

NPP

NAKAMURA PAPER PACKAGE

今回の特集
焼肉の街
飯田



COVER'S TOPIC

りんご加工とウッド・バーニング

櫻井隼人さん

下伊那郡下條村でりんご加工をされている櫻井さんをご紹介します。2015年に株式会社社道を設立され「ファーム&サイダリーカネシゲ」のブランドでシードル、ワイン、ジュースの製造から販売までをされています。

28歳の時に高校の同級生の古田さんのカネシゲ農園で、全く知識のなかった農業を始めました。リンゴ栽培をするうちに、自分ならではの新しい農業ができないかと考えていました。農園には先代からのリンゴジュース作りのノウハウがあり、それを生かした醸造ができないかと勉強を重ねて設備を整え酒造免許を取得しました。自社農園のりんごや果樹を使用し、毎年工夫を重ねながら新しい農業、新しい味を求めています。

そんなお忙しい櫻井さんですが、趣味でウッドバーニングをされています。ウッドバーニングとは「焦がし絵」とも呼ばれ、電熱ペンやハンダゴテを使用し、木に焼き目を付けて表現をするアートです。しつかり焼き付ければ濃い色が付き、淡い色は浅めに焦げ目を付けます。焦げ目だけの色ですが、写真とは違う味わいや温かみが生れます。

櫻井さんは、小さい頃より絵を描くのが好きで、高校卒業後は服飾のデザインの仕事をされていました。そんな経験からかミスができないウッドバーニングでも下絵を描かずに仕上げていきます。作品第一号は自宅の表札でした。仕事が忙しくあまり時間は取れない中ですが、ウッドバーニング制作に集中することはリフレッシュにもなるそうです。

現在は農園、醸造、家庭にと毎日忙しく、趣味程度の制作になっていますが、将来は子供達にウッドバーニングの楽しさを教えることができるような時間を作っていきたいとおっしゃいます。

「ファーム&サイダリーカネシゲ」のワイン、シードル、ジュースはホームページや地元の飲食店、販売店でもご購入ができます。

祝辞だより

フラワーハート♥向陽様

12月19日にお花の店フラワーハート♥向陽様がオープンされました。フラワーハート♥向陽様は(株)黒田葬祭が運営されるお花の店です。お店はおしゃれな真つ白なコンテナハウスで切り花・鉢物・アレンジフラワーなど季節に合わせたいろいろなお花を取り揃えています。

(株)黒田葬祭様は本曾郡上松町にセレモニーホール向陽(斎場)や火葬車によるペットの出張・持ち込み火葬、ご要望により葬儀やお別れ式も行っており、ペットの収骨もできます。(火葬は25kg未満のペットが対象となります。)

今後益々のご発展をご祈念申し上げます。

長野県本曾郡上松町大字上松1978-2
TEL 0264-2410310



おじやまします

株式会社 岳様

今回は株式会社岳様におじやましてきました。

株式会社岳様は自社での飲食店経営を主に、他の飲食店様のプロデュースやデザイン・WEB制作など多岐にわたる業務を行っていらっしゃいます。主な運営店舗としては「からあげビリー」や「らーめん ふたつ矢」などがございます。

北原社長様とお話しさせて頂く中で印象的だったのが、美味しい料理を提供するのは当たり前でさらにお店に来て頂いたお客様に「何か楽しい、ワクワクする」ということを体験してほしいという言葉でした。元々、社長様は東京の出版社で企画・マーケティングのお仕事をされていたそうです。作家さんが描いた本の面白さや自分が読んでみて感じたワクワク感をどのように書店や読者に伝えるか、という前職の経験が今のお仕事にも役立っているとお話されていました。「飲食店を運営するのはお客様に楽しんでいただくための一つの手段」とおっしゃるその思いが月替りのラーメンメニューやイベントなどに出張していく「ビリー号」にも表れているのだと感じました。株式会社岳様の今後益々のご発展を心よりご祈念申し上げます。



