

創立60周年記念パーティー

全国清涼飲料3団体 620人來場 盛大に



谷村 邦久会長

を講師として招いた。三浦ディレクターは「清涼飲料業界の過去と未来」脱デフレに向けてと題し、デフレが進む飲料業界の課題と脱デフレへの展望を語った。

式典では、全国清涼飲料工業会の谷村邦久会長が「全国清涼飲料3団体は、おかげさまで創立60周年を迎えることができました。これも会員企業の努力はもとより、ひとえに係る業界として行政や関係団体など業界を囲む皆さま方のご支援

のたまものであり、重ねてお礼申し上げます」とあいさつした。また、谷村会長は「この60年を振り返ると商材が進む一方で、環境対応など課題解決に取り組んだ結果、現在では清涼飲料業界は食品産業の中で約15%を占める最も大きな市場に成長しており、清涼飲料水の生産量も約60倍に増えている」とし、「戦後のわが国において、これほどの成長を遂げた業界は稀有(けう)の存在といってもよいのではないかと述べた。

式典では全国清涼飲料工業会会長表彰が行われ、東京都清涼飲料協同組合の阿部勲夫顧問、愛知県清涼飲料協同組合の石川雄昭理事長、静岡県清涼飲料工業組合の木村英文理事長、東京都清涼飲料協同組合の寺田康夫理事長、大阪府清涼飲料工業協同組合の秦啓昌副理事長、同組合の松山博正理事、神奈川県清涼飲料工業協同組合の山崎和彦理事長、全国清涼飲料工業会の渡辺

江東みつばちプロジェクト

写真絵本寄贈も

ビルの屋上に巣箱を置き、ミツバチを飼う都市型養蜂が増加しているが、東京都江東区新木場で活動する「江東みつばちプロジェクト」もその一つ。同プロジェクトの拠点には食品メーカー藤屋だ。同社が掲げる理念「社会貢献の一環として養蜂に着目。同社取締役の宮武憲行氏が理事長として、プロジェクトを推進している。

ミツバチの育成環境整備のため関連文献を調べ、養蜂専門家の指導を仰いだ。蜜源の調査を行い、二ホンミツバチの養蜂家を訪ねて功事例を学んだ。数年にわたる準備の中で、方向性が見えてきた。2013年7月に5階建てビルの屋上に巣箱を設置。子どもたちとミツバチが触れ合う場とし、さらに児童書「ミツバチとみつばち」を制作。写真絵本寄贈プロジェクトを立ち上げ、企業の協賛によって区内の幼稚園や保育園、児童館、小学校や図書館などに寄贈。14年8月7日、山崎孝明江東区長からこつした活動に対し、環境教育への貢献に表彰をされる感謝状が贈呈された。

「江東みつばちプロジェクト」は、養蜂を通じて地域活性化を目的に、武蔵野大学有明キャンパスに巣箱2段一

シェフズキッチンin青山 笹森シェフ初登場 自家製100%を目指す



著名な料理人らが駆け付けた

日本ではまだ珍しい100%自給を目指すイタリアンシェフ笹森通彰氏が7月13日に開催された「シェフズキッチンin青山」に初登場し、青森県弘前市にある「オステリアエノテカダ・サスイノ」の人気メニューを参加約80人に紹介した。テ

ーム・ファクトリーの牛乳を使用したチーズ、黒コショウをまぶしたセミハードタイプ、ハーブドタイプ、チーズ、冷製スパゲティなど、魚料理と自家製ワインを除くダ・サスイノのフルバージョンの7皿が提供された。また、クルミとハイビスカスを練り込み焼成したパン、ジュエライトを笹森シェフが信頼する料理人たちが担当。ワインは、協賛のサントリウワインインターナショナルが4種類を提供した。笹森シェフが自家生産するチーズは国内外の著名なコンテストで入賞し、その技術力が高く評価されている。

勝又・伊藤氏が初参加

9月15日参加者募集

シェフズキッチンin青山は、農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスタートース」受賞者とその料理、食材を提供する生産者や食品メーカーの取り組みの紹介を目的とする。「一夜限りの食事会」として東京都内のレストランCAYで「シェフズキッチンin青山」の定期開催を行い、大分県のアンテナショップ「坐来

今回の食事会でもその技が各所で光り、参加者をうならせる場面が多くあった。「自作った食材こそ、お客さまへの最高のおもてなし」という笹森シェフの信念に共感し、今後も応援していきたいと

シェフズキッチンin青山は、大分県や熊本県水保市などで特別編を開催してきた。継続的な活動が評価され、「シェフズキッチンin青山」は、各回参加者を増やす目標を掲げている。9月15日に開催されるVol.12は「和と洋のオーベルジュからの贈り物」をテーマに、神奈川県

「九州」日清医療食品は7月31日、小都市の学校法人平岡学園平岡調理・製菓専門学校で、社内各支店から出品された介護メニュー「第13回全国料理コンテスト」を開催した。

今回の趣旨は老健などの「施設」から「在宅」へと変わる中で、介護食をどう楽しく、おいしく取ることができかねるかをテーマに、同社の北海道から沖縄までの全国16カ所、16メ

群と養蜂道具一式、江東区役所(江東区ハニビープロジェクト)に巣箱二群、さらに帽子、遠心分離機など関連機器と用具一式を寄贈。今後の取組みとして、写真絵本寄贈プロジェクトの継続、採蜜体験による地域交流、ミツバチの巣箱の設置や緑化活動、イベント参加、共同企画などでハチミツの限定販売を行う計画だ。(山田由紀子)



【関西】サラダや生春巻きなど惣菜の製造

「九州」日清医療食品は7月31日、小都市の学校法人平岡学園平岡調理・製菓専門学校で、社内各支店から出品された介護メニュー「第13回全国料理コンテスト」を開催した。

今回の趣旨は老健などの「施設」から「在宅」へと変わる中で、介護食をどう楽しく、おいしく取ることができかねるかをテーマに、同社の北海道から沖縄までの全国16カ所、16メ

新本社工場建設

販売を手掛ける崔さんの支多神社のよって神事泉佐野市、西條八十美社長)の新たな本社工場の新築工事地鎮祭(写真)が2日、本社隣接地の建設予定地で行われた。新工場は隣接地約00㎡の鉄

宮崎県と新米フェア 地域産で食育活動

フェア期間中は、宮崎県産の「おいも豚」を使った、しょうが焼きや冷汁、チキンを南蛮などを日替わりで提供。また、昨年11月に宮崎県消費拡大推進協議会が初開催し

フェア期間中は、宮崎県産の「おいも豚」を使った、しょうが焼きや冷汁、チキンを南蛮などを日替わりで提供。また、昨年11月に宮崎県消費拡大推進協議会が初開催し



「おいも豚」を使った、しょうが焼きや冷汁、チキンを南蛮などを日替わりで提供。また、昨年11月に宮崎県消費拡大推進協議会が初開催し