

馬群

お菓子のちからでみんなを元気に！
第3回 高崎菓子祭り

群馬県菓子工業組合高崎一員で活動しております。支部では現在、50軒の組合一動内容として、親睦



パン焼体験

会、ボーリング大会、ゴルフ大会、菓子祭り等のイベントを行ってまいります。今回は、去る平成28年10月8日(土曜日)10時~15時に「お菓子のちからでみんな



練りきり細工菓子の製造体験コーナー

を元気に！です。甘いものをいただくに泣いている方はあまりみたくありませんよ。お菓子は心を和ませ、ちからを与える食べ物です。ひとりでも多くのお客様に喜んでいただきたいと、お祭りでは各店舗の得意分野を生かした企画を行いました。まず来場されたお客様には高崎市のキャラクター「たかぼん」の焼印で仕上げたお饅頭1500個を無料で提供、高崎市の親善大使さんが笑顔でもてなしました。和菓子・洋菓子製造体験コーナーでは、和菓子は練りきり細工菓子・道明寺菓子・薯蕷まんじゅう絵付け仕上げ・餡細工・生ごら焼き、洋菓子はバタークリームによる蕾

を元気に！です。甘いものをいただくに泣いている方はあまりみたくありませんよ。お菓子は心を和ませ、ちからを与える食べ物です。ひとりでも多くのお客様に喜んでいただきたいと、お祭りでは各店舗の得意分野を生かした企画を行いました。まず来場されたお客様には高崎市のキャラクター「たかぼん」の焼印で仕上げたお饅頭1500個を無料で提供、高崎市の親善大使さんが笑顔でもてなしました。和菓子・洋菓子製造体験コーナーでは、和菓子は練りきり細工菓子・道明寺菓子・薯蕷まんじゅう絵付け仕上げ・餡細工・生ごら焼き、洋菓子はバタークリームによる蕾

御祭りの当日の天気予報は「雨」でしたが組合員の熱意が天に通じたのか暖かい陽気となり終日好天で、約7000人もお客様をおもてなすことが出来ました。お菓子のちからで元

・還元する菓子祭りは、単独店舗だけでは行い難く、こうした組合という団体ならではの活動だと思えました。
群馬県菓子工業組合高崎支部理事・会計・恵後原勝

岐阜

岐阜と言えば「鮎菓子！」
誰もが連想する菓子を目指して

「岐阜を代表するお菓子」は何でしょうか。県内には飛騨地方の駄菓子、東濃地方

菓子がたくさんあります。しかし「岐阜の菓子といえばコレ」と誰もが連想できるお菓子が見当たりません。県外の方々に尋ねても必ず返ってくるお菓子がありません。

もちろん、代表銘菓の一つに、清流・長良川で泳ぐ鮎をイメージした鮎菓子があります。鮎菓子は餅粉と水飴で作る求肥を、鮎の形をしたカスター生地包んで目を焼き付けたものが多く、鮎形をした干菓子もあります。一般的には鮎菓子は夏の季節菓子ですが、岐阜市近郊では年中食べられるのが特徴。広島といえどもみじ饅頭、京都といえは八つ橋といふように、鮎菓子といえは岐阜と広くPRしていること、地元の岐阜商工会議所が加盟の

菓事業者らと実行委員会を組織、今年3月に市内の和菓子店約30店舗を一堂に集めたPRイベント「鮎菓子たべよ博」のPR開催を行いました。

の置かれている現状が伝わってきました。息子さんは観光客の希望に応じてお菓子の体験教室を毎日の様に又地元の小生にお菓子作りを指導する等普及に励んでいる姿が伺えました。



また、同イベントのメイン事業として、創作鮎菓子と鮎菓子を入れるパッケージデザインのコンテストが行われ、県内外の高校生や学生、一般からプロに至るまで計226人が応募。私も岐阜県菓子工業組合や観光、百貨店関係者による審査を行い、創作鮎菓子

また、同イベントのメイン事業として、創作鮎菓子と鮎菓子を入れるパッケージデザインのコンテストが行われ、県内外の高校生や学生、一般からプロに至るまで計226人が応募。私も岐阜県菓子工業組合や観光、百貨店関係者による審査を行い、創作鮎菓子



店主の久保原六郎さん

宮城県菓子工業組合・佐藤あや子

宮城

郷土の文化遺産を銘菓に
鳴子温泉の和洋菓子店 大坂屋

晩秋の鳴子温泉を訪ねま

数年、今は息子さんが四代目として技術等を継承して

銘菓かま男・なるこ温泉サブレ



銘菓かま男・なるこ温泉サブレ

第18回全菓連青年部東北・北海道ブロック仙台大会は、安部秀平氏(株式会社寺岡精工包装環境事業部主任)を講師に迎え「食品表示法対応について」をテーマに講演を行いました。

