

社団法人 山梨県栄養士会 〒400 甲府市丸の内二丁目38-8 ☎0552-22-8593 平成3年10月



晩秋雑感

晩秋から初冬の山村を訪ねると、南斜面の日ざしを受けて、たわなに実った柚の古木を見かけます。高く澄んだ青空を深い緑の葉とあざやかな黄金で飾り、おらが天下のように映えています。

柚金は季節を盛った気品と風格さえ感じる伝承料理の一つと言えましょう。柚子の調和のとれた酸味と香りは、冬の酢の物や鍋もの、汁ものに温く風土の味を教えてくれます。そして民謡甲州盆歌の一節を思いだすのです。“何んたる江戸の絵描きでも平岡の柚の木は絵には描けまい、ドッコイ絵には描けまい”の唄い文句です。

(事務局長 中村 大家)

会の動き

会の動き

1 栄養なんでも相談事業の開設について

「栄養相談よろず承り」を標榜してスタート。栄養士会が社会活動を展開することは、社会の要請であり、また栄養士会の存在を示す大事な活動の一つです。定期総会議決事項です。

その一「栄養なんでも相談」

これは山梨日日新聞の家庭欄で、毎月定例で第二・第四の日曜版へこの見出しで、去る七月十四日から掲載を続けています。四季の折に触れながら、健康を考えた栄養や食事の話題を一般の人たちにわかりやすく伝えようとするものです。執筆は各職域部会が責任分担して、更に専門委員による検討委員会が責任ある原稿として新聞社へ送ることになっています。掲載予定は本年七月から来年六月までの一年間です。会員各位には自由な意見や感想、希望などを事務局までお知らせください。また、一般の方々には新聞記事の紹介をしてください。

その二「栄養なんでも電話相談」これは栄養士会が毎週二回（火曜

日と木曜日）午前十時から午後三時

までの時間帯で、広く一般の人々から電話で質問を受けて相談に回答することをねらいとしています。担当は公衆栄養推進部会員二名が一組となって当面対応することとして、去る九月十七日にスタートしました。専用電話番号は、甲府二二一八四〇（ニコニコ・エイヨオ）わかりやすくくなっています。（フウフ・ハイヨオ）というのめいかですか。とにかく一般県民が気安く相談してくれて親しまれるように会員相互で一般の人々へ口コミで宣伝につとめましょう。ご協力をお願いします。人が集るときは、この話題を必ず口にするようにつとめようではありませんか。

この二つの事業は、栄養士会が県から委託された事業です。大きな成果が得られ新たな芽出し事業としての使命が果せるよう会員一同のご支援をお願いいたします。

2 第五回全国健康福祉祭やまなし大会

（ねんりんピック'92やまなし）の開催に向けて

第五回全国健康福祉祭やまなし大会（年輪ピック'92やまなし）の来年初の開催を目指して、山梨県では県下各市町村をはじめ各種団体などの協力体制のもとに着々と準備を進めております。

この祭典は、長寿社会を明るく活力あるものとするため、高齢者自らが積極的に健康づくりや社会参加、生きがいづくりに取り組むことを促すと共に、長寿社会について、広く国民の理解を深めることを目的として、国民体育大会と同様、各都道府県持ち回りで開催されている大会です。今年は若手県盛岡市を中心に九月二十一日から二十四日までの四日間開催され、いよいよ山梨県の小瀬スポーツ公園陸上競技場の総合開会式を皮切りに県下各市町村で、スポーツ親善交流大会などが行われます。会期は十月三十一日（土）から十一月三日（火）の四日間で、開催期間中小瀬スポーツ公園では県下各市町村や各種団体の協力のもとに各種イベントが開催されますが、本会が受け持つのは「健康フェア」の「栄養・食生活部門」を担当することになっております。本会は、会長が大会の実行委員に、小沢副会長が「健康フェア」の専門委員に委嘱され、栄養士会としては、理事会の議を経て全面的に協力することが決定され、準備に入っております。

