

業界ニュース **フード・テック&フード・ケータリングショー開催**

～変革するマーケットをテーマに食品・給食産業の市場拡大を提案～

さる10月15日～18日まで、インテック大阪にてフード・テック 98が開催された。

今回は全体として食品や加工機器・衛生機器情報を中心とし、単なる展示ではなく、市場開拓を助成するテーマに従い、新時代の需要を開拓する機器(特にHACCPを中心とした衛生管理システム)の提案・展示が多く見受けられた。

また10月21(水)～24(土)東京ビッグサイトにおいても、第20回フード・ケータリングショーが開催された。

今回は『“食”のイノベーション～変革するマーケットへの提案』をテーマに、各業界から給食システムの管理助成や、衛生管理としてのHACCP、洗浄システムの出展が多く占めていた。その中で、弊社も単独校用籠丸ごと洗浄システム



フード・テック 98
◀(インテック大阪)

「丸ごとくん」や集団給食用トレー食器自動分割装置付洗浄システムの実演や、大阪にも出展したコンベア・コンベクションオープンによるピザの焼上げ実演に人気を集めた。



▲自動分割装置 第20回フード・ケータリングショー(東京ビッグサイト)

タニコニュース



(社)日本ガス協会主催【技術大賞受賞】の
**内部炎口バーナー搭載
新型ガステーブル・ガスレンジ**

遂に
発売!!

ブイシリーズ
V SERIES

クラストップの省エネ。しかも低放射熱で快適厨房実現

- 1. 高熱効率** 火炎温度が従来より大幅に高く、中央に集中しているため熱効率が高い。
・二重リング型内部炎口バーナーの熱効率は、40%で、従来(34%)に比べて約18%アップしています。(従来バーナーに比べてインプットを21%[14,000 11,000kcal/h]削減しても、沸騰時間はほぼ同等です。)
- 2. 低放射熱** 火炎が中央に集中しているため外側に広がりにくく、放射熱が少ない。
・放射熱による体感温度は、約8℃下がります。

省エネ率が高いのでNOxを従来の約1/2程度に低減できる。

省エネ

特長 **高効率**
ガス消費量の低減による経費削減

特長 **低放射熱**
厨房の快適環境実現で空調設備の軽減

特長 **低Noxで環境にやさしい**



型 式	外形寸法 (m/m)			トップバーナー数			定価(円)
	間口	奥行	高さ	内部炎口バーナー	ファンゼン	重	
T0921	900	600	800(845)	2	1	—	173,000
T1222	1,200	600	800(845)	2	2	—	206,000
T1532	1,500	600	800(845)	3	2	—	258,000
T0921A2	900	750	800(845)	2	—	1	187,000
T1222A	1,200	750	800(845)	2	—	2	219,000
T1532A2	1,500	750	800(845)	3	—	2	272,000
T1843A	1,800	750	800(845)	4	—	3	411,000

型 式	外形寸法 (m/m)			トップバーナー数			定価(円)
	間口	奥行	高さ	内部炎口バーナー	ファンゼン	オープン数	
VR0921	900	600	800(845)	2	1	—	320,000
VR1222	1,200	600	800(845)	2	2	—	380,000
VR1532	1,500	600	800(845)	3	2	—	555,000
VR0921A2	900	750	800(845)	2	—	1	347,000
VR1222A	1,200	750	800(845)	2	—	2	397,000
VR1532A2	1,500	750	800(845)	3	—	2	570,000
VR1843A	1,800	750	800(845)	4	—	3	779,000

この他ハイブリッドタイプとして内部炎口二重バーナーとファンゼン二重バーナーの混在型も同時発売!

tanico
Current News

タニコーとお客様を結ぶ最新情報通信

タニコーカレントニュース

No.7



ヘルシーバイベース(5人前)

鯖は低脂肪でたんぱく質のため生活習慣病予防に最適。白身魚特有のタウリンを豊富に含むので疲労回復に役立つ。えびのペクチンは、血中コレステロール値を低下させ、糖の吸収を阻害するので、糖尿病や高脂血症などの成人病の予防になる。又、えびには、免疫力の強化に効果があるキチン質が含まれ、みそは強精作用がある。