雑学講座

たい焼きは苦心の末の発明品だった

東京の麻布十番にある、「浪花家総本店」は、たい焼きが生まれた店として知られています。たい焼きを考案したのは、この店の初代、神戸清次郎氏。大阪から東京に出てきて、「なにか珍しいものを」と考え、売り出したのが、たい焼きでした。しかし、最初から、鯛の形を思いついていたわけではありません。もともと今川焼きを売っていた神戸氏は、珍しいものを求めて、当初、亀の形をした「亀の子焼き」を考案しましたが、これは不発に終わりました。その後、試行錯誤を繰り返して、高級魚の鯛の形にしてみました、これがヒット。それまで行商していたのが、明治四二年、「浪花家総本店」をオープンさせるまでになりました。なお、かつての大ヒット曲「およいきたいやきくん」のモデルは、この店のたい焼きです。

高級食パン

今売られています



1本1000円前後の「高級食パン」が話題となっています。素材、製法にこだわった「食パン専門店」が全国各地にオープンし、行列ができています。焼かずに、何もつけずにそのまま食べてもほんのり甘く、中はふわふわで耳までやわらかい食パン。子供からお年寄りまで今までの概念とは違った食パンに魅了されています。

vol.53 キッチンペーパー

は た ら く 紙



キッチンに欠かせない便利なアイテムであるキッチンペーパー。もともとは使い捨ての布巾として開発されましたが、油料理をした後のフライパンの手入れや、落とし蓋の代わり、鉄板焼きやたこ焼きなどでは、油引きの代用品として、使用方法は多様です。吸水性・吸油性にすぐれ、水に溶けにくく、濡れても破れにくいのが特徴です。

こういった製品が発達した背景には、雑巾で台所の油污を拭き取った場合に、洗濯によって落ちにくいもの(特に換気扇の油污れなど)が多くなったことが挙げられます。また、使い捨てのため、細菌の繁殖を気にせず、衛生的に使用できる利点があります。

食品に触れることから、バージンパルプと呼ばれる、リサイクルではない原料を用いて作られます。この点でリサイクル原料を使うことが多いトイレットペーパーと異なり、衛生基準も異なります。長繊維の

●複合素材タイプ／一般的なキッチンペーパーはパルプ100%の紙ですが、レーヨンやポリエステルなどでパルプをばさむなどすることで、強度を高めたのが複合素材タイプ。強く引張っても破れず、もみ洗いにも強く、調理にも◎。

●コットンタイプ／キッチンペーパーと同じように使えますが、紙ではなく、コットン製で接着剤不使用の不織布タイプ。ふんわりやわらかな手触りで、水、油をしつかり吸収し、逆戻りしにくい特徴があります。毛羽立たないので、ふき取りにも重宝します。

料理にもお掃除にも、様々な活用方法が紹介されているキッチンペーパー。無駄遣いをしないよう、用途に合わせて有効的に使用していきたいですね。



近 年地震災害、台風やゲリラ豪雨による災害、事故などにより普通の生活が出来ない事態が何時どこで発生するかわからない状況です。

災害時にまず必要な商品として非常食、飲料水が必ず必要になります。

もし復旧までに日数がかかってしまう場合にはなかなか髪の毛を洗いたくても水が少なく出来ない状況も発生するかもしれません。(北海道の震災時に数多く使用していただいた実績も有ります。)

そんな時に洗髪が驚くほど楽になる手袋型のウェットシート、水のいらない泡なしシャンプーです、泡立たないから洗い流し・拭取りが不要です。

頭皮までしっかりと拭け、使った後は髪がふっくらします。長期保存用ですので防災備蓄の検討にお願いします。それ以外にも入院看護にアウトドアに使用できます。

詳しくは弊社営業担当までお願いします。

シャンプー付のウェット手袋 3

Wet gloves with shampoo



発泡断熱紙コップ



香るリッド



幾つも持てる

傾きににくい



キャリートレー

スマートキャリー

入りで環境にも配慮しています。【キャリートレー】これ1つでカップ・おしぼり・シユガー・ポーションが全てセットできる、便利でスタイリッシュなテイクアウトバッグです。

その他にも様々なテイクアウト商品もご紹介します。詳しくは弊社担当営業までお願い致します。

1 テイクアウト用

Take for container

当社取扱いのおすすめ商品

Furniture for exhibition

ディスプレイ用什器 4

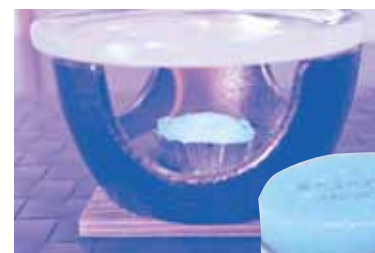
今 回は展示会などで展示品を飾り付けするディスプレイ用什器のご紹介をいたします。

