

種から食卓へ

ベトナムの自然と人々の暮らしを守るために。
seed-to-table.org



特定非営利活動法人

Seed to Table ~ひと・しぜん・くらしつながる~

「食べる」「暮らす」にまじめなあなたへ発信する情報紙

食と生活ジャーナル

Dietary Life Journal

2019
2.20
wed

www.syokutoseikatsu.jp

発行所 / 株式会社びゅうすまいる編集舗・食と生活ジャーナル編集部 〒116-0001 東京都荒川区町屋 3-2-1 ライオンズプラザ町屋 115号 ■ 2019年2月20日発行号
お問い合わせ / TEL.03-3809-3705 FAX.03-5855-0251 ■ URL http://www.syokutoseikatsu.jp

身近な「食の話題」探訪

NEWS見聞録



▲店頭のメニューなどで「糖質表示」を開始。
<https://www.subway.co.jp/>

同店ではサンドイッチメニュー以外にも、サラダメニューやパン・トッピング・ドレッシングの「各糖質含有量」を表示した栄養情報一覧も掲載。メニューをカスタマイズしたいユーザーやセルフで栄養管理をしたいユーザーのニーズにも応えていく。

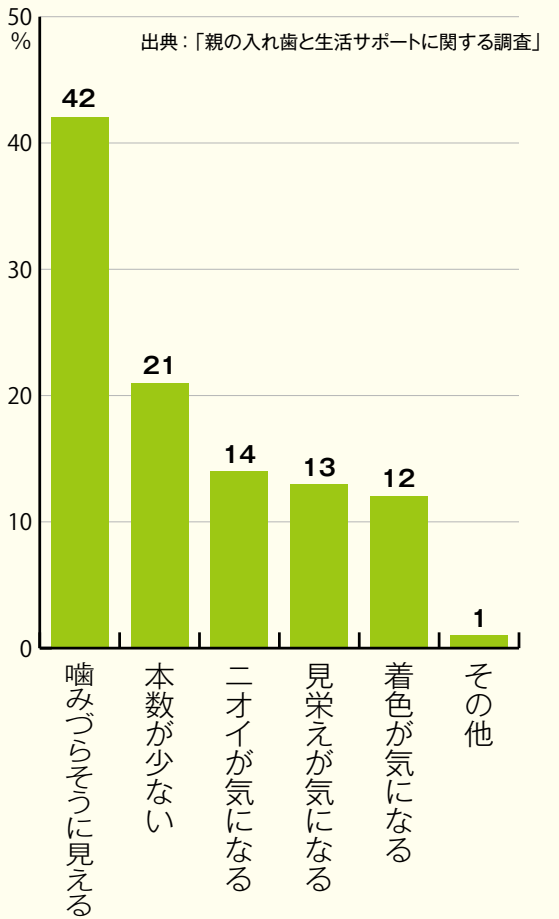
サンドイッチ・チェーン『サブウェイ』(日本サブウェイ/東京都川区)では、全国のサブウェイ店頭に、新たに「糖質」の表示を開始した。健康管理に対する社会的な

健康志向に配慮 メニューに「糖質表示」を開始

意識が高まる中、あわせて「糖質表示」を求めるユーザーが増加したことを受けての対応。昨年11月に同社が実施した「糖質制限」に関する意識調査では、約7千人の回答者の89.5%が「糖質制限」を認知し、その内の69.9%が糖質制限実施に興味ありと回答したという。

親の歯について気になること

(有効回答数 500)



の通りの結果で、多くの回答者が「噛みづらそう」と感じており、健康な歯の本数や、やはりここでもニオイを気にする声も挙げられている。また、親の生活のサポートをする際に「入れ歯」の洗浄をしてあげ

たことがあると答えたのは4割を超えた。「認知症で自分では洗えないので発泡性の洗浄液で洗ってあげている」などの声のほか、やはりニオイが気になることが原因というものも少なくないようであった。