株式会社寺岡精工
について

寺岡精工は創業82年を迎えている。古くは「秤のテラオカ」で、名を売っていた。量る技術は重さを計量する重量秤から始まり、郵便局の秤、お肉の対面秤なども製造している。そこから発展し、今では流通業界向け、フード工場向け、一般工場向け、飲食店向けの4分野で手広く事業をさせていた。特に、流通業界向けでは、最近ではラベルプリンター、スーパードで使われている肉・魚をパックする機械や野菜をパックするような包装機、POSレジスタという3つの主要製品カテゴリーを持つ

「千葉県 なごみの米屋」

千葉県成田市にある成田山新勝寺は、初詣の参詣客が長らく第二位の数を誇る大本山として人々の広い崇敬の念を集めています。その成田にあって、成田山新勝寺とも関係の深い銘店が、なごみの米屋さんになります。JRもしくは京成電鉄で成田駅に降りると、きれいに整備された参道が新勝寺まで続きますが、ちょうどその真ん中くらいに大きく存在感のある店舗を構えているらしやいます。しかしそれにとどまら

その①
食品表示法対応について

安部秀平氏(株式会社寺岡精工・包装環境事業部主任)

件が世間を賑わせたので、罰則を強化している。

罰則規定の強化

罰則規定が非常に強化されているが、表示のミスの内容によって重みは違う。例えば原産地の表示が抜けたというような安全性に影響のないミスは、よほど意図的で悪質でない限り、今までどおり保健所が指導する。それでも言うことを聞かなければ、もっと厳しい指導が入る。悪質な食品表示なら指導や命令がなく、すぐ罰金や懲役になる。具体例では、アレルギー表示の欠落、賞味期限表示のミスは安全性に影響が強いので、企業や人に対して、もしくは両方に対して、罰則が重くなっている。商品の即時回収もある。

監視・改善体制の強化

表示内容に関する指摘

平成27年4月1日から食品表示に関して大幅なルール変更が行われた。菓子業界だけに限らず、食品業界すべてを巻き込んだルール変更である。表示とは食の安全に係わる内容なので概要だけでもご理解いただきたい。食品表示法という新しい法律は、平成27年4月に施行された。今まで食品表示に関する法律は食品衛生法、JAS法、健康増進法等で行政がばらばらに縦割り管理をしていたので、表示をする業者はわかりにくい状況だった。今回はわかりにくい内容を一旦整理し、さらに食品の事故や事

素晴らしき
銘店を訪ねて

尾関 勇

「米屋の羊羹」が定番としてなっている表れなのです。精進料理にヒントを得た栗羊羹が主力商品ではありませんが、実は同社が和菓子製造の近代化に貢献された

戦後すぐ、それまでは舟流した羊羹を切って包んでいた形式を、紙やアルミであらかじめ筒を作ること、さらには充填シール機と

いう現在ではどのメーカーも使っている食品機械をメーカーに作らせたのです。これにより、生産効率ばかりか、商品の日持ちが劇的に改善され、遠くからの参詣客にも日持ちのする高級土産として爆発的に人気を博したそうです。

食品表示法・食品表示基準の各種定義

食品表示法・食品表示基準を説明する上での、主な定義を取り上げます

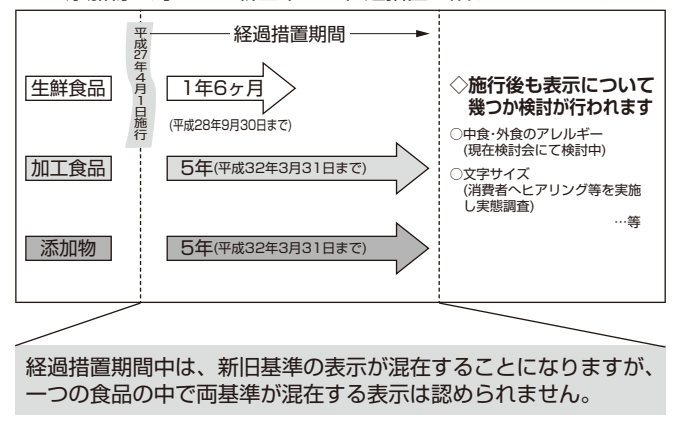
- (1) 適用される食品とは
食品関連事業者や食品関連事業者以外の者が販売する、予め容器包装に入れられた加工食品・生鮮食品又は添加物です
- (2) 食品関連事業者以外の者とは
反復継続性のない販売を行う者
例) ・小学校のバザーで袋詰めクッキーを販売する保護者
・町内会の祭りで瓶詰めの手作りジャムを販売する町内会の役員
- (3) 販売とは
本法と基準における「販売」とは以下の行為となります
① 有償による譲渡
② 不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡

食品表示法の施行

食品表示法は平成27年4月1日に施行しているが、経過措置期間が設けられ、新旧どちらのルールで表示ができる。移行期間は加工食品と添加物と法律の開始から5年で、2020年3