ます。

本会としては、栄養・食生活の専門職能団体として県民はもちろん全国各地からの参加者に、さすがは専門職の栄養士が立案作成したイベントであると言われるものをお見せして栄養士の社会的評価の向上にも役立てたいことを願って、各職域部会から推薦された会員で構成する専門委員会の設置を進めております。

専門委員は近いうちに初会合でスタートし、〇数回の委員会開催を経て、企画立案から祭典の会員の動員計画まできめ細かな作業を進めてまいりたいと考えております。

今年開催された「いわて大会」には会長以下四名の視察団を派遣しつぶさに先催県の様子を見てまいりました。

イベントの内容については、これから論議を進めてまいりますが、企画立案が専門委員会決定した段階から各職域部会を中心とした担当部署の決定、準備には入りたいと思っております。

個々の会員―貴女が主役です。活躍するの会員です。栄養士が社会参加する絶好の機会でもあります。大会の成功に向けて、栄養士会の総力を挙げて取り組んでいきたいと思っておりますが、会員の皆さんの絶大なご協力をお願いいたします。

会の動き

3 生涯教育研修会開催に向けてのアンケート調査について

近年の科学技術の目覚ましい進歩は国民生活が豊かになるとともに、その食生活様式や価値観の多様化、複雑化のなかで、栄養・食生活の専門家である栄養士や管理栄養士も、それらの科学技術の進歩に対応し得る資質知識並びに技術水準の向上を目指す必要がある、一度修得した学問知識や技術も日進月歩で進歩している現状から絶えず新しい知識を修得し、技術を研鑽する必要があるとの認識でかねてから、他の専門職能団体（例えば日本医師会・日本歯科医師会など）が進めている生涯教育にも触発され「生涯教育制度」を発足させ、先ず日本栄養士会が試行的に開催に踏み切った経緯は、機関紙「栄養日本」でご承知の通りです。

全国各都道府県栄養士会のなかでも先進的な府県では既にこの研修会

4 エコ・クッキング

（環境にやさしい料理）の開発について

最近、生活排水による水質汚濁や、ゴミ処理問題など日常生活に密着した環境との関わりが増大し、特に家庭の食生活との関わりは大きく、環境に負担の少ない料理方法の開発普及を通して県民に環境にやさしい

をスタートさせており、その数も年々増え続けております。

本県におきましても、数年前から学術部を中心に県内での開催の可能性について、検討を進めてきましたが、最後は会員個々の皆さんの判断が優先するとの結論から全会員を対象にアンケート調査を実施し、会員意識の動向を把握した上で開催可否を決定することいたしました。

近いうちに各会員の皆さんのところへアンケート調査の用紙をお届けしますが、回答用のはがきが同封してありますので、1人残らず全員が回答くださるようお願いいたします。

本県栄養士会の会員意識の動向を占う大切な調査ですので、趣意を良くご理解くださいますようお願いいたします。

まいりました。会員の皆さんが創意工夫して開発した献立は、普及性、経済性、環境へのやさしさなどを中心に審査会（各職域部会長で構成）で審査し二十点を選り取り実物を写真撮影して環境保全課に提出いたします。

所などを通じて広く県民に普及していく予定と聞いております。栄養士会の会員の力で開発作成された環境にやさしい料理献立が広く県民に受け入れられて少しでも家庭の食生活に関わる環境問題が改善の方向に進むことを願っております。ご協力有り難うございました。

5 栄養改善史（仮称）検討委員会での検討の進行概況について

平成元年度の山梨県栄養士会の通常総会において、本会の根津仙之助先生が緊急動議を提案され、この動議が総会で採択されたのが、本会でも栄養改善史をつくってゆくことを考えはじめた契機でした。

本会役員は予想をしておいたことがなかったもので、栄養改善史をつくるための諸問題を検討して総会に臨んでいたわけではなかったのですが、比較的簡単に決定されたことについて、少くとも私個人としては役員の一員として、慎重を欠き、提案者にもまた会員の皆様にも申し訳ないと痛感して参りました。

