



# カロリーアンサー通信

株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック営業本部 東京営業所

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町4-15-1

タカコービル 7階

Vol. 6 1

OTEL 03-6667-0525 OFAX 03-5614-2812 ○ <http://www.j-world.co.jp/>

責任編集者：小田桐 英夫 携帯 090-2027-0396

## ご挨拶

みなさん、こんにちは、いかがお過ごしですか。2月もまもなく半ば！この頃は若い頃と違って根気が続かなくなったような気がします（あたり前）依って恩師の教えを思い、要領を本分として頑張ることにしました。一刻千金と肝に銘じながら日本橋七福神に願掛けしましたが生来のズボラ癖が抜けず、寝ておきてあちこちの酒場を放浪していたら（出張のたびに吉田類気取りで酒場に繰り出しますが、あんなに盛り上がり



りませんって！）あれよ、あれよと1月を捲くっちゃいました。しとやかな？近況からいきなり生々しい話になって恐縮ですが昔、何かの雑誌で読んだ記事を思い出しました…心臓は唯一、ガンに冒されない器官だそうで。誰もがオギャアと生まれた瞬間から寿命はほぼ決まっているんだと。脈拍と鼓動回数（20億回～23億回）

に深い因果があり私は73歳で心臓に寿命が来るらしいです。運命に抗うことは出来ませんが枯野を駆け巡り、R66からキーウエストまでハーレーで旅するシーンも早めに手繰り寄せないと夢で終わっちゃうなと焦るこの頃です。現実がグダグダの毎日ですが、往く道を精進として（健さんの真似）皆さまと関わり合って過ごせたら嬉しく思います。昨日は実践女子大学様で卒業論文の発表会があって不肖小田桐も出席させていただきました。朝



9時から夕方6時まで45本の発表があり、32番と33番がカロリーアンサーをテーマにした研究でした。二人のお嬢さんが発表した内容が弊社技術はだしのような鋭い考察をされていて思わず「そうそう！」って、頭の体操を久しぶりにやらされた気がしました（〇〇先生のお陰です）5月からは研究会を立ち上げてもらい調理や食品加工の分野でカロリーアンサーがゆくゆくオーソライズされるように厳しい提言を受けていく予定です。こちらは概要が決定次第あらためて報告させていただきます。今年も残り「10.5ヶ月」マメシグ頑張りましょう。「津軽弁辞典 まめしく=元気に」

### 巣鴨の無識者会議

近頃の左巻きは自身の考えをまともに発すると「馬鹿」とか「ポンスケ」呼ばわりされるだけでなく、普通の市民、誰からも相手にされないものだから随分と小賢しくなりました。口を開ければ「みんなが」とか「誰でも」というように自分の言い分に保険をかける輩が増えました。まったく見苦しいし卑怯である、距離を置いて安全なところから偽善を丸出しにしたり、知識人ぶって動かぬマジョリティを批判したり、あたかも他人の考えを代弁するような物言いをして今の中は誰も騙されないのである。それにしても常識と言うか普通の事が通じないのだから付ける薬がないのである。やはり、こんな輩には什の教え通り、

「ならぬことはならぬものと」諭しどうしてもいう事を聞かない時は島送りにでもしないと始末に負えないのではないかと。被害妄想党、時代錯乱党、狼老人（婆）党って結社の名前を変えたらどうか。そう言えば改革派として優秀だと思っていた東大出の元経産官僚の変貌振りにも驚かされました。元官僚なんて肩書きは外してボヤキキャラのピン芸人という紹介の方がしっくりきませんか。戦車や野砲を持っている軍事集団に警察が立ち向かって一瞬で殲滅させられるし、官邸前でDISCOだって缶ビール持って踊っていたおばさんもいましたねー嗚呼！

## 営業状況

食品分析系のお客様から問合せやデモの要請が随分と増えました、これはひとえに6月対策だと思いますが食品の適正なカテゴライズや精度検証、機器自体のオーソライズに向けて全社一丸となって取り組んでおりますので引き続きご指導やご鞭撻を心からお願い申し上げます。ここ3週あまり新潟から中部地方～紀伊半島～北九州まで大急ぎで駆け抜けております。食肉・ハム～タレ～クッキングスクール～食品分析～海獣曲芸訓練施設？～スーパーマーケット～旅館・ホテルというように拙い説明と実演ではございますが汗だくになりながら頑張っています。限られた時間の中ですのでなお、ご不明の点などございましたらお気軽にお問合せ願います。海獣は誉めて育てられます、いかに芸をすることが楽しいことなのか苦心しているとお聞きしました。私も海獣になりたいなって思います！続きが話せるように頑張ります。