食品表示法の施行

食品表示法が4月1日に施行され、生鮮食品・加工食品・添加物に対して、新基準への経過措置が設けられました。



食品表示法・食品表示基準の各種定義

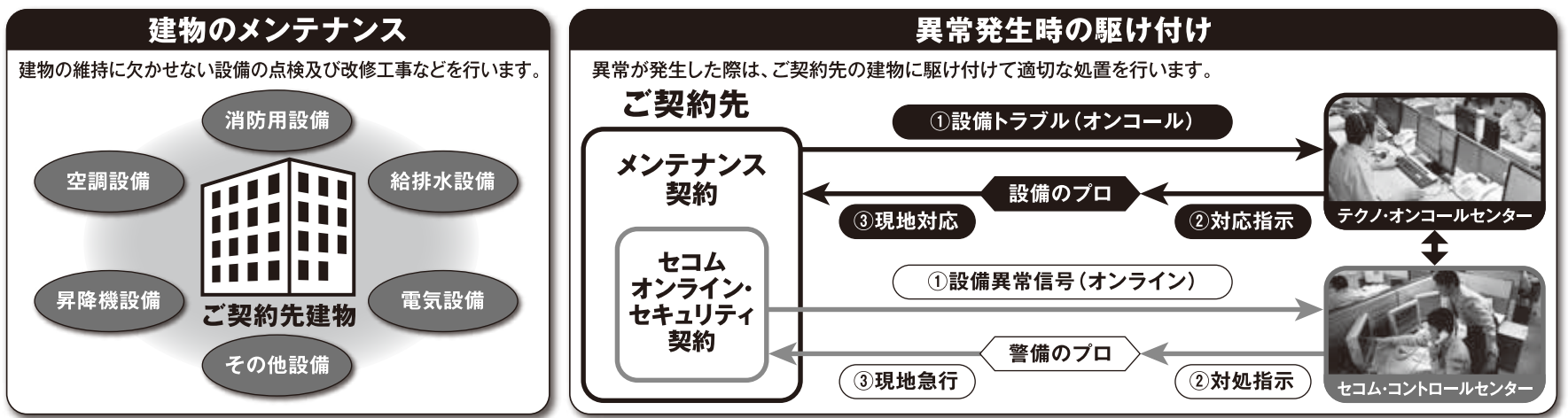
菓子業界で注意されたいものは、特に販売である。お菓子はあらかじめパッケージに入れて販売される。「販売」がどういうことを意味するかというと、一般常識で考えれば「お金と引きかえに商品を渡す」有償による譲渡である。しかし、食品表示の世界では、販売というものは不特定または多数の者に対する販売以外の譲渡も含み「不特定多数の一般消費者の手に渡る場合は、有償無償にかかわらず必ず表示をしてください」となっている。従って試供品やサンプルという理由で、表示は要らないということにはならない。ルールは今までと同じだが、いろいろな内容が整理されているので、この辺も認識されたい。

次号に続く。

月31日までだ。

セコム株式会社の「ファシリティマネジメント」サービスのご案内

建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。



麻布法人会では、木崎海洋氏(行政書士)を講師に迎え「相続と事業承継」について講演会を開催しました。

相続

相続争いは、ごごの家庭で起きても不思議はない

最近、相続ブーム?(高齢者がこれから相続を迎える時期に入った)や相続税の増税で関連する新聞記事も10年前の4~5倍に増えた。それだけ世の中の関心は高く、相続でもめたり、裁判になったなど、トラブルが増えている。

相続の争いは、昔は地主や資産家の話という印象があったが、ごごの家庭で起きても不思議はない。相続は家庭裁判所で争うが、家裁の相続争いの約8割が総資産5千万円以下の方たちである。簡単にいうとサラ

厚生労働省は平成28年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰式を挙行した。同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準にある技能者(いわゆる現代の名工)を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。平成28年度表彰の菓子業

平成28年度 「現代の名工」表彰 菓子業界から3名受賞

関係者(順不同)

清水利伸 67歳、和生菓子製造工、(有)西国屋菓匠II 46年にわたる和菓子製造に従事し、海外への和菓子普及に積極的に努め、研究心と創造性により高度な技術を持ち、業界より第一人者として認められている。また、技能検定委員として職責を遂行し、関係団体の要職や菓子専門学校などの講

谷崎勉 67歳、和生菓子製造業、(有)鳳月坊II工芸菓子、有平糖細工の分野で花鳥風月を表現する技能を持つ。特に大型の「鶯、鷹、雉、白鷺」などの鳥の評価が高い。なんと金時と阿波和三盆を原料とする、なんと金時の姿を再現した「鳴門っ娘」が、世界にも通用する究極のお土産に選ばれ、地域の銘品として地域全体の活性化に貢献している。

大山栄蔵 66歳、洋生菓子・焼菓子製造工、ダイヤ商事(株)(店名「マルメゾン」) II開店以来40年近く日本の洋菓子業界に影響を与えてきた「マルメゾン」のオーナーシェフとして、ヨーロッパで培われてきた技能と日本的感性により、日本人に合わせたフランス菓子を作り取り組んできた。他にも、様々な講習や著作などを通して技術を伝えると共に、業界団体の要職に