この総会では決定したものの、早速に、急速にその準備にとりかかることとまで参りませんでした。その後、すでに栄養改善史を発行した群馬県、埼玉県、山梨県の栄養士会の知人から、発行に至るまでの準備、経費

等の状況について教えていただいたり、本会が今から発行するとした場合予想される予算の試算をしたり等のことを致しました。

そこで藤巻会長はじめ役員さんが栄養士会として検討をはじめめる段階になったな、と考え、次のような会合を開催しました。

○平3、1、29

理事会において栄養改善史（仮称）検討委員会の設置と委員の選出方法を決定する。

○平3、3、16

第一回目の検討委員会（委員11名）を開催して、正副委員長を決定するとともに、当面勉強会を計画し、また栄養改善史とするか栄養士の歩みとするか等意見交換をする。

○平3、6、15

第二回委員会を開催し、史記的

事務局だより

「ライフステージと栄養・食生活」
山梨学院短期大学教授
鈴木道子

「臨床検査値と栄養指導の留意点」
山梨県健康増進課長
関 栄一

○日時 一〇月一八日(金)
午前一〇時から午後四時

○場所 山梨県国際交流センター
(甲府市飯田二一三)

○内容「健康づくりについて」
山梨県健康増進課長

事務局だより

2 研修会のお知らせ
平成三年度栄養士研修会

健康増進指導者研修会
主催 山梨県(山梨県栄養士会)

○日時 一〇月一八日(金)
午前一〇時から午後四時

○場所 山梨県国際交流センター
(甲府市飯田二一三)

○内容「健康づくりについて」
山梨県健康増進課長

「ライフステージと栄養・食生活」
山梨学院短期大学教授
鈴木道子

「臨床検査値と栄養指導の留意点」
山梨県健康増進課長
関 栄一

事務局だより

1 平成三年度会費納入のお願い
会費は、会運営の基本財源です。
未納の会員は至急、次により納入
入をしてください。(納入時会員
番号を必ず記載のこと)

会費 一〇、五〇〇円

○山梨中央銀行甲府駅前支店

普通預金口座二八七二九六番

○郵便振替

口座番号 甲府九一六七九五番

退会しようとする会員は、そ
の旨意表示をお願いします。

山梨県立中央病院部長
千葉直彦

3 「奨励賞」を受賞

第三回健康教育媒体コンテスト
(主催財団法人保健会館健康教育推
進本部)において、日下部保健所・
管理栄養士・健康運動指導士・平井
美樹夫氏が入賞し、去る九月二十六
日、東京で開催された健康教育研究
集会の席上「奨励賞」を受賞されま
したのでご紹介申し上げます。

その内容は、肥満教室等で受講者
への教育効果を高めることをねらい
に、明るい雰囲気やわかりかに教え
られる教材をつくった。「がまんど
ころだよ、肥満の人生は」という替
え歌です。一、二、三番まであるが
紙面の関係で一番のみで割愛させて
いただきます詳細は省略いたします
が、関心のある方は直接連絡して
みてください。

あなたも、様々なテーマで替え歌
をつくり、忘年会等でカラオケブー
ムに乗って「口こみ」ならぬ「オケ
こみ健康教室」もおもしろいではな
いでしょうか。

肥満餐歌 肥満惨歌 肥満讃歌
作詞 平井美樹夫
減量節だよ人生は
食えと言われて 素直に食べた
料理出されて その気になった
馬鹿な食い気が 脂肪に化けて
よせばいいのに もうちょっと
がまんどころだよ

肥満の肥満の人生は

4 県厚生部で新規事業など展開
県は「ヘルシーやまなし県民ブラ
ン」を推進していますが平成三年度
は、栄養・成人・母と子の三点を重
点項目として次のような新規事業を
展開しています。