◎デントヘルス デンチャーケア 超音波入れ歯クリーンキット

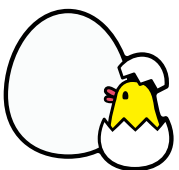
「自分の親の老いを実感する瞬間は」という設問には、「耳が遠くなっていると感じたとき」(59%)「体型の変化」(38%)「固いものを食べられなくなっているのを見たとき」(35%)、「頭髪の変化に気づいたとき」(32%)など、身体的な衰えに関する回答が多い傾向に。特に「入れ歯を洗っている姿をみたとき」など、歯や口まわりの老いに関する回答も目立っていた。

7割以上が「親の口臭を気にしたことがある」

「親の入れ歯と生活サポートに関する調査」
オーラルケアブランド「デントヘルス」(ライオン/東京都)では、全国の40~60代の男女計500名を対象に「親の入れ歯と生活サポートに関する調査」を実施し、その結果を公開した。
「食生活の中でも、「あつて当たり前のような存在」で、ついついそのありがたみを忘れてしまいがちなのが「歯」。こうした調査レポートに触れると、やはり意識的に口腔内の健康を保つていく努力をしなくてはいけないものなのだと感じる。

今日は何の日? 3月21日『たまごの日』

「イースター」と呼ばれるお祭りでは「卵」が重要なアイテムになりますが、海外では「命を宿した神聖なもの」の象徴とされることも多々あります。そうしたことから「生命が芽生える春」の中心ともいえる春分の日が「たまごの日」とされたといえます。(1989年より/エッグアート教室のカリフォルニア・ファンシー・エッグ) また、日本養鶏協会では「11月5日」を「いいたまごの日」と位置付け、毎月5日を「05 = たまごの日」に制定しています。ほかにも「卵」という漢字が「69」に似ていることから、「6月9日」を「たまごの日」と制定している養鶏場さんなどもあります。



さまざまな理由によって膨大な食べ物が捨てられている一方で、食べ物に困っている人がいます。



私たちは、食べたいのに食べられない人たちに、食べ物を届けています。

Food for All people すべての人に、食べ物を。



SECOND HARVEST
セカンドハーベスト ジャパン

セカンドハーベスト・ジャパン / Second Harvest Japan
〒111-0053 東京都台東区浅草橋4-5-1 水田ビル1F TEL: 03-5822-5371 / FAX: 03-5822-5372
f 2ndharvestjapan @2ndharvestjapan www.2hj.org 2HJ 検索

※小紙・食と生活ジャーナルはセカンドハーベスト・ジャパンの活動を応援しています。本広告は弊社のCSR活動の一環として無償提供にて掲載しています。

●食と生活：流通 NEWS ●

低糖質パン、全粒粉や大豆粉など健康に配慮したパンを

パンフォーユー



◎低糖質パンをはじめとする健康パンのラインナップも拡充されているという。 <https://www.panforyou.jp>

福利厚生向け冷凍パンサービス『パンフォーユー・オフィス』（パンフォーユー／群馬県桐生市）では、企業の健康経営をサポートするために、低糖質パンを中心に健康パンのラインナップを大幅に拡充する。併せてオリーブオイルやツナ・サーディンパテがプレゼントされるキャンペーンなども実施する。本サービスは、企業が従業員の健康を思い、「お菓子ではない軽食をとってほしい、身体に優しく美味しいものを食べてほしい」という願いを実現するミッション。

アントシアニンはじめ「黒豆」の魅力を解説

サニーヘルス

ダイエット食品などを展開するサニーヘルス（東京都中央区）では、『おせちだけでなく普段も食べたい「黒豆」のダイエット効果』を自社サイトに公開した。つい先月、口にしたい人も多いであろう「おせち料理」でおなじみの「黒豆」。本調査レポートによると、「黒豆」の「黒」の秘密をにぎる「アントシアニン」をはじめ、「イソフラボン、レシチン、サポニン」などとダイエットの関係性が解説されている。「黒豆、黒酢、黒ゴマ」など、意外と知られていない「黒」のもつ潜在力を確認することができる。