大山栄蔵 66歳、洋生菓子・焼菓子製造工、ダイヤ商事(株)(店名「マルメゾン」) II開店以来40年近く日本の洋菓子業界に影響を与えてきた「マルメゾン」のオーナーシェフとして、ヨーロッパで培われてきた技能と日本的感性により、日本人に合わせたフランス菓子を作り取り組んできた。他にも、様々な講習や著作などを通して技術を伝えると共に、業界団体の要職に

最近、こういうトラブルが増えている。相談に来る方のうち、2件に1件はこ

この問題は、遺産争いは大変だということ、今は財産の多い少ないに関係なく、大喧嘩になることを覚えていただきたい。

兄「おやじがさんまん神社にお参りに行きたいって言うから、代わりに行ってきただよ。」

弟「引かかったな。東京にさんまん神社なんてありませんよ。おやじの金を勝手に使ったんじゃないか。」

弟「本当か?ここに10万円引き出したって書いてあるよ。」

最近のお寺の住職から相続事情を聞くと、昔は考えられないことが平気で起きている。私の住んでいる八王子の隣の日野市のお寺で、檀家が亡くなり、4人の子でもおやじさんの遺産をめぐって大げんかになった。長男が住職に「お墓を4つに分けたい。同じお墓に入るのも、手を合わせ

師を務め、後進の育成指導や業界の発展に大きく貢献している。

兄「これ見てみなよ。おやじの銀行の預金通帳だ。おやじの死んだ日の残高は10万円と書いてあるじゃないか。」

兄「行った神社は八幡神社だよ。はちまんじゃないか。弟「本当だ。じゃ、この3万円は何に使ったんだ。」

兄「おやじがさんまん神社にお参りに行きたいって言うから、代わりに行ってきただよ。」

兄「あれ、注意力がさんまんだったかな(笑)。」

兄「おやじがさんまん神社にお参りに行きたいって言うから、代わりに行ってきただよ。」

兄「あれ、注意力がさんまんだったかな(笑)。」

その① 相続と事業承継

木崎 海洋氏(行政書士)

題はなかったらしい。ここで話は終わらない。法事も4人別々、土曜日の午前中は長男、午後は次男、日曜日の午前中は長女、午後は次女と、同じ人で4回するそ

うだ。住職は「同じ法事で4回やってくれるから(お布施を多くもらえるから)うちは助かったちゃうんですよ」と冗談半分言っているた。

この問題は、遺産争いは大変だということ、今は財産の多い少ないに関係なく、大喧嘩になることを覚えていただきたい。

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**

セコム、してありますか?

1981年、日本初の家庭用安全サービスとして誕生した「セコム・ホームセキュリティ」。時代の変化に合わせて、次々と新しいサービスを生み出してきました。ホームセキュリティは、「安全・安心」を超えて、「快適・便利」まで。100万軒を超える*ご家庭からの大きな信頼を胸に、セコムは進み続けます。 *約114万4,000件。2016年3月末現在

セコム・ホームセキュリティ

セコム 検索 0120-025756 (24時間・年中無休) セコム株式会社

*当社のホームセキュリティとは、一戸建て住宅、マンションとも各住戸ごとに、当社がセンサー、コントローラー(制御器)を設置し、セコムのコントロールセンターでオンライン監視を行い、異常発生時は緊急対応を行うサービスをおこなっています。

平成28年度 食生活文化賞授賞式 (一財)日本食生活文化財団

永井紀之(有)アルチザナ ルパティスリーノリエット 鈴木薫(ホテルニューオ ータニ)

兄「おやじがさんまん神社にお参りに行きたいって言うから、代わりに行ってきただよ。」

兄「あれ、注意力がさんまんだったかな(笑)。」

・洋菓子の部

・製パンの部

・食生活文化奨励賞

第8回全菓運青年部ブロック福井大会は、藤永賢一氏(ゲンキー株式会社代表取締役社長)を講師に迎え「菓子屋におけるランチエスター経営学について」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

ビックストアからチーンストアへ

1号店からチーンではできない。まず、人材の獲得で、金融の信用も必要だ。銀行に信用されるか、されないかは境目がある。信用されることは、お金を借りてくださると言われることだ。借りようと思ったら、リストがあり、金利の安いほうから選べる状態であれば、金融信用がある。貸してくれなんて言っていないのに、銀行が見積を持って来る。

爆発点

二乗の法則から言えば、セブンイレブンが大阪に出店した時、ローソンの牙城なので、売り上げが上がらなかった。セブンイレブンのスタッフが「大阪は売れません、もう止めましょう。ローソンは1日50万円売れているけれど、セブンイレブンは35万しか売れません」と言ったら、鈴木さんは「200店出さずまで我慢しよう。大阪の人口では200店ないと相手にならない」と言った。案の定200店を超えたところから、急に日商が60万円を超えた。これは爆発点と言った。

化が凄い。ソフトバンクが3兆3千億円もかけて、半導体の開発会社を買った。自動運転、ロボットと人間がすることをどんどん機械がするようにしている。

インテルの創業者のムーアは「今から50年前半導体は来年2倍のスピードになる。再来年は4倍、次の年は8倍の演算スピードになる」要するに2の何乗になつていく、と言った。