一、栄養改善対策の一環として
「減塩マップ」の作成を、県栄養改
善推進員連絡協議会に委託して実施
します。一人の推進員が五世帯を受
持ち、県下二万三千世帯を対象に一
般家庭の朝食のみそ汁の塩分濃度を
測定し、全県の減塩マップとして現
し、普及啓発に活用をはかり同時に
推進員組織の活性化もねらいとして
います。

二、栄養改善対策事業のもう一つ
の事業として、「栄養なんでも相談」
を県栄養士会に委託して実施します。

三、同事業の一つで、今年度は全
保健所で実施することになった。
「小児肥満教室」。近年の小児成人病か

らおとなの成人病へのかかわりに
着眼し、延五回のシリーズで実施
します。

(社)日本栄養士会会員

バッチの幹旋について

大きさ 直径一・六cm
重量 四g
材質 銀 中央・金
価格 一、五〇〇円

照会 山梨県栄養士会事務局



会の動き

なものを作成するために必要と
考えられる内容・方法・等につ
いて、小松芳正氏(日本赤十字
社山梨県支部嘱託)を招き受講
する。

○平 3、7、20

第三回委員会を開催し、「山梨
の栄養士の歩み」とすることで
はどうか、資料蒐集で考慮すべ
きこと、発行できることになれ
ば平成七年(県栄養士会法人化
10周年)頃が適当では。予算も
相当額を要し、当面は資料蒐集
とその保存では等の意見を交換
する。

○平 3、9、14

第四回委員会開催
経費・資料蒐集能力等を考慮す
ると「山梨の栄養士の歩み」
(仮称)の範囲がよいのでは。
史的資料の保存を当面の目標と
し、印刷発行は、更に検討を重
ね、当面は18万5千円程度を財
源として、委員会運営と資料の
蒐集と保存の費用に充当するこ
とではと話しあう。

以上が委員会の進行概況です。な
お今後検討を重ねて、委員会の案が
決定した段階になった時点で以降、理
事会に報告して、理事会の議事とし
て議していただくという順序になる
かと思われます。(副会長 梶原)

栄養士会収益事業にご協力を

病院、福祉施設等の集団給食施設で「ジャネフ」製品を
活用しますと販売促進手数料が、本会へ納付されます。
事業収益の増加を図るために、ぜひご協力をお願いしま
す。一詳細は事務局へお問い合わせください。

お子様からお年寄りまでおいしく手軽にカルシウムが補給できます。

「カルシウムスナック」

カルシウム
クリームサンドせんべい

1個で約100mg(牛乳100ml相当)
のカルシウムが補給できます。

24個/5袋×4

カルシウム
おせんべい

1袋(3枚)で約100mg(牛
乳100ml相当)のカルシ
ウムが補給できます。

3枚×10袋/10袋×4

カルシウム
たまごボーロ

1袋で約300mgのカルシウムが補給できます。
(牛乳の約1.5本分相当)

16g×50×2合せ

カルシウム
ごはんの素 炊飯用

茶わん1杯のごはん
(150g)で約100mg
のカルシウムがとれ
ます。

内容量/1000ml



真やかなヨーグルト風味。
手軽に補給できる粒剤タイプの食品です。

ナチュラルカルシウム
カルホープ

1日当り4粒(牛乳200ml分のカル
シウム)を目安にお召し上が
りください。



指定食品取扱店
シキシマ醤油株式会社
TEL 0552-73-6844

(社)山梨県栄養士会事業部

新任者の職域

新任者の職域

「学校給食の栄養士になって」

学校部会 桜井雅美

四月一日に、中道町の採用で中道町立中道南小学校に栄養職員として勤務することになりました。三月に山梨学院短期大学の食物・栄養科を卒業し、栄養士の資格をとりました。栄養士の職業もさまざまで、病院、学校、保育園、幼稚園、老人ホーム、一般企業など、それぞれ目的がちがう中での仕事です。その中でも私は、学校給食にとても興味がありました。私が学校給食を食べていたのは、六年前になります。六年前といってもそれ程昔ではないと思いますが、あの給食はとてもおいしかったです。家でお母さんが作ってくれる食事よりも大好きでした。いつも目新しいものが出てみたりしてとても楽しかったです。そんな楽しかった思い出もあったので、栄養士になったら学校給食の栄養士になりたいと思っていました。

