商品リポート

真空パックで衣類・食品を守る
災害時の備蓄に活用

ランドリー機器、真空包装機などのTOSEI（東京都品川区）は、真空包装機「TOSPACK」を活用した衣類や食料の備蓄を提唱している。TOSPACKは、毛布、ふとん、衣類、靴、トイレットペーパーなどに加え、食料品の真空パックが行える。

同社はボランティア活動を通じ、被災地の声として着替えや洗濯に関する悩みが多いと実感。「特に、津波や洪水などの水害では被災後に乾いた衣類に着替えられるかが生死を分けることがある」と指摘する。

衣類と食料の備蓄で真空包装機を活用するメリットとして同社では、①水害による浸水、泥水などから備蓄品を守れる②空気に触れないため、衣類や毛布の品質が劣化せずに長期保存が可能③毛布やタオル、衣類は圧縮されて容積は5分の1になり、大量の備蓄品の保管スペースを確保できる―を挙げている。

同社では以前からこの活動を展開しており、2022年の防災週間では、東京都中野区のコインランドリー店舗「TOSEI Laundry東中野店」を開放し、自宅の布団や衣類、靴などを水害や経年劣化から守る真空パックのサービスを無料で提供。水害や地震などに対する防災意識向上の啓発活動を実施した。

旅館・ホテルでは、同社の真空包装機を活用することにより災害への備えができるほか、災害発生時には宿泊客や地域住民などに対して真空パックサービスを提供できる。

この件についての問い合わせ先は、TOSEIマーケティング推進統括部☎03（6422）7283。

真空包装機

真空パックされた各種の防災グッズ

▲公式ホームページ

真空包装機「TOSPACK」　TOSEI

オールフリー15周年 2月にリニューアル

サントリー　「飲みごたえ」を強化

サントリーは2月製造分から、発売15年目を迎えるノンアルコールビールテイスト飲料「オールフリー」Ⅱ写真Ⅱをリニューアルし、順次全国発売する。今回は「もっと自由に、気持ち良く楽しめるビールテイスト」を目指し、中味とデザインを刷新した。

中味は、麦芽由来のうまみ成分を増やし、苦味を調整することで「飲みごたえ」と「すっきりとした後味」を実現。パッケージは、オールフリーの特徴である白を基調に新たなブランドロゴを印象的に表現することで、シンプルかつ堂々としたデザインに仕上げた。

同社は昨年のノンアルコールビールテイスト飲料市場について、「10年前の約1・3倍の規模になった」と推定。その中でも同ブランドは社会的ニーズを捉え、「アルコール数0・00%」「カロリーゼロ」「糖質ゼロ」「プリン体ゼロ」の四つの機能をもつ同飲料として消費者の支持を集めてきた。

同ブランドのラインアップはオールフリーのほか、内臓脂肪を減らす機能性関与成分が含まれた「からだを想うオールフリー」、ライムの爽快さが癖になる「オールフリーライムショット」、記憶力向上に役立つ機能GABAを加えた「あしたを想うオールフリー」の計4シリーズを展開。消費者の多様なニーズに応じている。

竹内美樹の 口福のおすそわけ 493

祝蕾

初めて見たその野菜は、一見タラの芽のよう。だが、パックから出してみると全く違う。薄緑の奇麗な蕾状の物はタラの芽っぽいが、縦半分に切られた大き目の物は、断面が真っ白でしっかりと芯がある。パックには、「祝蕾」という名とともに「ゆでても炒めてもおいしい！」と記されていたが、一番おいしく食べるにはどうすべきか？

とりあえずググってみることに。

一般的に「子持ち高菜」と呼ばれるアブラナ科の高菜の一種で、高菜同様カラシ菜の変種なのだとか。その名称は福岡でブランド化された「博多蕾菜」のほか、種苗会社によって異なり、「祝蕾」以外にも「子宝菜」「四川児菜」「湖南児菜」などさまざま。ここでは、筆者が食した大和農園の「祝蕾」と呼ぶことにしよう。

中国原産で2007～08年ごろから市場に流通するようになった、平成生まれの新野菜。1株直径約60㌢くらいまで育つと、だんだん脇芽が出てくるという。その脇芽こそ祝蕾の正体で、文字通り蕾のような形をしている。旬は1月中旬から3月中旬。まだ流通量は少なく、目にする機会も少ない、春を呼ぶレア野菜である。