ムーアの法則

チェスは、インドで作られたゲームだ。王様が何かおもしろい遊びを考えようと言ったら、考えた人はこう言った。64マスあり、最初は米粒を一つ、マスに置いて下さい。次は2個、次は4個、次が8個。置いていくと、64マスではどれだけの数になるだろうか。インドの1年間に採れる米の量を超えてしまった。王様は最初「そんな程度でいい世の中の変化だが、1ト

パレードの法則

パレード曲線の二八の原則は、最初の2割で8割の利益を得ること。例えば100社あったら、最初の20社しか儲からない。8割の利益を牛耳ってしまう。

ある食堂の例

ある食堂では寿司、天ぷら、カレーライス、ラーメン、おでん、うどんを売っている。しかし、お客さんは年々減っている。田舎で人口が少なくなると、何でもやらなければならぬと、お客さんが減るたびにメニューを増やした。これは逆行している。お客さんが減るのならば、メニューも減らさなくては行けない。するとシェアが上がると、「母ちゃんうちの一番おいしいものは何だと思ってる」と聞いたら「オムライスと答えたので、何でもしていたのを、オムライスにした。すると、見たことない人が来るようになった。売り上げも何十倍と上がった。これが、シ

その②

菓子屋におけるランチエスター経営学について

藤永 賢一氏(ゲンキー株式会社 代表取締役社長)

垂直に近づいている。人間がコンピューターを作っているうちは、角度は低い。コンピューターがコンピューターを作るとどんどん上がる。だから、IT産業は爆発期に入っている。我々の子どもの世代はどうなるのだろう。車は自動運転ではなく、空中を飛んでいるだろう。もう動き出しており、ITは恐ろしい加速がある。

女性の就業比率

全国で女性が働きに出ているので、生活は変わる。ゆるゆるしてられない。例えばチラシが効かない。チラシを見たいけれど時間が無い。新聞もとらない。また、家で使われていたウエットティッシュも、今は高級ポケットウエットティッシュばかりが売れる。外に出していることが多いし、

単身化、過保護化、潔癖化

人口が減ってきた。少子高齢化だ。それから単身で1人で住んでいるのと、家族で住んでいるのでは、生活が大きく変わる。従ってすべてが時短になっている。チンして終わり。掃除機もかけず、コロコロしかない。また、子どもが少ないので過保護である。また、潔癖化で、弱酸性で洗っている。体が弱い。大手メーカーの社長は「弱酸性で優しく洗う」と言う

ROE重視

昔は年収を気にしたが、今は資産である。資産に対するリターンがROEである。資産家は儲かる。給料が高い人は、一方で税金が高くなるので儲からない。労働生産性よりも、資産生産性のほうが上になっている。だから、金持ちはより金持ちに、貧乏はより貧乏にという格差が広がっている。ROEが重視されてきた。年収重視は古い。年収・給料はゼロでもいい。僕は配当をたくさんもらえ

格差化

資本主義では、必ず格差が起きる。それを覚えて仕事をしなければならぬ。ミドル価格という中途半端はダメで、お菓子も高級菓子か、量販菓子かどちらかにしたほうがいい。中価格帯で勝負すると、年々数字が落ちる。

ランチエスターの2乗の法則

ランチエスターとは二乗の法則である。アイシンシュタインの法則も万有引力の法則、エネルギー保存の法則も宇宙物理学も二乗がついている。地上にいるとY=1X、宇宙はY=2Xである。

弱者の戦略

エアが上がるというごときだ。靴で踏まれると痛くない。ハイヒールで踏まれると痛い。集中しているから。圧力をかける。これを弱者の戦略と言つ。我々はトヨタ自動車ではないので、雷克萨斯でもランドクルーザーでも、何でも売っていい。従業員は仕事で、それしか考えない。みんなで1つのところに向かって進んでいく。経営計画も1つ

集中の集中効果

集中の集中だ。経営者は、寝ても覚めてもそれしかない。ブランドも一つしかない。従業員は仕事で、それしか考えない。みんなで1つのところに向かって進んでいく。経営計画も1つ

継続は力なり

継続は力なり。ただ、いろいろなことを継続しても力にはならない。同じことを突き詰めていくとシェアが1位になる。徹底した粘りである。従業員に「1年で辞めても何もならないよ、仕事は10年やらなきゃだめだよ」と言っている。10年すると10の二乗で100年する。20の二乗で400年する。10年と20年の人では仕事の力量は4倍。1年で辞めた人と30年続けた人は900倍の差がある。

狭くないと力が出ない

いろいろなことをしても、うまくいかない。1つのことに集中し、何十年と積み上げていくことで、ついに1位になっていく。広いと力が分散してしまう。従業員が100人いたとするとある会社は50人と30人と20人で3つの事業をしている。別の会社は、100人全員が1つのことをしている。すると、100の二乗で10000になる。前者は50の二乗、30の二乗、20の二乗で合計3800。同じ100人に給料を出すのに、1000000パワの会社と、3800000パワの会社になる。二乗の法則では、分散すると損になる。1つ