しかし短大で、「学校の栄養士は試験が難しいので受かる人は少ないよ」と言われて半分あきらめて保育

園の栄養士になろうと思っていたら、中道町で小学校の栄養士を探しているという中道町内に住んでいるということもあり、トントン拍子で念願の学校栄養士になりました。

はりきって四月一日から中道南小学校に行っただけいいものの、引き継ぎがあるまでは、何をしたらいいのか本当にわかりませんでした。今までは中道北小、南小を兼務していた栄養士さんに、いろいろ教えてもらいなんとか五月の献立を作成することができました。それを発注して帳簿をつけ、やること全てが初めてなので、毎日こまる事が必ずありました。五月一日に初めて自分の献立が実際に料理になる時はドキドキ一日中していました。その日の献立は、ロールパン、牛乳、マーボー豆腐、はるさめサラダ、にぼし、でした。何かものたりないような献立で、今までおいしい、楽しい給食を食べていたのに、何だか申し訳なく思いました。新採用だからといって、子供達の

目には先生ですので早くもとおしい給食を出せればなと思っていました。学校給食会の新採用の研修会の時だったと思います。

ある先生のお話の中で、「子供達が、栄養士の先生を見て、この給食を食べればこんな風にステキな先生になれるんだって、この先生みたいな栄養士になりたいと思わせるような、栄養士さんになって下さい。」という内容がありました。私もそうなりたいたいと思い、まず自分が勉強しなければいけないと思っています。そして子供達が、小学校の六年間

「私の得たこと」

行政部会 小林好美

私が中道町の栄養士として役場の保健課で働くようになってはや半年が過ぎようとしています。今振り返ってみますと、とても早かったように感じます。右も左も分からないまま不安だけを抱え、毎日が緊張の連続でした。中道町では、平成元年度まで栄養士さんがいましたので、残された資料を見直しながら少しでも自分のものにしようと思死でした。

しかし、そのあせりがかえって逆効果だったのか、不安だけが私の心に残りました。そんな時、周りの先輩方のあたったかい励ましが私の心を慰めてくれ、とても心強く思いました。

で、食事マナーや食べ物の種類や栄養について、自分の健康が自分で守れる大人になっていったらうれしいと思います。

今では、最初の時よりは、まじな献立ですが、まだまだ自分の好みが入ってしまった、アンバランスな献立だったり、発注まちがいがあつたり、毎月大儀です。

しかし、これからも自分の目標に向かってがんばっていきたいと思います。

(中道町立中道南小学校)

新任者の職域

私が今考えていること

産業部会 岸岡貴子

検査員として働き始めて、半年がたちました。

私の仕事は、工場で製造した製品の、水分、水分活性、酸度、塩分、PH測定、保存料分析、製品の品質や表示のチェック、新製品の開発などが、主な仕事です。

この仕事をしていて、いつも感じることは、食品を取り扱う仕事に携わる人の衛生が、いかに大切であるかということです。

たとえば、たった一人の人でも、手洗いが不十分だったり、服装がきちんとしていなかったりすると、それが即ち、製品に影響してしまいます。これくらいは大丈夫だろうなどと油断しないで、いつでも一人一人が

今までの学生生活と違う社会に出てみて、さまざまなことを経験しました。社会の厳しさも実感しました。人は楽しさと、つらさと、厳しいこと、すべてのことを経験して大きくなっていくのだと思います。

これからも楽しいことはかりでなく、つらいこともあると思いますが、一まわりも二まわりも成長できるように自己に厳しく頑張っていく決意です。

これからも御指導のほどよろしくお願ひ致します。(中道町保健課)

