月刊東乳商

第598号

発行所
東京都牛乳商業組合
代表者 渡邉佳三郎
東京都千代田区岩本町2-11-3
第八東誠ビル7階 〒101-0032
電　話 03－5809－1776
ＦＡＸ 03－5809－1786

東京都牛乳商業組合　平成28年11月20日
●URL http://www.tokyo-gyunyuya.com　E-mail tonyusho@forest.ocn.ne.jp
毎月20日発行・定価1部150円　1年1800円（郵便料共）（昭和47年2月22日第3種郵便物認可）

タブレット地図ソフト
市乳くんNAVI
ホームページで 動画 公開中！是非、ご覧下さい。
お問い合わせ・資料請求は　0120-5959-92
株式会社オシカワシステム　http://www.oskw.jp

平成28年度研修会
11月5日、浅草会場（中央、城東ブロック）で
実施、30名が参加

11月5日、中央、城東ブロック（浅草まるごとにっぽん）の研修会（東京都牛乳普及協会協賛）を開催した。前回2回の研修会と同様女性を中心にみなさんエプロン姿で参加、前半は先生のデモンストレーション、後半はグループに分かれて6種類のメニューを手際よく調理し、最後に全員で試食。今回の会場は浅草の真ん中にあるビルなので買い物客も多く、またキッチンスタジオ自体が外からよく見えるということもあり、にぎやかな雰囲気の中、参加者も調理を楽しみ、みなさん満足した様子だった。販売店では是非この乳和食のおいしさ、減塩効果をお客様にお伝えして、牛乳の魅力アピールに繋げていただきたい。最終回は11月26日に多摩1、2ブロック（立川市女性総合センター）を予定している。

当日の献立は、乳清ごはん（実際に乳清とカッテージチーズを作る）、かぼちゃのミルクそぼろ煮、鮭の塩麹漬け焼き、ふわふわがんもどき、わかめときゅうりの酢の物、減塩みそ汁、献立全体のエネルギー＝67２kcal、塩分2.7ｇ、牛乳使用量185ml。

今回の料理レシピは小山先生のご厚意で宅配牛乳をご愛飲頂いているお客様にも、配布ＯＫとのことなので、ご希望の組合員の方には郵送します。東乳商事務局までお問い合わせください。

浅草研修会

宅配牛乳ご愛飲謝恩キャンペーン
応募用紙の回収、東乳商への発送を　よろしくお願いします。

「宅配牛乳ご愛飲謝恩キャンペーン」の、今後のスケジュールは次の通りです。

◆お客様から応募用紙（チラシの一部切り取り）を回収
※回収締切＝11月30日（水）

◆応募用紙を東乳商に送付（送料は販売店負担）
※送付締切＝12月9日（金）
※販売店のゴム印を必ず押印して下さい。

◆抽選＝平成29年1月中旬
※東乳商事務所にて役員立ち合いのもと、厳正に行います。

◆当選者の発表＝1月下旬
※各販売店に当選者氏名と当選者向けメッセージを送付します。販売店からお客様に500円相当の商品とメッセージをお渡し願います。
※メーカーとの精算方法等の詳細を同封します。

◆連絡先＝東乳商事務所
03―5809―1776

東乳商インフォメーション

①東乳商事務所を組合員のみなさんに貸し出しています。
貸出対象者＝東乳商の組合員
使用目的＝支部、マーク団体等の会議、勉強会等
貸出曜日＝平日の夜間（18時～22時まで）、土日、祝日
使　用　料＝1回につき3千円（鍵の送付費用、その他管理費用として）
※希望者は事務局沢までご連絡下さい。（03-5809-1776）

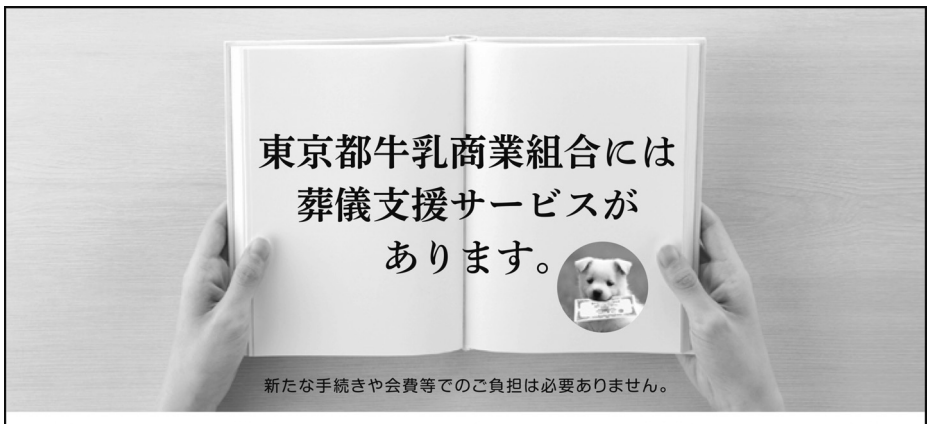
②東乳商は各種保険会社、共済組合と提携し、みなさまに加入頂いております。
★火災共済、自動車共済、医療総合保障共済等〔東京都火災共済〕
★がん保険〔アフラック〕
★傷害総合保険〔損保ジャパン〕
※加入を検討されている方は事務局までご連絡下さい。（03-5809-1776）