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携(お菓子とパンの総合月刊誌) **12月22日発売!**

製菓製パン

1月号

新年特別企画 **2017年の動向と対応策を解説**

和菓子特集 **キントン** 女性技術者ならではの、新春と春夏秋冬をテーマにした「新感覚」のキントン大集合

洋菓子特集 **地方に生きる** 都市部だけがステージではない! 地域に根差して盛業する若手シェフたちの「熱い」思い

【桜のお菓子とパン】新作桜餅をはじめ、さくら素材を活用した和洋菓子・パンの製法各趣

発行所: 株式会社製菓社 / 〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

行事予定

山梨 1月1日〜4日、新春初売り(新春餅つき大会、菓子福袋の販売、菓子まつり)、山梨県地場産業センター、甲府市

三重 1月16日、30日「お菓子の新しい食品表示制度について」講習会、講師・三重県健康福祉部食品安全課食品表示班、三重県伊勢庁舎、伊勢市(16日)、三重県松阪庁舎、松阪市(30日)

baumクーヘンをして、うまくいく会社がある。1つしかない会社がある。1時的にうまくいっても、後で悪くなるというのは、極めていないからだ。baumクーヘンをして、やはりケーキもやろう、和菓子もやろうという切れ味が悪くなる。お客さんは「あそこはbaumクーヘンしかしてないなかったのに、いろいろ置いたら味が落ちた」と言う。何も変えていないのに、何とも思っていないのに、売っているのと同じものを売っているのと同じものを売っている。お客さんは機械の稼働率が落ちるから、次はこれを作ろう、あれを作ろうとなる。看板には「何々

東京都に寄せられた混入異物の集計 (1996~2012年)

Table with columns for year (1996-2012) and total count, and rows for categories like Insects (虫), Parasites (寄生虫), Animals (動物性), and Plants (植物性).

昔デジカメ、今スマホ

現状、異物混入を取り巻く世の中の仕組みは必ずしも良いとは思っていない。どう突破していくのかを考えた。以前関わったトラブルで、ロスハムを食べ...

異物混入苦情の概況

フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(公益社団法人日本食品衛生協会)を講師に迎え「改めて異物混入防止を考えてみよう」をテーマに講演を行いました。

改めて異物混入防止を考えてみよう!

佐藤 邦裕氏 (公益社団法人日本食品衛生協会)

その①

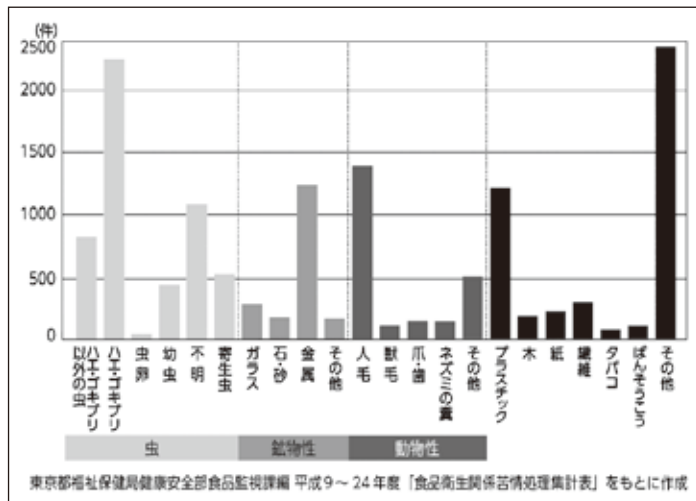
り、そこで行き違いが生じる。それがちょっとしたやりとりで言葉が行きすぎた

異物混入苦情の概要

データの読み方は注意が必要

1996~2012年までの17年間、東京都に寄せられた食品異物混入苦情の集計がある。17年間でどのような異物が何件苦情として寄せられたかを表すデータだ。「東京都に寄せられた」とあるが、具体的には東京23区、町田市、八王子市の保健所に寄せられた異物混入苦情の集計だ。平成12年は保健所に1603件届けられている。前年は521件だから3倍以上だ。

東京都に寄せられた混入異物の内訳 (1997~2012年度)



りすると、二次クレームに発展する。こうしたことを防止するためには、異物を

送付する際に異物発見時の写真を一枚撮ってもらうことが有効である。当時は「な

作り手、売り手消費者ですれ違っている異物の認識

異物混入は昔から一番多い苦情だが、大きな理由の一つに、作り手、売り手、消費者の三者間で、異物に対する認識が共通になっていないことがある。だから、共通の土俵で議論ができません。

食品衛生法の中では、異物の根拠になる文言は「不潔、異物の混入、または添加物その他の事由により人の健康を損なうおそれがあるもの」と、こういうものを作ったり売ったりしてはいけないことが謳われている。異物の概念の唯一の拠り所になっていると思う。これ