## 食品表示法の動向

栄養成分表示の義務化は、食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示の義務付けが課せられる。《義務項目》エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）《任意（推奨）項目》飽和脂肪酸、食物繊維《任意（その他）項目》糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類。義務項目のうち、ナトリウムは「食塩相当量」で表示するが、任意で「食塩相当量」と併せて「(ナトリウム)」の表示も可能となる。また、食塩を用いていない食品で、任意に表示する場合には、「ナトリウム」と「(食塩相当量)」の表示も可能となる。

事業規模による表示省略については、中小企業基本法 第二条第五項に規定する小規模企業者（おおむね常時使用する従業員の数が20人（商業又はサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については、5人）以下の事業者）についても、栄養成分表示の省略を認める、しかし、上記の栄養成分表示の義務化は、消費者への普及・啓発や事業者が表示しやすくなるよう日本食品標準成分表データベースの充実作成など、環境整備の状況について見極めることを前提としている。

### アレルギー表示に係わる改善

アレルギーである「卵、乳、小麦、落花生、エビ、そば、カニ」の7つのアレルギーについては、義務表示となっているが、誰もが常識的に使用されていることを理解されていることを前提に、卵や小麦が使用されているマヨネーズやオムレツ、うどんは「特定加工食品」として、例外的に表示の義務が免除されていた。しかし、確実な安全性の担保のために特定加工食品及びその拡大表記を廃止することになった。

表示の方法として、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能（現在はどちらの方式でも選択可）となっています。

**【アレルギー物質を含む食品の原材料表示の表示例】**

**個別で表示される場合**

個々の原材料ごとに、アレルギー物質を書く方法です。（～を含む）等と表示されます。どの原材料に何のアレルギー物質が含まれているかがわかります。

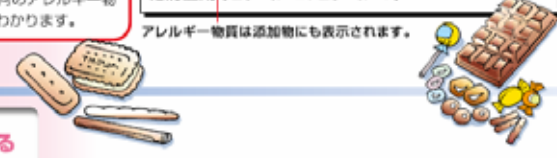
**一括で表示される場合**

加工食品に使われているアレルギー物質を、原材料名の最後にまとめて書く方法です。どの原材料にどのアレルギー物質が使われているかはわかりませんので、詳しく知りたい時は、製造者・販売者などに問い合わせてください。

名称: 洋菓子  
 原材料名: 小麦粉、砂糖、植物油(大豆を含む)、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、でん粉、ソルビトール、膨張剤、香料(乳成分・卵を含む)、乳化剤(大豆由来)、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)

アレルギー物質は添加物にも表示されます。

名称: 洋菓子  
 原材料名: 小麦粉、砂糖、植物油、鶏卵、アーモンド、バター、異性化液糖、脱脂粉乳、洋酒、ソルビトール、膨張剤、香料、乳化剤、着色料(カラメル、カロテン)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、(原材料の一部に大豆、乳成分、卵を含む)



# ご商談申込用紙

本製品へのお問合せは、電話、E-mailまたはFAXにてお申し込み戴けます。  
(太字、太枠の部分へ必要事項ご記入の上、FAX又はメールにてお送り下さい。)  
ご希望のいずれかを で囲んでください。

## 1、ご商談内容

資料送付    説明訪問    お見積り    デモンストレーション

## 2、ご希望商談場所

東京事務所    青森本社    御社指定場所

## 3、ご希望日程、お時間

第一希望日時	
第二希望日時	

ご希望戴きました日時調整について、ご連絡させて戴きます。

企業 / 法人名		
御住所		
御担当者様	(ふりがな)	
	(お名前)	
御連絡先	TEL	FAX
	E-mail	
御社への御連絡方法	TEL・E-mail・FAX (いずれかを で囲んで下さい)	

ご記入いただきました情報は本製品販売以外の目的では使用しません。

## 連絡先

TEL: **03-6667-0525** (月～金 AM9:00～PM5:00)

E-Mail: [hideo@j-world.co.jp](mailto:hideo@j-world.co.jp) Mobile **090-2027-0396**

FAX: **03-5614-2812** (24時間受付)

## 株式会社 ジョイ・ワールド・パシフィック

本 社：〒036-0162 青森県平川市館山前田 85-2

東京営業所：〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-15-1

タカコービル7F

担当：小田桐