③東乳商の運営に欠かせないパートナーである協賛会員に関するお知らせです。
★（有）新なすエッグ
事業内容＝鶏卵の製造販売
東乳商担当＝代表　原口洋子
本　　社＝栃木県さくら市葛城2092
TEL＝028-686-8150
FAX＝028-686-8170

★（株）オールインワン
事業内容＝配合飼料の製造販売、各種食品の製造販売
東乳商担当＝高橋育夫
食品事業部＝港区赤坂8-6-17-209
TEL＝03-3746-2844
FAX＝03-3476-5042
お薦め商品
・高級生わかめ、特選昆布
三陸海岸の荒波や海流が強くあたるきれいな海で育ち、やわらかく歯ざわりのよいのが特徴です。高栄養、ノンカロリーの自然食の優等生です。
★合資会社シースリーネット
お薦め商品
・那須の赤い太陽
飼料・飲み水・環境にこだわり、栄養価が特に優れ、味の濃さと深みを味わえる、最高品質のたまごです。
事業内容＝牛乳宅配店コンピューターシステムの開発・販売。食品を中心とした商材の販売。
代　表　者＝金子知弘
住　　所＝京都市下京区綾堀川町304―2　乳業会館1F
TEL＝075-808-1222
FAX＝075-803-1210
新商品情報
・京都の有名ごま専門店「山田製油」
特殊製法で作り上げた、ごまのパウダー「ゴマプードル」。食物繊維たっぷりで添加物など使用せず、従来のすりごまと比較して脂質約45%、カロリー約30%カットした商品で、牛乳やヨーグルトに混ぜると相性ピッタリ。通常のお料理にもご利用頂けます。来年1月中旬より販売予定。
※協賛会員の提供商品に興味のある方は、前記連絡先へ直接、または東乳商事務局（03-5809-1776）までご連絡下さい。詳しいパンフレット等をお送りいたします。

東乳商　2017年 理事支部長
新春のつどい
開催日の予告　日　時　平成29年1月24日（火）午後5時から
場　所　御茶ノ水「ホテルジュラク」

理事・支部長への開催案内状（地図同封）は12月初旬に郵送します。お近くの販売店を誘いあってご参加下さい。



電話1本で安心の葬儀を手配
葬儀基本セットで全体の費用を軽減
家族葬も利用可能
組合員とそのご家族も対象
サービスのご利用・お問合せは、コールセンターへ！
フリーコール 0120-421-493　24時間365日対応
※ご利用の際は事前に上記の電話番号へご連絡ください。葬儀社とのお打合せ後のご連絡ではご利用になれません。
制度運営会社　全国儀式サービス　検索　ユーザー名：gishiki　パスワード：tokyomilk

改善協版

11月2日に牛乳販売店の営業担当者が放火事件の容疑者として逮捕された件に関して、全改協の橋本会長から各改善協会会長あてに文書が配信されたので、紹介します。

「さて、今月2日、東京・町田市にて団地の掲示板に火をつけるなどしたとして、牛乳宅配営業の29歳の男が逮捕されました。営業を断られた腹いせにやった、と容疑を認めています。この事件は、単に一販売店の一営業マンの仕業と片付けるほど簡単ではなく、犯人が所属する販売店のコンプライアンス意識の低さ、或いは、拡大ありきの放漫経営も事件発生の一つの要因として考えられます。この事件は、全国の牛乳販売店の今後の営業活動に計り知れない影響をもたらす重大な事犯と推測します。

加えて、昨年、訪問営業を巡るトラブルから「特商法」の見直しが行なわれましたが、さらに「訪問販売お断り」ステッカーの議論を深めるきっかけとなることが懸念される深刻な事件とも言えます。消費者庁によると、26年度、牛乳販売店関連の苦情はおよそ３００件発生しております。全改協では、これを真摯に受け止め、さらに襟を正すべく自主規制マニュアルを作成し全国の加盟店に配布しました。この事件を受けて、今一度、「健康アドバイザー」としての正しい営業のあり方や宅配業たる責務の再認識を図るため、マークの垣根を越えての再発防止の対応が急務と考えました。そこで、都道府県牛乳流通改善協会会長及び事務局担当者には、メーカーと連携のもと、組織する会員及び加盟店に向け、損なわれた名誉の早急な回復を図るべく、改めてコンプライアンスに係る指導を促していただきたく、強くお願いいたします。

