



# 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 CA 部門

〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

OTEL 0172-44-8133 O FAX 0172-44-8559

責任編集者：岩淵 好隆

Vol.170

リモート商談出来ます!!

## 年末のご挨拶

皆様、いつもカロリーアンサーをご愛顧頂き、ありがとうございます。今年は新たに契約したマレーシアのカロリーアンサー代理店を訪問してきました。海外での評価も「すぐにカロリーが分かるのは非常に良い。製造した食品または受入する食品の品質管理での使用を前向きに検討したい」とのことで、今後販売が増えてくることを期待しています。

農業生産では、今年も新しい土地でにんにくを植付けました。稲作農家様が高齢になり引退されるとのことでしたが、耕作放棄地にはしたくないとのことでお声掛けいただきました。少しでも地元平川市に貢献できればと思っております。

自家産のにんにくや黒にんにく、焼肉のたれ「わのたれ」、冬いちご「よつぼし」のふるさと納税サイトでの取扱いが10月末から開始されました。皆様も是非平川市のふるさと納税をご検討ください。

今年も1年間大変お世話になり、ありがとうございました。2025年もどうぞ宜しくお願い致します。良いお年をお迎えください。

代表取締役 木村 祝幸

### ● 近赤外線栄養成分測定研究会 秋の研究会報告

11月12日に本講演会をオンライン開催しました。国立大学法人 鳴門教育大学 教員養成DX推進機構長 藤村様に『DXハイスクール採択校における取組と新時代に対応した高校教育への期待』という内容で講演頂きまして、引続き東京営業 赤間より、高等学校でのカロリーアンサー活用事例を説明しました。アンケートでは「令和6年度DXハイスクール採択校の取り組みの代表例や海外での教育DXの実情などから早い段階でのDX教育の重要性と即戦力となる人材に期待したい」や「DX教育について熱意のある講演を聴講できてよかった」など感想を頂きました。

弊社からは『カロリーアンサーによるブランド米をモデルとした品種の判別』という内容で10種のブランド米の「①生米の状態」と「②炊飯した状態」で測定した近赤外スペクトルを用いた主成分分析のさらなる応用について製造技術課の田中が講演しました。アンケートでは「手軽に品種判別出来るのは多くのメリットが期待出来る」「ブランドを判別することで、産地偽装の検査に使えるのでは」とのご意見を頂きました。

コーヒー豆や米穀以外の食品原材料やその他の加工品にも応用は可能です。まずはご相談いただけますと幸いです。

◆カロリーアンサーお問合せフォーム [https://calorieanswer-series.net/ca\\_hi/](https://calorieanswer-series.net/ca_hi/)

講演資料につきましては、近日中に近赤外線栄養成分測定研究会ホームページにて掲載致しますので今しばらくお待ちください。

◆近赤外線栄養成分測定研究会 公開資料 <https://nirs-nms.org/public-files/>

# 弊社返礼品ラインアップ



## いちご（よつぼし）

見た目も美しく濃厚な食味の「よつぼし」をお届けします。「甘味」「酸味」「風味」「うま味」が揃って四つ星級に美味しいことから名付けられたこの品種は、糖度・酸度ともに高く優れた食味の希少品種です。青森県の冷涼な気候と自社のスマート農業技術を活用し、かん水・施肥・ハウス内環境をコントロールすることで、いちごにとって最適な生育環境で栽培しています。



## にんにく（福地ホワイト六片種／青森県産）

青森県平川市は、津軽平野の肥沃な大地と平川水系の豊かな水に恵まれ、昼夜の寒暖差が織りなす気候条件がにんにくを美味しく育てます。堆肥・有機資材をしっかりと使い、手間ひまをかけた土づくりで鉄分やミネラルの豊富な土壌に仕上げ、風味・コク・旨味・栄養のたっぷり詰まったにんにくを栽培しています。濃厚な風味が特徴なので、ホイル焼きやアヒージョにしてもホクホク美味しくお召し上がりいただけます



## わのたれ（焼肉のたれ）

にんにくの効いた焼肉のたれは数あれど「そんなにいれるの??」というくらいガッツリ入った自家産すりおろしにんにく！その量なんと1本に約1玉分！！しっかりとしたパンチがありつつも、コクがあり適度な甘さの醤油ダレに香ばしいにんにくが食欲を底上げします！肉・野菜によく絡み、ご飯も止まらないヤミツキになる味わいを是非ご賞味ください。



## しあわせ黒にんにく

濃厚な味わいが自慢の自家産にんにくを、甘味・酸味のバランスにこだわった独自の管理基準によって熟成させた黒にんにくです。黒にんにくは、生のにんにくを熟成させた自然食品で添加物は使用していません。熟成することで黒く変化し糖度が増加、にんにく特有の強いニオイもマイルドになります。皮を剥いてそのまま美味しくお召し上がりいただけます。

返礼品へのお申込みは以下の「ふるさと納税専用サイト」からお申込みいただけます！



<https://x.gd/JTH9c>

ふるさとチョイス



<https://x.gd/9LaEX>



地域から日本を元気に！  
楽天ふるさと納税



<https://x.gd/OzhGh>

# 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にてお申し込み下さい。  
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、お送り下さい。)  
ご希望のいずれかを○で囲んで下さい。

## 1、ご商談内容

① 資料送付 ② 商品説明 ③ お見積り ④ デモンストレーション

## 2、ご希望商談場所

① 東京営業所 ② 青森本社 ③ 貴社指定場所 ④ リモート商談

## 3、ご希望日時

第一希望日時	
第二希望日時	

※ご希望頂きました日時の調整について、ご連絡させていただきます。

企 業 / 法 人 名		
ご 住 所		
ご 担 当 者	(ふりがな)	
	(お名前)	
ご 連 絡 先	TEL	FAX
	E-mail	
貴社へのご連絡方法	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致しません。

連絡先： **CA 部 東京営業所**

**TEL： 03-4360-8624** (月～金 AM9：00～PM5：00)

小田桐 090-2027-0396 hideo@j-world.co.jp

赤 間 090-7070-2018 t-akama@j-world.co.jp

**FAX: 03-4360-8611** (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 **0120-006-305**

東京営業所：〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目16-7 銀座大栄ビル534