もよく読んでみると「人の健康を損なうおそれがあるもの」という部分がひっきりかかると、異物の苦情の中で一番多いのは毛髪だが、これを誤飲誤食し、健康を損なう恐れがあるものとなる」と、議論が分かれる。確かに具合が悪くなる人はいる。これは多分に精神的なものだから、違う方と同じような症状になるかという、再現性は乏しい。従って、日常、対応が一番苦しめられている毛髪は異物ではないのかという、何かかもやもやとしたものが残る。

外国に目を向けると、韓国では、長さ2mmという具体的な数字が謳われている。口の中で咀嚼した時に、2mm以下のサイズなら、ほとんど違和感はない。それ以上になると口の中で咀嚼した時に異物として認識されると、多くの症例から確かめられている。根拠のある数字だ。異物対策を考えていく際の参考として活用したい数値だ。米国のFDAで金属異物は、7mmという具体的な数字をあげている。誤食した際にサイズが7mm以上であれば、体内に留まり内臓を傷つけてしまうおそれが出てくるが、以下であれば、ほとんど便と一緒に排出されるので、危書に結びつくことがない。

多くの症例から確かめられており、国として定めた文書の中に示されている。日本は情緒的な表現なので、この部分の折り合いがはっきりしない。国ごとにこのように差があるので「外国で2mm、7mmと言われているから」として、皆さんが消費者から苦情を受けた時「いやこのサイズはですね」と口にした途端、二次クレームとなることは間違いない。まだ日本では2mmや7mmという数字を消費者対応の中では使うことのできる状況ではない。では全く意味はないのかという、根拠のない数字ではないので、皆さんが商品を作る時、間に入れる箇目のサイズや金属検出器の感度調整の1つの参考として、利用する価値はある。

原材料由来の混入

異物苦情集計に原材料由来というカテゴリーがある。具体的には骨や殻、枝、へた、種、皮、ウロコ等で、調べてみると原料の一部だ。これが異物混入苦情で寄せられている。りんごジュースにりんごの皮が浮いていたこともあった。調べてみるまでもなくりんごの皮だと思った。なぜ小指の爪の半分もあるりんごの皮が途中で排除されることなのか、製品になったのか。他に、「酒の珍珠」として商品化

消費者によっても苦情数が異なる

皆さんが作る商品は、どういった方が召し上がるかで、随分フレッシュャーが違ってくる。経験したところでは、乾燥イカを縦裂きにして「酒の珍珠」として商品化

れ落ちたもので、平時ならよけて食べる人もいれる苦情の件数はこんなに差がある。苦情の多かった年は、安全・安心という消費

ところが世の中で不祥事が続くと、心配になり「これは大丈夫か」と電話をかける。これが、苦情の1件と数えられる。つまり世の中が不安になると、苦情件数が増えていく。

異物混入と異味異臭ではこうした傾向が顕著である。いつもと味が違う、香りが違う。心配になってくると、同じものを食べてもいつもと違う気がして、安心できないから調べてもらう。結果は何でもないものでも苦情で出てくる。なので、異味異臭と異物苦情は似た部分がある。

消費者が気に障って異物の苦情を保健所に届けるの

また、世の中で起こっている苦情の動向で、一番多いのは毛髪。私がいたころはほとんどが髪の毛だった。獣毛は食肉加工もあるため、牛や豚の毛だ。ごくまれに羊の毛もあるが、原料由来よりは従業員の衣服のウールから来ているのかもしれない。ここ4、5年は、犬や猫の毛の混入も増えている。ペットの室内飼

猫を膝の上に乗せ、10分も頭をなでていると毛がべったりつく。これが作業場に入る時、粘着ローラーなどで落とすきれずユニフォームに付着し、何かの拍子に製品についてしまうことが原因と思われる。

いが割れたりんごの種は、子どもが食べた時に口の中を痛くしてしまい危ないという場合。本人が想定したよりもサイズが大き過ぎる、あるいは形・形状が危険という時、この類のものは異物として扱われる。原材料由来の場合、異物か、異物でないかは、100%消費者が決めている。「私は許せない」が、ほかの人にとっては「何てことはない」と、そのくらい差がある。異物混入苦情はこういうことも考えなくてはならない。

洋菓子講習 [基礎編]

日本菓子専門学校 高倉 美香 教師

キャラメルナッツのタルトレット (φ7.5cm 10コ分)



キャラメルナッツのタルトレット

液卵	40g
粉糖	65g
バター	85g
A. パートシユクレ	適量
薄力粉	170g
食塩	適量
B. パンドジエーヌ	適量
バナラオイル	適量
パンドジエーヌ	適量