葉っぱのつけ根に出た脇芽が5㌢程度になれば食べごろなので、それを順次収穫していく方法と、ある程度育った株を一気に引き抜いて分解していく方法があるという。葉を全て取り除くと、大小多数の脇芽が顔を出すので、それを切り取るのだ。根っこ以外葉も茎も全部食べられるそうで、脇芽を切り取った後の茎の画像を見ると、房状のホウレンソウの茎にそっくり！脇芽は1株で20～30個ほど収穫できるというから、ピリ辛さはなくほろ苦さと甘みがある。大きめのものはコリッというよりむしろホクホクした食感で、小さめのよく火が通るものは中心部分がトロッとろ。想像以上の美味で多すぎるかと思ったのにあっと言う間にペロリと平らげてしまった。

栄養成分も優秀だ。スストレス緩和や睡眠の質の改善、血圧降下作用が期待されるとして近年話題のγ（ガンマ）－アミノ酪酸、通称「GABA（ギャバ）」が豊富だ。また、β（ベータ）カロテンやビタミンEも豊富だから、抗酸化作用が期待できる。おいしいだけじゃない、祝蕾！次回は浅漬けにして、コリッとした食感を試してみよう♪期間限定の口福の味、急がなくちゃ！

※宿泊料飲施設ジャーナリスト。数多くの取材経験を生かし、旅館・ホテル、レストランのプロデュースやメニュー開発、ホスピタリティ研修なども手掛ける。

西尾・蒲郡でスタンプラリー

JAF愛知支部

日本自動車連盟（JAF）愛知支部は、昨年同社が開催した「あいち学生ドライブスタンプラリーコンテスト2023」で最優秀賞を受賞した、椙山女学園大学（愛知県）現代マネジメント学部水野英雄ゼミ考案のドライブスタンプラリー「西尾&蒲郡で1day和文化体験の癒し旅」を開催している。5月31日まで。

スタンプスポットは西条園抹茶カフェ西尾本店や三河工芸ガラス美術館、一色さかな広場など。西尾市・蒲郡市を舞台に、抹茶、工芸、和食、温泉、神社など、日本文化の体験と癒やしを1日で網羅できることから、訪日客にも楽しめる内容となっている。

参加方法は同社ドライブスタンプラリーページから、ユーザー登録後、期間中好きなタイミングで参加可能。スタンプの取得数に応じて一色産ウナギや、蒲郡市産の魚の干物など、西尾市・蒲郡市地域の特産品が当たる抽選に応募できる。

この件に関する問い合わせは、JAF愛知支部☎052（872）3833。

サービスを超える極意
「旅館ホテル」のおもてなし

日本ホテルレストラン経営研究所　大谷　晃

58

日本茶の種類②

●碾茶（てんちゃ）
栽培方法は玉露（ぎょくろ）と同じです。煎茶（せんちゃ）や玉露の働きを止めるために蒸し、もみながら乾燥させるのに対し、碾茶は蒸した後、もまずに乾燥させます。また煎茶や玉露のように茶葉の形を針状にもしません。渋み成分のカテキンが少なく、うまみの濃いお茶です。

●抹茶（まっちゃ）
碾茶を茶臼でひいて微粉末状にしたお茶です。主に茶会の席で用いられますが、自宅で楽しむ人も多くいます。

●番茶
収穫後、畑をならすために刈った茶葉や、伸びたり摘みの光景をうたったものですが、この歌にあるように立春から数えて88日目、つまり5月初旬に、その年最初の茶葉の収穫期を迎えます（地域により4月～5月）。そこで、次のような呼び名がついています。

1番茶―4月～5月に出てきた茶葉が摘みとられ、製造されるお茶

2番茶―6月ごろ2回目として摘みとられ、製造されるお茶

3番茶―7月～8月に3回目として摘みとられ、製造されるお茶

4番茶―9月～10月にかけ4回目に摘みとられ、製造されるお茶

＊　＊　＊

■日本ホテルレストラン経営研究所＝ホスピタリティ業界（旅館、ホテル、レストラン、ブライダル、観光、介護）の人材育成と国際交流へ貢献することを目的とするNPO法人。同研究所の大谷晃理事長、鈴木はるみ上席研究員が監修する書籍「『旅館ホテル』のおもてなし」が星雲社から発売中。問い合わせは同社☎03（3868）3275。

＝隔週掲載

●ほうじ茶
年寄りにお勧めです。煎茶、番茶、茎茶などを強火で炒って、香ばしさを引き出したお茶です。葉は茶色をしています。すっきりとした軽い味わいが楽しめます。

●玄米茶
水に浸して蒸した米を炒ったところに番茶や煎茶などを加えて作ります。炒り米の香ばしさと、番茶や煎茶のさっぱりとした味わいの両方を楽しめます。

●摘む時期で異なる呼び名

「夏も近づく八十八夜…」という歌は、新茶の摘みの光景をうたったものですが、この歌にあるように立春から数えて88日目、つまり5月初旬に、その年最初の茶葉の収穫期を迎えます（地域により4月～5月）。そこで、次のような呼び名がついています。