十分に気をつけて、自分自身の衛生管理をすることが大事だと思います。また、新製品の開発にあたって、本当に、いろいろなことを知っていないと、アイデアが出てこないというのを痛感し、自分の勉強不足を反省しながら、まず今の段階では、いろいろな味を知ることから覚えていくというところです。

それでも、短大の時の教科書を読み返してみたりすることもできるので、やはり、短大で、食物栄養の専門知識を学んだことは、役立っているなあと感じました。

味を追求するということは、とても奥深くてむずかしいけれど、自分の手で新しいものをつくりあげると

いう喜びを早く味あててみたいのがんばりたいと思います。

(よつちゃん食品株式会社)

病院の栄養士となって

医療部会 入蔵雪江

大学を卒業して約3年間のOL生活を経て、今年の4月から管理栄養士として市立甲府病院へ勤務しています。管理栄養士とは言っても、企業に勤めた3年間のプランクがあるため、せっかく大学で学んだことも忘れてしまい、ほとんど素人の状態で実践の場へ飛び込んできました。今、真白な状態で入ってから約半年が過ぎようとしています。なんと時間のたつのが早いことか……。

栄養士の仕事を始めて一番感じていることは、献立作成をはじめとして、仕事が非常に多岐にわたっているということです。毎日、とびまわっているうちに時間がたち、やりたいこともやりきれない状態です。業者などの人の出入りも多いので、落ちついて座っている時間もほとんどありません。しかし、先輩方はその中できちんと仕事を片付けて、私以上の量をこなしています。早く私もそのように余裕をもてるようになりたいです。

今月は発注をまかされていますが、毎日緊張の連続で、調理師さんに会

うと「〇〇がないよ、足りないよ」と言われるのではないかとビクビクします。また、来月はいよいよ栄養指導に加わることになるようなので、しばらくは試験が続きますが、立派な栄養士となるよう努力していきたいと思っています。こんなことでビクビクしているとか、試験とか書くのはとても恥ずかしいのですが、今の私の素直な気持ちなのです。

病院給食は、様々な病態に合わせた治療の一つとして行われます。大きな病院になればなるほど、個人個人の嗜好や要求にたえるのは困難になると思います。が、病院の給食は健康な人ではなく体を患っている人に出すのであり、少しでも早く回復するようにということを考えれば、多く食べてもらえようような努力をできる限りやっていかなければ治療食としての意味がないのではと感じます。

私のいる病院でも、先日医師と話し合いの上、透析食の見直しを行い患者がとても喜んでいて聞きまし。やればやったんりの結果がでる

最後にこの仕事をして、たくさん
の人とめぐりあえ、ご指導ご配慮し
ていただきありがとうございます。
これからよろしく願います。
(経費老人ホームあやめの里)

☆ 賛 助 会 員 ☆ (順不同)