特徴は、厚み16ミリのカラー紙パネル製で大型インクジェットプリンターにて印刷ができます。印刷はカラー4色プラス白色・クリアの特色印刷が行える為、自由なデザインが可能です。またカッティング機で製造するため型が不要でなおかつ自由に形状を設定することが出来ます。

こちらの商品の詳細につきましては、弊社の営業担当までお願いいたします。



2 固形燃料



温 泉宿で御膳に載った鍋などに良く使われる固形燃料。おもにアルコールを酢酸カルシウムなどで固めたもので、食材の過熱や保温に使われます。簡単に着火でき、携帯性に優れることからキャンプなどのアウトドアでも使用される機会が多く、専用のコンロやストーブも多く販売されています。固形燃料には4タイプがあります。

- ・エタノールなどのアルコールを酢酸で固めたタイプの、一回使い切りの固形燃料です。入手も容易で100均でも手に入れることができます。
- ・揮発性の鉱物油から精製したパラフィンを主原料に、缶入りとする事で取り扱いを容易にした固形燃料がこのタイプです。再使用も、保存方法も簡単にキャンプでの使用も多い。
- ・扱いが容易な小さなタブレットタイプの固形燃料です。均一なサイズで火力や燃焼時間の調節も簡単に行えます。炭や薪の着火剤としても利用できます。
- ・アウトドアショップの他スポーツ用品店やホームセンターでも扱っている所が増えています。
- ・個形ではあるもののゼリー状になった燃料です。チューブ式のものを出す量によつて燃焼時間の調整が容易に行えるというメリットがあります。使い方が簡単で手を汚さず扱う事ができます。
- ・手軽に扱える上に保存方法も簡単で安全なことから、災害時での燃料として、アウトドアの燃料として特徴を理解し、この便利な燃料を使いこなしましょう。

Solid fuel

焼肉が根付いた理由



- 其の 1 飯田市は山に囲まれた場所。昔から狩猟したイノシシやシカなどの肉を食べる習慣があった。
- 其の 2 戦時中の発電所建設で、朝鮮半島からの労働者が肉を焼いて食べていた。また、戦後に旧満州から帰国した人たちが焼き肉の文化を持ち帰った。
- 其の 3 綿羊飼育が盛んであり、その後羊を食べる文化が残った。
- 其の 4 伊那谷はかつて大和朝廷へ馬を献上していた産地であり、馬の飼育や、馬による輸送(中馬など)が盛んであった。
- 其の 5 家畜(ヤギ・ウサギ等)を食す習慣が根強くあった。

焼き肉が広まった理由は諸説あります！

ジンギスカン好きも多い

焼肉店でジンギスカン(羊の肉)を出すお店は少ないが、遠山郷にあるジビエ肉取扱店では、一般の人でも購入する事ができます。また、飯田市内のスーパーでもジンギスカン(羊の肉)を購入する事ができて、飯田市民に昔から愛されています。



おたぐり・馬刺の文化

飯田市には、おたぐり(馬の腸をじっくり煮込んだもの)や、馬刺を食べる文化が残っています。

江戸時代、飯田は太平洋の海産物を馬の背にのせて内陸に運ぶ中馬街道「塩の道」の一大中継地であり、また農家にとっても馬は肥料や労力に欠かせない存在でした。

おたぐりは、大正時代に入ると、飯田市松尾の肉屋が馬の内臓を煮て売り出したのが始まりといわれています。

馬刺は、冷蔵庫が普及した昭和30年代以降に長野県各地で食べられるようになりました。

近年馬肉が血液の循環を良くし疲労回復に役立つ健康食材として注目されており、味も品種改良や飼料の改善で、和牛に匹敵するくらい美味しくなっています。



焼肉とロックを融合した「焼肉ロックフェス」

飯田市では、焼肉とロックを融合した「焼肉ロックフェス」というイベントが開催されています。

会場ではロックのほか、パフォーマーによるライブ、飲食の販売はもちろん、手ぶらでできる焼肉を楽しめる企画が数多く開催されています。

焼肉
ロック
フェス

日本一焼肉店の多い町

長野県の南部に位置する飯田市は、「信州の小京都」と呼ばれる自然豊かな町。人口が特別に多いわけでもなく、有名な肉の特産地というわけでもない。そんな、長野県の飯田市が人口1万人当たりの焼肉店舗数(5.32軒)が日本一になった理由を特集します。