1番茶―4月～5月に出てきた茶葉が摘みとられ、製造されるお茶

2番茶―6月ごろ2回目として摘みとられ、製造されるお茶

3番茶―7月～8月に3回目として摘みとられ、製造されるお茶

4番茶―9月～10月にかけ4回目に摘みとられ、製造されるお茶

＊　＊　＊

■日本ホテルレストラン経営研究所＝ホスピタリティ業界（旅館、ホテル、レストラン、ブライダル、観光、介護）の人材育成と国際交流へ貢献することを目的とするNPO法人。同研究所の大谷晃理事長、鈴木はるみ上席研究員が監修する書籍「『旅館ホテル』のおもてなし」が星雲社から発売中。問い合わせは同社☎03（3868）3275。

＝隔週掲載

本だな

食べるお宿浜の湯　おもてなしの神髄
鈴木良成著

1980年代、8万軒を超えていた旅館の数は、2016年には4万軒を切り、半分以下にまで減少した。その原因は、高度経済成長期に団体客に依存し、個人客に対して「おもてなし」の精神を失ってしまったことだと著者は語る。

著者が経営する食べるお宿浜の湯（静岡県賀茂郡東伊豆町）は、もともとわずか5室の小さな民宿だったが、創業以来改築や増築を重ね、56室まで拡大。高いリピート率と客室稼働率を誇る旅館としての地位を築いてきた。

本書では、浜の湯が実践してきたさまざまな取り組みを通して、旅館経営に欠かせないおもてなしについて解説。旅館経営者をはじめ、観光業・サービス業に関わる方々にとってホスピタリティ向上に役立つヒントを与えてくれる1冊。

B6判180㌻。定価1760円（税込み）。発売＝幻冬舎。

東京ホテル図鑑　実測水彩スケッチ集
遠藤慧著

温かみのあるスケッチが人気の建築士・カラーコーディネーターの著者が、世界観の際立つ23軒のホテルに実際に泊まり、測って、描いた実測水彩スケッチ集。

本書ではSORANO HOTEL（東京都立川市）などの東京・近郊のミニマルホテルから、帝国ホテル東京（東京都千代田区）などのラグジュアリーホテルまで、多彩なホテルの空間の魅力を解剖。ホテルの間取りはもちろん、インテリア、アメニティ、フード、カードキーまで、著者の独自の視点から描いた寸法つきの書き下ろしイラストが満載。

B5判128㌻。定価2750円（税込み）。発売＝学芸出版社。

全般的なウィルス対策に!
全般的なウィルス対策には、飛沫感染対策とともに空気感染対策が必要です。
のろ対策にも
そなえあれば憂いなし
Dr.ノバ3S
発売から12周年!
キレイな環境（ところ）に人が集まる
空間除菌
90日間効果長持ち
Dr.Nova3S 消臭+除菌
おかげさまで28周年
■東京都ホテル旅館組合指定商社
■日本温泉協会正会員
■全日本ホテル連盟賛助会員
システム・シャイン・サービス（株）
〒171-0052 東京都豊島区南長崎6-8-10
TEL.03-5996-5407
http://www.3s-group.co.jp

ゲストの時間と空間を満足で包みこむ、NATURE & CO 5つのこだわり

Quality
すこやかな美しさに導く植物成分と肌にやさしい処方を
各アイテムごとに選びぬいて開発。
誰もが安心して使用できるシンプルなのに満たされる品質に。
6種の植物オイル　3種の植物エキス　5種の植物由来洗浄成分
鉱物油フリー　合成着色料フリー　サルフェートフリー
シリコーンフリー　動物由来原料フリー　弱酸性
※配合成分・処方はアイテムごとに異なります

Design
大地と植物の薬効感をイメージする
ブラウンを基調としたカラー展開。
静けさをまとうミニマムなデザインは
どんなシーンや
インテリアにも溶け込み、
空間をスタイリッシュに。

Series
植物のチカラとやさしさを
全身に届ける
インバス・アウトバス・
フェイス&ハンドソープのトータル展開。
空間にはナチュラルな世界観と
統一感をさりげなく演出。

Fragrance
男性にも女性にも好まれる
ナチュラルで心安らぐ
ハーバルグリーンの香り。
深呼吸したくなる心地よい
香りにいざなわれて
深いリラクゼーションへ。

Sustainability
全てのボトル本体に環境に配慮した
バイオマスPETを、
シャンプー・ボディソープの
ボトル側面には
触覚識別を施した
ユニバーサルデザインを採用。

コーセートラベルリテール株式会社
〒103-8251 東京都中央区日本橋3-6-2　お問い合わせ:03-3270-6687