なお、関係する消費者庁、農林水産省、Ｊミルク及び全国消費者団体連合会等にはお詫びと今後の対策についてお伝えしました。

市場環境が厳しい中にあっても、低温物流を得意とし、地域密着を旨とする健全な牛乳宅配は、これからも市民にとって貴重な宅配システムです。

この度の事犯による影響軽減のため、情報収集と対策に全改協は全力を尽くします。

全国の健全な牛乳販売店のためにご理解とご協力を切にお願い申し上げます。以上」

全改協では昨年「牛乳販売店の「宅配」に関する自主規制マニュアル」を作成して、加盟店のみなさまに配付しております。今一度、マニュアルの順守をよろしくお願いいたします。

都普協版

骨の健康とアンチエイジングに「乳和食」

～「第27回名古屋骨を守る会講演会」で乳和食を紹介～

公益財団法人骨粗鬆症財団は、一般市民への啓発活動を行う「骨を守る会」を全国９か所に組織している。そのひとつである「名古屋骨を守る会」では、講師に小山浩子氏（料理家・管理栄養士）を迎え、「牛乳と和食のしあわせなであい〝骨の健康とアンチエイジング〟」と題した講演を実施。２００名を超える一般市民が聴講した。

Ｊミルクでは今後、「骨を守る会」と連携し、様々な活動支援を行っていく。

地域住民の骨の健康を支える存在に

「名古屋骨を守る会」の会長を努める鈴木敦詞氏（藤田保健衛生大学医学部教授）は、「スイスに留学した際、ＷＨＯに骨粗鬆症の共同研究センターがあり、そこで啓発活動に参加した。帰国当時、日本では、情報に飢えている方、患者自身どうしていいか分からない方が多く、啓発活動の必要性を強く感じた。すでに東京、大阪、新潟では骨粗鬆症の会があったが、名古屋地区の専門医に集まっていただき、平成15年８月に本会を発足した」と設立までの経緯を説明した。

また、「こういう活動は、信頼感をを得るまでが非常に大変だった」と卒直な感想を述べた。

乳和食については、「学校給食で牛乳乳製品を食べ慣れている最近の子ならば、抵抗なく馴染めるかも知れないが、食習慣に牛乳乳製品が少なかった世代には抵抗がある」とし試食の機会を増やす他、レトルト化など手軽に食べられる工夫も必要と提案した。

カルシウムと運動で骨量の維持を

小山氏は、「骨は生まれてから30歳くらいまでは成長し続け、一生分の骨を作る。その後女性の場合、閉経までは骨量を維持するが、閉経後は、エストロゲンというホルモンがほとんど分泌されなくなるので、毎日の食事で必要な量のカルシウムが摂れていないと骨からカルシウムを溶かして生命維持を行う。これによって骨量が減少して、骨粗鬆症になる」と日本の50歳以上の女性３人に１人が発症するとされる骨粗鬆症のメカニズムを解説。

また「カルシウムは、『命の炎を燃やす栄養素』と言われている。生きるために大事な栄養素で、骨のためだけに必要なのではない。心臓を動かし脳の中で情報伝達をスムーズに行うのもカルシウムであり、生きるために毎日６５０ミリグラム以上必要。そして骨には運動も大事なので、継続して行ってください」とカルシウムの摂取と運動の重要性を述べた。

牛乳を毎日の食事に取り入れる

「カルシウムが効果的に摂れる乳和食は、牛乳をだし汁や水の代わりに使う、調味料を牛乳で割る、野菜をゆでる・乾物をゆでもどす、粉を溶いて揚げ物の衣などに使う、牛乳に米酢を加えてカッテージチーズと乳清をつくり、別々に利用するという５つのテクニックがある。無理なく始められるところから、１日１品牛乳を料理に取り入れて見てください」と呼びかけた。

（一般社団法人Ｊミルク資料より）

全乳連の動向

●11月8日（火）
Ｊミルク・平成28年度酪農乳業食育推進研修会
↓「牛乳の価値」を意識した食育プログラムを組み立て、酪農乳業関係者のスキルアップを図る。

●11月9日（水）
明治ホールディングス㈱
平成29年３月期第２四半期決算説明会

●11月10日（木）
雪印メグミルク
平成29年３月期第２四半期決算説明会

●11月11日（金）、12日（土）
チーズフェスタ

●11月18日（金）
全乳連第２回理事会

●11月18日（金）
酪農学園大学・公開講座
↓「北海道における食品加工をめぐる動き」、３つの講演のうち１つが、「牛乳・乳製品の利用～本学での取り組み」

●11月19日（土）
関東生乳販連・牛乳料理コンクール関東大会
↓都普協の東京都大会での入賞者２名が参加、関東地区１都８県の代表者２名ずつが料理の腕を競う

●11月20日（日）
日本酪農乳業史研究会・嶺岡牧ツアー

●11月24日（木）
Ｊミルク・日本食文化史概説講義

●11月25日（金）
酪農乳業ペンクラブ・秋季研修会
農水省・牛乳乳製品課、松本課長講演「最近の酪農乳業事情について」

●11月28日（月）
日本ジェラート協会総会

●11月30日（水）
Ｊミルク・酪農乳業の国際比較研究会
前田専務以下の一行が英国などを視察、当地の牛乳販売業の在り方なども含めて講義。