材料 (5人前)	メニュー例
鯖 400g	鯖にオリーブ油2.5ハイ程入れ熱し、玉葱スライス・ポアロねぎの4cm角切り・ホールマトの角切り、しめじ、ニンニク、ロリエを入れ、軽く炒め(5分)て、火から降ろす。
えび(中) 200g	鍋から、ロリエを取り除き、ぶつ切にし、軽く塩をした鯖・鮭と、車えび・しじみを炒めた野菜の中に入れ、白ぶどう酒を注ぎ、5-6分おいてから、火にかけ、その中に魚の煮だし汁を入れ、中火で煮立たせる。(鶏スープでもよい)
しじみ(ムール貝) 180g	沸騰したら火を弱火にし、灰汁をとりサフランを入れる、蓋をして弱火で10分煮る。
しめじ 100g	魚が煮あがったら、深皿に取り分け、暖めた汁を注ぎ、パセリのみじん切りを浮かせる。
玉葱 80g	
ポアロねぎ 100g	
水煮ホールマト 100g	
白ぶどう酒 150cc	
魚煮だし汁 1.5L	
サフラン(1袋) 70本	
オリーブ油 6g(1片)	
パセリのみじん切り 1枚	
ニンニク	
ロリエ	

キーワードは「抗酸化作用」「食材・食品と生活習慣病予防」メニュー

健康医学の先進国アメリカでは、医療の現場でもビタミン剤等のサプリメント(栄養補助食品)が生活習慣病の予防や治療に使われ、大いに効果をあげている。これはアメリカ人の健康への意識の高まりもあり、一大健康市場を形成しているといわれる。

日本でも、「飽食の時代」といわれ、テレビや雑誌で盛んにグルメ情報の特集をしてきたのは、一昔前のこと。最近ではテレビでも雑誌でも競って「体に良い食べ物」を取り上げ、大きな話題にもなっている。これら健康食材を求める声は大きく、サプリメントなる栄養補助食品は若者から中高年層まで秘かに浸透しており、一頃の健康食品ブームとは違った型の市場をつくり出している。

また、市場で今、味噌汁の宣伝と

最近注目されている食材とその効果

して野菜を一日400g摂取する事が大切な新しい生活習慣の提案をしている。このことは外食産業においても食材の効能を訴求することで新たな需要を生み、また食のバランスや組み合わせを提案することで、もう一品の追加オーダーも生むことも充分考えられる。

更に、最近の生活習慣病予防提案志向の傾向としては、日頃食べている食品でも科学的なデータに基づいた効果効能が次々と明らかになっていく。また、トマトとリコピン(トマトの赤い色素)の関係のように「生もの」ではなく加工した食品が特に健康食材として注目されている点も興味深い。

こうした点からみて、飲食店が新しいメニューに「抗酸化作用」素材

食 材	注目される成分	作用と効果効能
ト マ ト	リコピン	抗酸化作用、老化防止、前立腺ガン予防、ガン予防、血糖値の低下、ダイエット効果
ブルーベリー	アントシアニン色素	目の毛細血管強化、抗酸化作用、視力回復、白内障防止など目に良い効果、ガン・脳卒中の抑制
ザ ク ロ	エストロゲン	環境ホルモンによる精子減少防止、便秘、生理不順解消、皮膚の老化予防
パパイア	パパイン酵素、ペクチン	脂肪肝・動脈硬化の改善、寄生虫除去、内臓疾患修復、整腸作用、便秘解消、血圧・血糖値低下作用
イカスミ	ムコ多糖・ペプチド複合体	身体の免疫力をアップ、心臓の動悸や痛み・子宮出血の緩和
昆布・納豆	ビタミンK、ミネラル、植物繊維、フコイタン	血液中のカルシウムを骨に吸着、抗酸化作用、血栓溶解効果、血圧・コレステロール降下、動脈硬化予防、便秘解消、整腸作用
鶏 ス ー プ	アンセリン、カルノシン、コラーゲン	活性酸素抑制、余剰な糖の体外排出、自然のペニシリン効果(抗生物質に匹敵)
鮭	DHA(ドコサヘキサエン酸)、EPA(エイコサペンタエン酸)	ぼけ防止、脳の活性化、悪玉コレステロールを減らし動脈硬化防止
コーヒ ー	クロロゲン酸、カフェイン	肝臓病予防(-GTP数値を抑制)、過酸化脂質の抑制、大腸ガン・肝臓ガン抑制
キャベツ	イソチオシアネート、ビタミンU、K	ガン予防、胃腸障害の修復、血液中のカルシウムを骨に吸着
リンゴ	アップルフェノン	リンゴのポリフェノールとして抗酸化作用、抗アレルギー作用