◎おいしいだけじゃない。秘められた「黒」の力を解説。 <https://microdiet.net>



◎詳細は「カモンフード」のHPを参照。 <http://kamonfood.com>

「カモンフード」のHPを参照。 <http://kamonfood.com>

野菜の美しさとロジカルなヘルシーさが融合

いちどは食べてみたい『カモンサラダ』とは「身体を養えるために本気で考え抜かれた」というサラダ『カモンサラダ』が発売される。今、注目を集める若手料理人の一人、コンセプトは「本格的に美味しいのに、ロジカルにヘルシー」。野菜本来の美味しさを引き出す調理を施すことで、栄養バランスと満足感の両方を実現する「新しいサラダ」に仕上がった。ただ野菜を食べるだけでなく、野菜を「料理」として味わえて、身体を根本から健康に美しく変化させるメニューを提供するのが同氏流。「自分の時間や健康への投資意欲が高いビジネスパーソンの方に向けたプロダクトとなっております」とし、支払決済方法は電子マネーのみとなっている。

●新商品ウオッチング●

～こだわり食生活アイテムコレクション～

『野菜のドレスシリーズ』コクのごま

イカリソース（大阪市福島区）のドレッシングブランド『野菜のドレスシリーズ』に新フレーバーが加わり、これで全12アイテムとなった。今回このうち、①野菜のドレス青じそ200②野菜のドレスごま200③野菜のドレス和風たまねぎ200④野菜のドレス旨塩レモン200⑤野菜のドレス醤油ごま200の「5アイテム」がリニューアルを果たした。

今回新たにラインナップ加わったのは、通常でも人気のある「ゴマ」フレーバーでさらに味を追求した『コクのごま』。「すりごま、ねりごま、きりごま」の3種のごまが使われており、みそや丸大豆醤油でコクと旨味のある味に仕上げられた。「炒め物にもよく合うドレッシングです」と同社はしている。ブランド名のとおり、野菜たちがさまざまな「ドレス」をまとうように、いろいろな種類の味が楽しめるのが特徴。



野菜がドレスをまとうように、様々な味わい楽しむ

イカリソース

<http://www.ikari-s.co.jp>

『トップバリュ グリーンアイフリーフロム惣菜サラダ』2品目

添加物や原材料に配慮した『グリーンアイフリーフロムシリーズ』を展開中のイオン。（2016年11月より）このほど、新商品となる惣菜サラダ2品目を発売する。

昨秋より、中食需要に対応した商品として、同シリーズ初となる「和惣菜」が発売されているが、今回の新商品はお惣菜サラダの中でもとくに人気の高い「ポテトサラダ」と「スパゲティサラダ」の登場となる。健康志向の高いユーザーにむけて、添加物「調味料（アミノ酸）、発色剤（亜硝酸ナトリウム）」の使用を抑えた。また、味の土台となる旨みに「野菜ブイヨン」を使用することで、素材本来のやさしい味わいを引き立てることに成功した。



健康志向にも配慮した人気のサラダ2品目

イオン

<https://www.aeon.info>

これは遠い未来ではなく、わたしたちの将来の話です。

www.msc.org

水産資源や海洋環境を守り、将来も魚を食べ続けていくためのひとつの答えがMSCの「海のエコラベル」です。

海洋管理協議会（MSC：Marine Stewardship Council）の厳正な環境規格に適合した漁業で獲られた水産物にのみ認められる証、それが「MSC ラベル」すなわち「海のエコラベル」です。



MSC 検索 MSC（海洋管理協議会）日本事務所 〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 9-15 兜町住信ビル 3 階 TEL.03-5623-2845 FAX.03-5623-2846

※小紙・食と生活ジャーナルは MSC の活動を応援しています。本広告は弊社の CSR 活動の一環として無償提供にて掲載しています。