



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

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-15-1

タカコービル 7階

Vol. 79

OTEL 03-6667-0525 OFAX 03-5614-2812 O <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

ご挨拶

津軽岩木山の麓
一面の嶽キミ畑



みなさん、こんにちは。暑い盛りです、東京は水不足と云われて久しいのですがこの頃は青空に太陽がキラキラと輝いていたかと思えば急に真っ暗になり地獄のような（私は天国に召される予定ですが）空色に、そして豪雨です。THから4、5千円も出して買った傘まで壊れる始末。靴もカバンも雨水をたっぷり吸って重いから筋トレですね。東京の水がめも少しは水位を回復したかも知れませんが。そんな日の夜は白焼きと山葵、鯖のブツに山芋そしてキンキンの冷酒をひっかけて「呪われた夜♪」でも聞いたら気分もハレルカナ？まっ、現実には3パック88

円の納豆と佃煮を熱いマンマに載せ冷たい水をぶっかけ、カップイでハイごちそうさまですが！（げんなりしている時は意外にグー）この原稿、実は2回目なのです。1日早々に原稿を書き上げて編集部まで送ったのですが読者の皆さまからクレームが多数寄せられているという事で内容を大幅に書き換えました（アンサーに関わる情報から大幅に脱線し読者の立場に沿っていないという指摘）…全くその通りです、深く反省しタッチを変えます。ついでにNHKにも意見をして貰えたら有り難いですね！何って？土曜のBSで朝ドラの1週間分をまとめ見していますが1日分ずつ挿入歌を流さなくて…宇多田ヒカルの歌は好きですが15分毎に2分ずつ流されたら飽きますって！7月は関西で三軒のお客様を訪問しました。和洋菓子メーカーにスーパーマーケットと大学です。CA-HMを紹介していますがタブレットに撮り込んだ動画を見てもらいリアルにイメージして貰います。紙資料を説明しながら測定対象食品を抽出しモードを細分類表から選択します。その過程の中で必ず故郷（くに）は東北でしょうと云われます。東京に出てまもなく10年にもなるのにU字工事のように訛っているのでしょうか？おっと、またしても脱線ですね。

最近はや太くなったので予算や決裁権者の意向をお聞きして搭載するモードの優先順位を決めます。とんとんと進めば実機の確認とサンプル測定を行って評価に入ります（基本的には日本橋がショールームになっていますのでお客様の方から足を運んで頂くか、こちらから指定の場所までデモ機一式を送って現地で実機プレゼンを行うかを話し合いで決めます）この段階では標準仕様で現わしている性能諸元と



東京ショールームにて津軽訛りの小田桐と
CA-HN・CA-HMがお待ちしております。

オリジナル商品との差異について許容できる偏差であるかの見極めは難しいケースが多いです。QC上で許容できる偏差範囲であれば標準仕様のまま導入が可能です。メーカー独自の配合や加工オペレーションの違いにより理化学分析データに基づき新規検量線を作成するケースも存在します。そういう緊張感と息が詰まるような商談ですから夕方になるとヘトヘトで頻りに喉の渇きを覚えます。毎度のように、ふらふらと酒場の放浪が始まるのですが程なくすると嗅覚が強まり足取りも軽くなるのは何故でしょう？三宮でも私より一日遅く生まれた店主がいる焼き鳥屋に偶然飛び込みました。一人であれもこれもと聖徳太子のようで一過性全健忘症気味の私には頭も体も真似できませんね「小気味良く 焼き鳥さばく 六十路だぜ」by 鳥勝、そういえば先月少しふれた国立西洋美術館ですが見事に世界遺産に指定されました（祝 無限成長美術館）ちなみに我が弘前にはル・コルビュジェの弟子にあたる前川國男設計による建造物が8カ所あり市民会館や市役所に面影が偲ばれます、エヘン！今日も「イージーラバー♪」で元気モリモリの小田桐でした。



三ノ宮 鳥勝



弘前市役所庁舎

● 食品分析官X氏のプロフィールノート

徐々に栄養分析のお話を聞く事が出来ました。私自身、身近な問題でもあるので脂質と脂肪酸について疑問をぶつけてみました。そもそも脂質と脂肪酸自体の定義も違う訳ですから分析（理化学）費用も別々の料金設定になっていますね。脂質は油脂や脂肪酸、グリセリン、コレステロールを合わせた総称です（一般には脂肪とも呼びます）一方で脂肪酸は脂質の主成分であるグリセリンという物質に三つの脂肪酸が結合したものを称するようです。中性脂肪を構成する原料となる主成分でもあり炭素の結合によって飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸に分類されます。分析費用としては脂質のみで4~6千円、脂肪酸を細かく分類して分析を依頼した場合は最大で108千円程度になります。善玉とか悪玉という言葉もよく聞きますが不飽和脂肪酸は常温で液体、鯖や鰯などの魚類やオリーブ油など植物性の脂肪に多く含まれ動脈硬化や血栓を防ぎ血圧を下げるなど体に良い効能が知られていますね。一方で飽和脂肪酸は常温で固体（ラードとか動物系の缶ツマを開けると真っ白な脂が）牛肉や豚肉、バター、ミルクなどの動物系の脂肪に多く含まれ太りやすく血中のコレステロールを増やしたり中性脂肪を増やすので植物性脂肪の効果と真逆の作用があります（しかし、動物性の脂肪と炭水化物の組合せによって素材が奇跡のような美食に変貌した後は誰も魔力からは逃れられません！）納豆に薬味を入れ欠かさず食べているしゴボウ茶も飲んでいるのに血圧が高いとランチの時に愚痴ったら醤油のかけ過ぎだって（確かに、納豆が泳げる位でした。笑い話を思い出しましたが減塩の醤油を使っていた時に冷奴にもドバドバ浸るほどかけていたことを思い出し、意味ないなと苦笑いでした）近年は $\omega 3$ や $\omega 6$ の含有率を高くした（値段もめちゃくちゃ高い）オイルやマヨネーズも市販されていますね。粗食の頃の方が余病を併発していなかったような気がしなくもないこの頃ですね。



● カロリーアンサー営業・製造より

今月は、大手ファミリーレストランへCA-HMの納品があります。カロリーアンサー導入により品質管理の場面やメニュー開発のスピードアップに活用していただける予定です。お盆休み明け早々の納品に向けて最終段階です。納品の状況は来月お知らせいたします。

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 資料送付 ② 説明訪問 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 東京事務所 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: **03-6667-0525** (月～金 AM9:00～PM5:00)
E-Mail: hideo@j-world.co.jp Mobile **090-2027-0396**
FAX: **03-5614-2812** (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：〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル7F

担当：小田桐