第1位 長野県飯田市

第2位 北海道北見市

第3位 三重県松阪市

＜店舗数＞：iタウンページ 平成25年総務省
住民基本台帳に基づく人口、人口動態および世帯
数＞※人口1万人あたり



飯田駅の半径1kmには

15軒もの焼き肉店がひしめき合っている。なんとその数はコンビニよりも多い！

外食だけじゃない！焼き肉大好きな飯田市民



飯田市民の「焼き肉愛」は、外食店だけではない。実は精肉店の数も全国の市町村別で1位という数字がある。飯田市内のたいていの精肉屋さん、お肉と一緒に焼き肉ができる道具一式を配達してくれるサービスがある。地域の集まり、会社のバーベキューなどではそうしたサー

ビスを利用することも少なくない。

家庭においても、一家に一台は焼き肉用の鉄板(マイ鉄板)やバーベキューセットがあって、各家庭の庭先などで週末には焼肉会が開催されている。

特集

SPECIAL EDITION

年頭のご挨拶

代表取締役 中村洋次朗

謹んで新年のお慶びを申し上げますと共に、平素のお引立てに對しまして心よりお礼申し上げます。

ヤマト運輸の長時間残業に端を発した問題により、運賃の値上げ、人手不足が日本経済の大きな問題になっています。また働き方改革を政府が打ち出し、それが国民の関心事になっています。しかし我々中小企業は、健全に経営が成り立つように努めていかなければなりませんから、そのバランスをいかに取るか、経営者として頭を悩ませなければならぬところであります。

また米中貿易摩擦により、世界経済に悪影響が出ています。自由貿易を促進することにより、消費者が豊かな生活をできるように努めることが、各国の首長の役割でありますから、是非お互いに協調していただきたいと思います。

飯田・下伊那地域では、いよいよリニア新幹線の工事も本格的に動き始め、関連の企業の進出、また将来を考え他地域からの移住なども見られるようになりました。これからこの地域の活性化が進むことになるでしょう。

弊社もいろいろな面で良し悪しが混在する中、適切な判断をし、皆様のお役に立てるよう努めてまいりますので、本年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。



REPORT

南信州うまいもの商談会への出展



2018年10月に開催された「食の縁結び! 南信州うまいもの商談会」に初めて出展させて頂きました。弊社は主に出品される食品メーカー様のお役に立つ商品やサービスなどを展示するための特設コーナーに出展させて頂きました。展示内容は2020年に義務化されるHACCPや同じく2020年4月に完全移行となる新食品表示法への対応を支援するシステムを株式会社サトー様と共同でご紹介させて頂きました。

HACCPに関しては、業務フローやCCPなどを管理するための文書を管理・作成できる「HACCPクリエータ」や温度計やデータロガー等の器具を活用した温湿度ソリューションなど。

食品表示法に関しては、食品表示を含め食品全般の法規を管理できる「そうけんくん」などのシステムや表示内容の増加に伴う印字スペースの拡大にも対応できるラベルプリンターなど。

あと1年と期限が迫ってくる中でみなさまの関心の高まりを感じながら、ご案内させて頂きました。ご興味のある方は弊社営業担当までご連絡頂ければと存じます。

今回本誌で使用する紙

アヴィオン ハイホワイト

4/6判 110kg

コストパフォーマンスの高い商品として開発されたサンシオン姉妹品、アヴィオン。マット肌で深みのある紙質は高級感を与えます。印刷面はクロスが得られ、繊細で優雅な印刷再現性を実現します。ハイホワイト、ホワイト、ナチュラルの3色の品揃えが有ります。印刷再現性に優れていますので、会社案内やカタログ、パンフレット及び書籍用紙におすすです。一度使用してみてください。

紙提供 株式会社共同紙販ホールディングス

MATERIAL

編集後記

新年おめでとうございます。

今年の干支は己亥(つちのこ)です。そしてこの年は足元を固めて、次の段階を目指す準備をする年だそうです。猪突猛進(周りの状況を見ずに、猛烈な勢いで突き進む)せず、しっかりと整えて、次のステップに進むように努めたいと思います。



〒395-0154
長野県飯田市下殿岡454-10
TEL.0265-28-1234 (株)中村
E-mail info@kknakamura.net