平成 3 年 9 月末日現在

商 社 名	電話番号	代表者氏名	業 務 内 容
イカリ環境サービス(株)	0552-41-1755	宮 沢 公 広	防鼠害虫駆除
和泉産業株式会社	0552-22-1153	名 取 忠 信	食器、厨房機器
上田商店	0552-66-2331	上 田 昭 雄	ソフクリーン、もずく、煮豆
魚日出(株)	0552-35-7648	山田日出男	鮮魚卸、小売り
大塚製薬甲府出張所	0552-76-8581	針 生 均	ハインックス、ポカリスエット
オギノ食糧(株)	0552-22-5181	荻 野 恒 男	給食材料
(有)オザワプリント社	0552-35-6010	小 沢 孝 男	印 刷
(株)三和化学研究所甲府営業所	0552-73-6521	太 田 徹	サンエットA・サンエットL・サンゲンラクト
キューピー(株)関東支店	03-3486-3388	原 田 純 男	ジャネフ、ヘルスフード
甲 信 食 糧 (株)	0552-73-4561	中 込 豊 秋	惣菜用食品材料卸
甲 府 東 洋 (株)	0552-73-2511	大 沢 康 二	即席カップめん
シキシマ醤油(株)	0552-73-6844	天野袈裟富	醤油、減塩調味料、ジャネフ製品
信濃化学工業(株)	0262-43-1115	小 野 清	食器、トレイ
武田食糧(株)	0552-35-1141	武 田 辰 男	醤油、給食材料
(株)日新厨房企画	0552-73-3881	井 上 寛	厨房企画設計管理
白 麦 米 (株)	0556-2-2121	長 沢 利 久	麦の総合食品メーカー、“はつらつ”
ファミリコマー	0552-33-0121	二子石宣威	食品、雑貨スーパー
(株)アピオ	0552-22-1111	秋 山 章	結婚式場、儀式産業
みしな食品(株)	0552-28-1347	三 科 喜 男	総合食品卸
宮坂醸造(株)	0552-41-8181	宮坂伊兵衛	味 噌
湊 興 (株)	0552-26-3742	飯 島 忠	鮮魚、煮貝
株式会社マルハチ村松	054-622-7691	村 松 善 八	鰹の素、だしの素
森永乳業(株)東京支社甲府営業所	0552-73-3249	増 田 敏 雄	ミルク、乳製品
山梨県製麺協同組合	0552-26-6768	石 原 竹 市	製 麺
山梨県豆腐商工組合	0552-28-1675	菊原甲子男	豆腐、大豆加工品
山梨ヤクルト販売(株)	0552-37-8960	上 田 俊 一	健康科学ヤクルト
(株)やまひろ	0552-51-1121	広 瀬 順 作	総合医薬品卸
雪印乳業(株)甲府営業所	0552-51-7311	木 村 義 男	ミルク、乳製品
北沢産業株式会社甲府支店	0552-26-2800	森 沢 茂 男	厨房設計管理
第一出版株式会社	03-291-4576	栗 田 元	書 籍
山 梨 食 品 (株)	0552-66-5175	成 沢 政 則	給食材料、厨房機器
山梨リコー株式会社	0552-73-7151	加 藤 卓	ワープロ、パソコン、コピー
新日本法規出版(株)	03-269-2220	河合善次郎	栄養関係法規、栄養コンピューター
株式会社マインド	03-498-3024	三 角 立 行	カルシウム強化米
スリーライン株式会社	03-433-0021	岩 嶋 徳	プラスチック業務用機器
中央法規出版株式会社	03-359-3861	荘村多加志	食品衛生、栄養関係書籍出版
三信化工株式会社	03-861-4331	鳥 谷 好 夫	メラミン、ポリプロ食器
武田薬品工業(株)東京食品営業部	03-278-2683	赤松順一郎	強化米「新玄」
(株)ニチブン名古屋支店	052-204-1505	原 野 克 己	ビジュアル栄養科学事典、「サルビオ」
三島食品(株)東京営業所	03-317-1212	日名田俊文	ふりかけ、レトルト食品
林原商事(株)東京営業所	03-235-0661	角 南 佐 利	特殊栄養食品、低エネルギー食品「マービー」
ブリistol・マイヤーズスクイブ(株)	03-980-9571	青 柳 慎 平	アイソトニック液状栄養食「アイソカル」
(株)京都科学東京支店	03-253-2861	中 島 恭 助	食品模型
(株)創 学 社	06-311-5013	藤 若 重 治	書籍グループ・フィーディング
(株)東 京 書 房	03-263-3317	小 松 世 和	世界栄養文化大全
丸善ブックメイツ株式会社	03-264-5851	島 田 実	頭脳のよくなるCD・書籍

賛助会員のページ

健康は一杯の味噌汁から！

最近日本人は味噌汁を飲まなくなりました。
米離れ、共働きの増加、朝食抜きの家庭が増えたことが理由としてあげられます。

あなたは朝食抜きで、1日元気で働けますか？

そこで皆さんに宮坂醸造からの耳寄りな情報をお届けしましょう。

◎何と忙しいご家庭の主婦にちょっと内緒でみ子ちゃんダンシ入り味噌をおすすめ！
沸騰したお湯に具を入れ、やわらかくになったら火を止めみ子ちゃんダンシ入りを適量(180ml)に対して15~18gを溶きひと煮立ちさせれば出来上がり。面倒なダンシをとる必要はまったくありません。味に自信をもっておすすめします。