購読をご希望の方は全国菓子工業組合連合会宛て電話かFAX若しくはメールでお申し込みくださいますようお願い致します。

電話 03-3400-8901 FAX 03-3407-5486

- 液卵.....85g
- グラニュー糖.....60g
- 粉末アーモンド.....65g
- 薄力粉.....15g
- コーンスターチ.....15g
- バター.....35g
- C. キャラメルナッツ
- クリーム.....50g
- 水あめ.....5g
- グラニュー糖.....40g
- アーモンド.....40g
- クルミ.....35g
- ヘーゼルナッツ.....35g
- ピスタチオ.....25g
- D. りんごのソテー
- アップルプレザーブ.....80g
- バター.....8g
- グラニュー糖.....10g
- レモン果汁.....1g
- シナモン
- ① やわらかくしたバターに粉糖をすり混ぜる。
- ② 液卵を2〜3回に分けて加える。
- ③ 食塩、バナラオイルを加える。
- ④ 薄力粉をあわせ、冷蔵庫で休ませる。
- ① 液卵とグラニュー糖を湯煎で人肌程度にあため泡立てる。
- ② 粉末アーモンドを加え、更に泡立てる。
- ③ 合わせてふるった薄力粉とコーンスターチを合わせる。
- ④ 溶かしバターを加える。
- ① グラニュー糖を焦がし、水あめと一緒を温めておいたクリームを少しずつ加え、キャラメルを作る。
- ② 粗く刻んだナッツを合わせる。
- ① アップルプレザーブをバターでソテーする。
- ② グラニュー糖を焦がし①を加える。
- ③ レモン果汁、シナモンを加える。
- ① 組み立て・焼成
- 2mm厚にのばしたAをタルトリングに敷き込み、Bを絞りDをのせ焼成する。
- 途中でタルトリングをはずし、サイドにも焼き色をつける。



ぎゅっとレーズン

新製品開発コンテスト

カリフォルニア・レーズン協会

カリフォルニア・レーズン協会は第25回カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテストを実施した。大賞にはホールセル・コンビエンス製品部門に吉田須麻氏(フジパングループ本社)の「ぎゅっとレーズン」、フレッシュ・インストア・リテール製品部門に東莉穂氏(ボンパドワルアンシエ)の「ピナッツ&レーズン」が選ばれた。また、アメリカ乳製品輸出協会の協賛によるアメリカンチーズ大賞は荻野順平氏(志津屋)の「レーズンとチーズのリュステック」山椒の香りが選ばれた。

約170℃ 30〜40分
「仕上げ」
よく冷ました後、ブードルデコールをふり、Cをのせる。
※パートシユクレはセパレート紙にはさんで伸ばすと作業しやすい。
※キャラメルのクリームは乳脂肪35〜40%のものを使用。

第25回国際製パン製菓関連産業展

今回で25回目の開催を迎える《2017モバックショウ》は、製パン・製菓に関連する専門メーカーおよび関連業者の方々が一堂に会する最大級の展示会。パン・菓子生産技術の最新動向、安全で安心なパン・菓子・食品を提供するシステム作り、高付加価値な商品開発につながる各種原材料や副資材・包装資材などを揃え、出品各社による様々な展示・提案に加えて、多彩なイベントやセミナーも充実。ビジネスのヒントが満載の《2017モバックショウ》にぜひお越しください。

【話題の多彩な併催行事】

- A クープ・デュ・モンド国内最終選考会
- B 第三回ベーカリージャパンカップ
- C 洋菓子イベントコーナー
- D 和菓子実技講習会
- E フードセーフティーセミナー
- F モバックセミナー

さがそう未来・伝えよう誇れる技術



楽々アクセス!!

シャトルバス 2017モバックショウ会期中に下記区間のシャトルバス(有料)を運行します。
●JR大阪駅⇨インテックス大阪(500円)
●コスモスクエア駅⇨インテックス大阪(100円)

- 製パン機械
- 製菓機械
- 食品加工機械
- 製粉機械
- 食品包装機械
- 製パン製菓器具
- 厨房機器
- 冷凍冷蔵機器
- 店舗設備
- 原材料・食材
- 冷凍生地
- 副資材・包装資材
- 物流機器
- 分析・検査機器
- 安全・衛生管理機材
- 環境対策機器
- エネルギー関連
- 情報処理機器・関連ソフト
- 工場建設
- 専門図書
- その他の食品関連機械・器具

入場無料になる来場者事前登録

あらかじめウェブサイトから事前登録を行っていただきますと、入場料(当日1,000円)が無料となります。専用登録所を設置しますのでスムーズにご入場いただけます。事前登録はこちらから→



最新情報は こちらから〜モバックショウ公式Webサイト〜パソコンからの来場者事前登録も

www.mobacshow.com

MOBAC SHOW 2017

2017/2/22 WED → 25 SAT
インテックス大阪
INTEXX OSAKA / JAPAN

モバックショウ入場料: 1,000円(税込)
展示規模: 229社/1,539小間

Machinery Materials Marketing
OF BAKERY AND CONFECTIONERY SHOW

JBCM 日本製パン製菓機械工業会
JAPAN BAKERY AND CONFECTIONERY
MACHINERY MANUFACTURERS' ASSOCIATION
〒104-0061 東京都中央区銀座1-18-2 タツビル
TEL.03(6673)4333 FAX.03(6673)4568
URL http://www.jbcm.or.jp E-mail mobac@jbcm.or.jp