード協議会は19日午後5時から、ロイヤルパークホテル（東京都中央区）で「晴れの国のみなと水島港セミナー」を開催する。

佐藤兼郎岡山県副知事が趣旨を説明し、田井中靖久岡山県土木部長、杉潔水島港国際物流センター社長が水島港の優位性などを解説する。

そのほか水島港利用企業の三菱自動車工業も講演する。講演会終了後に、情報交換会も開く。

定員250人。参加無料。（http://sp.nikkan.co.jp/okayama-minato）からの事前申し込みが必要。

問い合わせはセミナー事務局（03・5644・7024）まで。

（木下猛統）

都内で食品安全講演会

JRCA 4月17日開催

日本規格協会マネジメントシステム審査員評価登録センター（JRCA）は4月17日、フードチェーン関連産業の食品安全管理従事者を対象に「食品安全講演会」を開催する。

テーマは①「食品衛生規制の見直しについて」（厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課奥藤加奈子氏）で食品衛生法等で改正予定にある内容と検討状況②「ISO22000改訂のポイントと背景」（東京海洋大学学術研究院食品生産科学部門湯川剛一郎教授）で今年夏にも発行見込みとされる2018年版の主な改正点と検討の中で交わされた議論など――についての2題。

〈開催概要〉▽日時＝4月17日午後1時～4時30分（正午開場予定）▽会場＝北とぴあ・つつじホール（東京都北区王子1―11―1）▽参加費＝無料▽申し込み期限＝4月13日（定員になり次第締め切り）▽問い合わせ先＝JRCA進藤氏（電話03・4231・8590）▽申し込みURL＝https://www.jsa.or.jp/jrca/form_koenkai

（合志亜紀子）

コメの生産・販売など

コメの生産・販売などを行う御稲プライマルの「358（サゴハチ）」（写真）が注目されている。

「358」とは、東北、特に福島県では昔から使われている発酵食品だ。名称の由来は「塩：糀：蒸し米」が3対5対8の割合でできていることからだ。

御稲プライマル「358（サゴハチ）」

万能調味料として脚光

御稲プライマルでは、麹づくりから自社で行い、蒸し米も割れ米ではなく粒米を使うなどコメのうまみがしっかりと感じられる仕上がりが特徴だ。

浅漬けの素として使われるのが一般的だが、スープにちょい足し、塩麹の容量で肉・魚を漬け込む、サラダのトッピングになどいろいろな使い方が可能な万能調味料だ。東京都内のこだわりの店舗や宅配などで好評を得ている。昔ながらの調味料だが、汎用（はんよう）性が認知され始め、名称のユニークさ、また358は昔から縁起の良い数字としても知られていることなどから新たに脚光を集めつつある。容量100g、価格358円（税別）

（金原基道）

Mascot
-SPICE THE SPICE-
マスコット フーズ 株式会社
www.mascot.co.jp

使用方法や選び方、保存の仕方までわかりやすく・おもしろく・奥が深い！
見てたのしい読んでおいしい
中国料理食材事典
多種多様な中国食材325種類
ジャンル別掲載、巻末の五十音順食材一覧で簡単検索！
藤木 守 著 1,500円（税・送料別） A5判 180ページ
日本食糧新聞社 読者サービス本部 TEL. 03-3432-2927
書籍の詳細、お申し込みは当社WEBサイトへ http://info.nissyoku.co.jp

KIS TOTAL SPICE COMMUNICATION
K君と I一緒に S幸せを
SPICE is our dream!!
スパイス&シーズニング
株式会社 ケー・アイ・エス
（旧社名 飯野香辛料商会）
〒113-0023 東京都文京区向丘1丁目1番16号 TEL 03-3813-6731(代)
http://www.kk-kis.co.jp

ISO 9001-HACCP 認証取得
ゴマヤの 當り胡麻
意匠登録562624号 （純正品）
高級割烹材料・創業大正14年
当り胡麻は創業以来ゴマヤだけの登録商品名です
家庭用 300g 500g
株式会社 ゴマヤ 営業本部 〒236-0004 神奈川県横浜市金沢区福浦2丁目14番5号
TEL 045-786-5101 FAX 045-786-5102