



カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業本部 東京営業所

〒104-0028 東京都中央区八重洲二丁目2番1号

住友生命八重洲ビル5階 青森県東京ビジネスプラザ内

OTEL 03-5201-7005 OFAX 03-3271-0701 ○ <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

Vol. 4 5

ご挨拶

みなさん、こんにちは。早いですねえ、今年も残すところあと3ヶ月ですよ。喧騒の中、熱帯雨林を行軍していたような毎日が急に懐かしく思えるぐらい陽射しは優しく変わり、釣瓶落としのように日が暮れるようになりました。夜の帳（とばり）が下りるのも早くて電車に乗っている間に街は漆黒に彩を変えていきます。東京に出て6年になりますが季節の巡りを今年ほどははっきりと感じたことはなかったような気がします。先日は某TV局からの依頼で銀座5丁目の著名な天ぷら割烹（天ぷら屋という表現は気が



引けて）で収録がありました。池波正太郎という作家は鬼平はじめ剣客商売などの作中に食べ物のお話をよく書いていました。それがまた、今風のグルメ解説とは趣の違った何というか土曜の午前中に「食彩の王国」という番組がありますが素材の美味しさ、食の豊かさを薬師丸ひろ子のナレーションのみで紹介しているのですが、そんな感じで挿絵と言葉から味わいや背景をイメージーションさせてくれるのです。氏の「食卓の情景」という本は常に持ち歩き（現在は妻の愛読書に）何べんも読み返したものです。「剣客商売 包丁ごよみ」という本もあり、作中に登場した料理を近藤さんというお気に入りの料理人と一緒に造るのですが残すところ数回のあたりで池波正太郎は他界しました。「天ぷらを食う時は親の仇と思ってぱっと食べるものだ」という話など食べ方のウンチクはしっかり記憶されており、カウンターに幸運にも座れたときなんかは揚げるが早い、食べるが早い、今でも氏の本から学んだ作法をしっかりと守っています。前振りが長くなりましたが実は収録に訪れた店が「近藤」だったのです。江戸前の天ぷらのイロハから、かき揚げの真髓、温度など秘伝の巻物に載っている様な貴重なノウハウを口述と映像で全て公開する近藤氏の矜持に感激しながら、食べる側が勝手に権威付けたり（三ツ星とかランキング番組など）後追いで美味しい訳についての理屈を小難しくつけているブームが急に滑稽に思えました。

近藤氏いわく、天ぷらはお祖母ちゃんやお袋から習ったもので、ちっとも難しい料理ではないのに現在は家庭で造ることが少なくなっている。それでは親から子へと天ぷらをはじめ家庭の料理について伝承されなくなってしまう。だから「こうして揚げると誰でも美味しい天ぷらができるよ」という事を教



えたいんだと。一番びっくりしたのは茄子の天ぷらです。茄子自体はほとんど水分ですから素材のカロリーは微々たるものですが油とは相性が良いので素揚げで3倍、衣をつけると20倍近くまでカロリーがアップする

のですが、まさに巨匠の技です。数値の公表は差し控えますが、いくら食べても胃もたれする事はないと思います。えび天もそうです、衣と温度とタネへの火の通りが多分、理想的な作り方になっているのだと思います。

（揚げたものを測定すると、ほとんど素材のカロリーに近い）神業ですね（早速、自宅で真似しましたがとてもとても！）でも、そういう創意工夫の結果がその場で判るのがカロリーアンサーの凄いところですね（手前味噌ですが！）栄養表示の義務化、糖尿病の予防、日本を訪れた外国人観光客がコンビニや飲食店でも一目で判るような食品表示、来年にかけて新たな認定制度となる「健康な食事」など栄養表示に関するサービスのあり方も大きく変えていかないとはいけませんね。私たちもカロリーアンサーの潜在能力の顕在化に努力し斬新な提案を行っていくつもりです。