この他、緑茶のカテキン効果、赤ワインのポリフェノールによる抗酸化作用効果はすでに知られているところである。

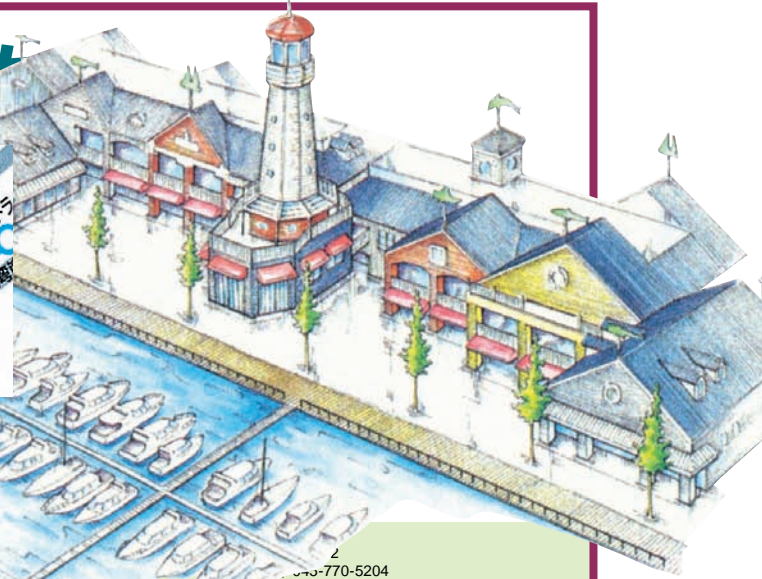
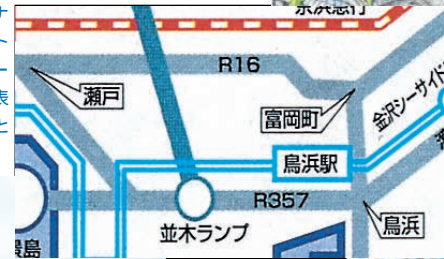
横浜の街に、また新たなマリナーズスポットが誕生した

日本最大のマリーナに、今年3月に9つのレストラン街『横浜ベイサイドマリーナ シーポートレストランツ』が誕生。さらに、ここに9月アウトレットモール『横浜ベイサイドマリーナショップス』が完成し、日本一の巨大アウトレットモールがその全容を表わした!

ここは三井不動産が運営会社としてアメリカ東海岸の古い港町の街並みをコンセプトに、46のアウトレット店と9つのレストラン街を中心に、敷地面積31945㎡ / 店舗面積16199㎡・700台分の駐車場を完備して年間売上121億(アウトレット売上高72億)を目標としてオープンした。

設計・施工 / (株)田中食器厨房 谷口工業(株)東京事業部 JV

今回はこの9つの『横浜ベイサイドマリーナ シーポートレストランツ』の中から、レストラン街の運営主体である(株)スティルフーズと(株)セガ・フードワークスの2社の代表的なお店として、トラットリア ラ ミランダとカフェ コヨーテを紹介しよう。



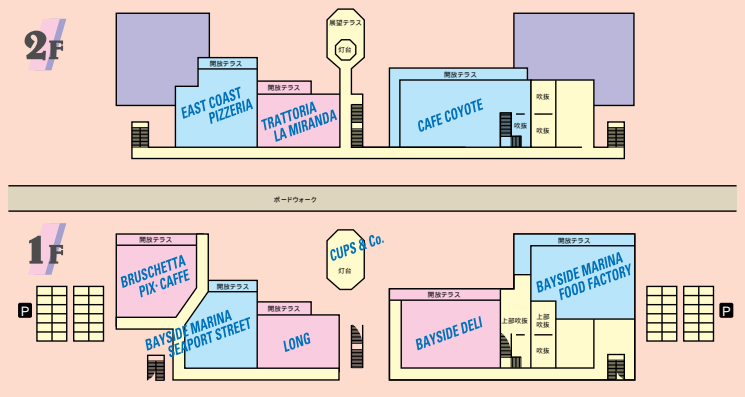
YOKOHAMA BAY SIDE SHOPS & RESTAURANTS
*SEAPORT RESTAURANTS

TEL: 045-770-5204
月～木・祝 / 11:30～22:30
金・土曜 / 11:30～翌2:00
予約可(18:00～)