◎働くあなたにちょっと一言 プチンパックカップ味噌汁をおすすめ！
昼食時にににかもの足りないなと思ったことはありませんか？そんなときに、あなたの心を満足させるそれがプチンパックカップ味噌汁です。淡色味噌と赤味噌が別々の容器に入り合わせ味噌汁仕立てで仕上がる味噌汁はほのぼのとした香りを漂わせ食欲もグッと増すことでしょう。

「健康は一杯の味噌汁から」を合言葉に私どもは頑張っております。

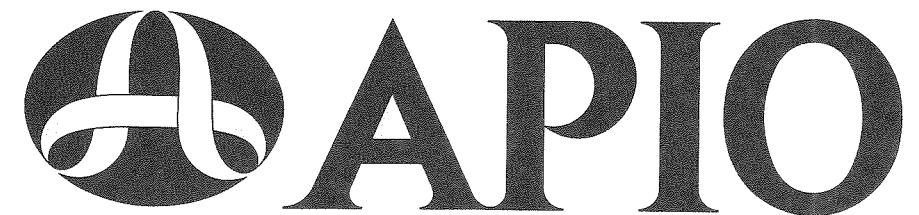


清酒眞澄・神州一味味噌醸造元

宮坂醸造株式会社

甲府工場 〒400 山梨県甲府市高室町170番地
電話 0552 (41) 8 1 8 1

ライフイベントの新しいステージを創造する



株式会社アピオ 〒409-38 山梨県中巨摩郡昭和町西条3600

●営業本部

Tel.0552-37-0400 Fax.0552-26-6351

●管理本部／●総務本部

Tel.0552-33-6111 Fax.0552-37-0231

●プライダル事業部

ウエディングプラザ甲府 Tel.0552-22-1111

ウエディングプラザ都留 Tel.0554-45-2222

●ブランド友禅の丸章事業部

甲府店 Tel.0552-24-2111 Fax.0552-24-5678

京都店 Tel.075-811-7161 Fax.075-841-9977

●ファッション事業部

本 店 Tel.0552-32-7111 Fax.0552-24-5003

丸の内店 Tel.0552-24-5121 Fax.0552-32-8446

都留店 Tel.0554-45-2222 Fax.0554-45-2827

●セレモニー事業部

葬祭 Tel.0552-76-5190 Fax.0552-79-0407

民救 Tel.0552-35-4199 Fax.0552-79-0407

●ファミリーラブ事業部

Tel.0552-37-3311 Fax.0552-37-2035

丸章グループ・平安閣は、アピオに社名がかわりました。

カンナのいらない鰹節

焼 津



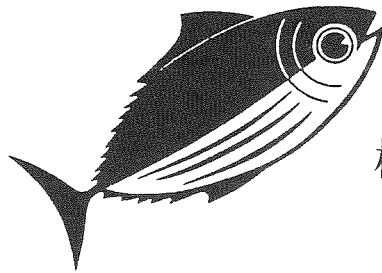
鰹

の

素

(だしの素)

パウミー®



〔製造発売元〕

静岡県焼津市城之腰65の1

株式会社マルハチ 村松

TEL (054) 622-7691 代表

現在を見つめ、未来に夢を贈る

味のパイオニアは、時の流れを超えて
よっちゃん食品より発進!



■本社工場



よっちゃん食品工業株式会社

本社工場・事務所 山梨県東八代郡豊富村高部
山梨県食品工業団地内
TEL 0552-66-5371(代)
FAX 0552-66-2958

仙 台 工 場 宮城県宮城郡七ヶ浜町東宮浜笠岩16-59
西日本工場 香川県香川郡香川町浅野275-1
営 業 所 東京・名古屋・大阪・仙台・香川・群馬