● 小田桐の独り言

いい加減に若者も中高年もネットの情報から開放されましょうよ。「スマホを捨てて街へ出よう」 by 巢鴨の寺山修三 そして行合崎（ゆきあいさき）に行きましょう。五能線の車窓から見渡す海と空が水平線の彼方で互いの果てを見失う情景を見たいと思いませんか。タヒチの夕日に負けてないですよ（行った事はないですが）いよ



いよ増税が決定しました。総合経済政策の影響が中小零細や地方の暮らしにまで行渡るとは到底思えませんが、ポジティブに受け止めましょう。子育て世代やこれから結婚を考えている人たちはもちろんですが全ての日本人がささやかであっても希望や夢に向かって一歩ずつ前進できるようになったらいいなと切に思います。一方で日本は言論の自由が保障されている良い国です。右も左も真ん中も巢鴨の無識者も放言だらけですが元首相や前首相となれば許してはおけません。彼の国へあご足つきで呼ばれ日本の悪口雑言に加担したり、公式訪問した同盟国のVIPに日本の悪口を語るという非常識な元首に塩を贈ったりと普通の市民から見たら頭がオカシイと違うかというボンクラが目障りです。いっそ、蟄居幽閉という法律でも作ってシャバと隔離しておきたいと思うのは我らだけでせうか？

● 栄養表示基準等の取扱について(表示の方法について)

消費者庁 食品表示 食品表示に関するお知らせ 栄養表示基準等の取扱いについて(平成25年9月27日付け消費表第282号)より引用 栄養表示基準第3条第3項第2号に規定する「根拠資料」については、次のとおり取り扱うこと。①内容 例えば、最新版の日本食品標準成分表からの計算値やサンプル品の分析値等が考えられるが、行政機関等の求めに応じて説明ができる資料として、次の例を参考に判断すること。

ア 分析値の場合

・分析試験成績書 ・季節間、個体間、消費期限又は賞味期限内の栄養成分等の変動を把握するために十分な数の分析結果 ・表示された栄養成分等の含有量を担保するための品質管理に関する資料

イ 計算値の場合

・採用した計算方法 ・引用したデータベースの名称 ・原材料について、配合量が重量で記載されたレシピ ・原材料について、その栄養成分等の含有量を示す妥当な根拠に基づくデータ ・調理加工工程表 ・調理加工前後における重量変化率に関するデータ

②保管方法 文書、電子媒体など、いずれの方法でも構わない。

③保管期間 その資料を基に表示が行われる期間。販売を終了する製品については、最後に製造した製品の賞味（消費）期限が終了するまでの間。

④その他 定期的に確認を行うことが望ましい。

詳しくは<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin1100.pdf> 参照

ご商談申込用紙

本製品へのお問合せは、電話、E-mailまたはFAXにてお申し込み戴けます。
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、FAX 又はメールにてお送り下さい。)
ご希望のいずれかを○で囲んでください。

1、ご商談内容

① 説明訪問希望 ② お見積り希望 ③ デモンストレーション希望

2、ご希望商談場所

① 八重洲ショールーム ② 青森本社 ③ 御社指定場所

3、ご希望日程、お時間

第一希望日時	
第二希望日時	

※ご希望戴きました日時の調整について、ご連絡させて戴きます。

企 業 / 法 人 名	
御 住 所	
御 担 当 者 様	(ふりがな)
	(お名前)
御 連 絡 先	TEL
	FAX
	E-mail
御社への御連絡方法	TEL ・ E-mail ・ FAX (いずれかを○で囲んで下さい)

※ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

連絡先

TEL: **03-5201-7005** (月～金 AM9:00～PM5:00)
E-Mail: hideo@j-world.co.jp Mobile **090-2027-0396**
FAX: **03-3271-0701** (24時間受付)

株式会社 ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社 : 〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所 : 〒104-0028 東京都中央区八重洲 2-2-1

住友生命八重洲ビル5階青森県東京ビジネスプラザ内

担当 : 小田桐