

製麵業界必読の新聞

(株)山田鉄工所
http://yamada.21jp.com/
FAX (075) 841-4541

来
年
3
月
1
日
納
品
分
か
ら

一般社団法人協会（日本冷凍食品協会）日野三代春会長、全国製麺協同組合連合会（全国製麺協会）会長、全国めん工場協会会長、全国めん製品協会会長、JR品川駅駅前品川プリンスホテルでセミナーを開催した。

内容は講演二講、テーマは「食の安全と健康」と「食の文化と食生活」。

講師は①おいしきの科学

日本バス協会の管理栄養士を対象に

一般社団法人日本バスター協会・高浜雄司会長は、十一月六日午後六時から、千葉市のホテルグリーントーナ幕張で、バスター大学2014(千葉会場)を開催した。

同大学は、バスター協会のPR活動の環として実施しているもの。一九八六年から行われている食品業界関係者向けの勉強会で、当初は外食産業に従事者を対象に行ってきたが、二〇〇〇年を解説している。基本的に

——伏木亨氏（京都大学農学研究科教授、農学博士）

② 真実の歴史に学び、世界との付き合い方を知ろう——

A black and white photograph of a large conference room. Numerous people are seated at round tables, viewed from behind, looking towards a stage. On the stage, a large screen displays a presentation, and a person is standing at a podium. The room has large windows in the background.

皆様の「脳」の役に立つ内容で今回は後者の『役に立つ』などいくつかの点を述べた後、講演に入りました。

「おいしさの科学」で伏木講壇に立つ3団体合計120名が参加した。

一方、「真実の歴史に学ぼう」といふ世界との付き合い方を「知る」ことで宮脇講師は、「本人が正しい歴史認識を持つためにはどうすればいいか」と問題提起をした後、各種の文明について概説した。その中で地中海文明とシナ文明（宮脇講師による）については詳細に説明すると共に「世界史はモンゴル帝国から始まった」として、同帝国についても詳細に説明した。

「宮崎淳子、東洋史家
東京外国語大学非常勤講
師・学術博士」の二講三
師及び皆さん下組合の
会員総勢約二〇名が参加
した。

那須保信専務理事の司
会で、開会に当たり、主催者
を代表して田中康裕氏冷

凍めたい協会理事フレック
スサービス(株)取締役
長が壇上に立ち、「冷浸社
ん協会などでは、皆様の役
に立つように」と思い、セミ
ナー等の内容を考えてい
る。役に立つ、といっても二
種類あり、一つは直接的に
事業経営に役立つ内容も

を中心に話す。おいしさとは何か
「専門系のおいしさ」と消費者のおいしさの二種類があり、おいしさの要素には四種類あると前置きした後、おいしさの要素でも①生理的なおいしさ②食文化のおいしさ③情報のおい

冷凍めん協、全麺連、衛生C
講演2講を聴講する

主要内容

製粉各社の
四半期決算
各社ともに「増収減益」……2面

東京協組が研究中
の簡便志向茹めん
レシピ製法まとまる……7面

千葉
製粉
鳥越
製粉
食感改良剤「メンレボUN」……8面

始伸び遅い麺用粉2品発売……8面

NIPPON
日本製粉



高浜会長のあいさつ

年に二回、主幹都市で開催しており、今年度は千葉のほか、九月十六日に熊本市で開催している。

今回の内容は講演二講、テーマと講師は①イタリアに学ぶ健康増進バスタ料理——横山淳氏（オリウバ内科クリニック院長、医学博士、前東京慈恵医科大学内科学教授）②給食に活かせるバスタメニュー——小川晴子氏（トータルフード&クッキングコーディネーター）。総勢約七〇名が参加した。

開会に当たり、高浜会長が壇上に立ち、バスタ協会そのものやその活動、あるいはバスタの製法、バスタをめぐる状況などにふれながらあいさつを述べた後、同協会が作成したバスタPRのDVDを視聴した。

講演で横山氏は、南イタリアでの伝統食で超健康食として世界中の注目を集めているとされる地中海型食生活について解説。その中で、「バスタは地中海型食事の重要な担手」とし、バスタの特徴や効能などについても解説した。

アで長く食べられていた料理を四点紹介したと前置きをし、①ペネのトマトといかのラグー仕立て②青野菜と青魚のシチリア風バスタ③きのこの和風バスタ④バスタのミネストローネ仕立てのジェノヴァ風——の各メニューの調理方法や調理のポイントなどを解説した。

業界最安値に挑戦!

サゴ澱粉の 代わり

新しい打ち粉

好評! サゴ澱粉の代替品として麺・餃子の皮等の打ち粉に使用できます。



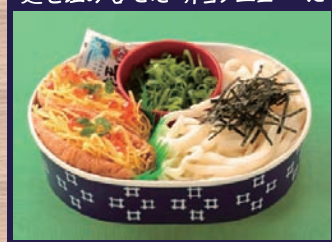
創業 150 年
澱粉のバイオニア


日本コーンスターチ株式会社

〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目11番44号 TEL:03-5570-7000(代) FAX:03-5570-7001

ご好評の耐熱紙コップに、
新たに「和柄」シリーズが新登場！

麵を組み合わせた“弁当メニュー”に



- * ベーシックな「井桁柄」と「根来柄」
- * 「和食」メニューに最適!
- * 「寿司セット」など、夏麺のセットメニューにも!
- * 捨て易い「紙製容器」!
- * サイズ: 96φ、150φ、楕円



東洋アルミ工業株式会社

大阪:大阪市中央区本町2-1-6 TEL.06-6261-3953(代)
東京:東京都品川区大崎5-10-10 TEL.03-5745-1421(代)

<http://www.toyoalumi-ekco.jp/>