イタリアレストラン
TRATTORIA LA MIRANDA
トラットリア ラ ミランダ

横浜市金沢区白帆2-2
連絡先: 045-770-5228
営業時間: 11:30～14:30 (土日・祝～15:00) 17:30～22:30(予約可)



メキシカンレストラン
CAFE COYOTE
カフェ コヨーテ

オープンキッチンで店内が広く、1Fフードファクトリーとも階段でつながっている。スパイシーな野菜たっぷりの本格的メキシコ料理に、テキーラベースのカクテルをはじめ、料理に合うアルコール類も豊富で明るく楽しい雰囲気。

2Fでありながら、オープンテラスが34席もあり、客層も6割がカップル。(株)セガ・フードワークスとしては、カフェ コヨーテはお台場にもあるが、価格帯をこちらは若干低く設定し、入りやすくしている。

シェフの春日氏は、フレンチを習いその後、お台場のお店(カフェ コヨーテ)で修行をされこの店のチーフとなられたことから、メキシカン料理でありながら、お客様にアピールする盛り付け・味付けや素材・下ごしらえにこだわり、既成のものは一切使わないという妥協を許さない人。今回、設計・施工を担当した谷口工業に対してもバックの下処理のラインやディッシュアップラインについて厳しい指摘を受けた。今後いっそう、設計の段階から使う人の身になって、



昼は、自家製手打ちパスタ 1600円～1800円 産中心に1500円・3000円ランチセットが主婦層に受けている。

ディナーコースは5500円のコースに加え、マリオの「食材はすべてフレッシュでなければだめ」というこだわりの魚介類メニューの中よりアラカルトできる。ワインも専用ワインセラーで大切に保管されている約30種類の中からお好みに合わせてチョイスできるので、カップルにも人気。

9月に入り、アウトレットモールがオープンしたため、観光客が増え、当初の馴染んでくれていた地元のお客様が敬遠さみになっているため、落ち着きを取り戻してきたディナーを中心に、手作りでのこもったサービスを提供しようと、固定のお客様に対して、DMをお送りしてXマスシーズンに対応しようと考えているとの渡辺店長の声。

Xマスディナーは8000円コースを用意している



全体としてにぎやかなお店が多い中で、東麻布で話題のイタリアン「IL PINOLO」の姉妹店ということもあり、大切な人と、ゆったり落ち着いて食事を楽しんでいただくをコンセプトに、「海の幸を中心にした本格イタリアンを気軽においしく楽しめるトラットリア」として料理の鉄人にも出演した、マリオ・フリートリーのメニューを基に、シェフが独自のアレンジを加えた、新鮮な魚介類を中心にした本場イタリアアスカーナ料理を提供。

店内には様々な絵画やモトーンの写真が飾られ、2Fの中央に位置する店内からは、港を一望できる絶好のロケーション。

コンサルティング

Q&A

おいしいご飯の炊き方を教えてください。

A ご飯をおいしく炊くためには、いくつかのポイントがあります。

洗米 初めの水洗いは素早く。すすぎは2～3回で十分。
1回目は多めの水で、2～3回かき回したらすぐに新しい水にとり替える。初めの水洗いをゆっくりしているとヌカ臭さ吸収してしまう。
ヌカ取りは2～3回のすすぎで十分。これ以上洗米すると、デンプンが溶けだしたり、米の外皮が弱くなり、米粒の型崩れが起きる。
最後にいったんザルに揚げ水切りする

浸漬 浸漬時間は30分～1時間。
水洗い後はすぐ炊かず、夏場で30分、冬場で1時間位浸漬させる。米粒が水分を吸収し、粘りのあるふくらとしたご飯が炊きあがる。

炊飯 強・強・弱・弱の4段階。
強火 釜内の水が対流して米粒を加熱。
強火 米粒の中でデンプンのアルファ化(糊化)が進行。
弱火 米粒間や釜底に残った水分の蒸散と、米粒の中心部への水分の吸収。
弱火 釜底の水分が潤れて、底一面より煮詰まる状態。



蒸らし 蒸らし時間は10分～15分。
蒸らしは、米粒のアルファ化度を高め表面の余分な水分とベタつきをなくす大切な時間。長すぎると、温度が低下し蒸気が水滴になってしまうので注意。

蒸らし終了後 速やかにフタを取りご飯をほぐす。
10～15分蒸らしたら速やかにフタを取り、ご飯をほぐしながら余分な水分を逃がす。

