

働く男のライフスタイル情報紙

Biz Life Style

[ビズスタ東京]

2018 04

特別版

『BizLifeStyle』は東京、神奈川、名古屋、関西、京都・滋賀、仙台、福岡、広島にて62万部発行
下記URLまでアクセスを。

www.biz-s.jp

広告掲載に関するお問い合わせ・申し込みは
TEL.03-6854-7001 FAX.03-6854-7005

企画・制作/株式会社アイリススポーツ案内広告社
〒110-0015 東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F
©2018 DAILY ADVERTISING AGENCY CO.,LTD



スタイリスト:遠藤文香、カメラマン:多田昌弘

冷凍食品は、果たして「どこまでできる」のか。

高品質な食材に研ぎ澄まされた調理技術、そして芸術のごとき盛りつけ。
いまや「世界の美食の首都」と評価されるレベルに達した日本の料理文化だが、
その根底を支えているもののひとつが、100年近い歴史を持つ「冷凍食品」だ。

上の写真の料理にも、冷凍食品が使われているのだが…ここで問題。

「写っている料理のうち、どれが冷凍食品を使ったものでしょう？」

きっと驚く意外な正解とともに、現代の冷凍食品が「どこまでできるのか」を中面で紹介！

My Favorite Life Style



三國 清三シェフ スペシャルインタビュー

「冷凍食品の良さを知れば、もっと活用したくなるはずです。」

世界的な料理家である三國清三氏は、冷凍食品アンバサダーに就任されましたが、冷凍食品に対してどのような考えをお持ちですか。

「最近の異常気象で野菜が高騰した時なども便利ですね。」



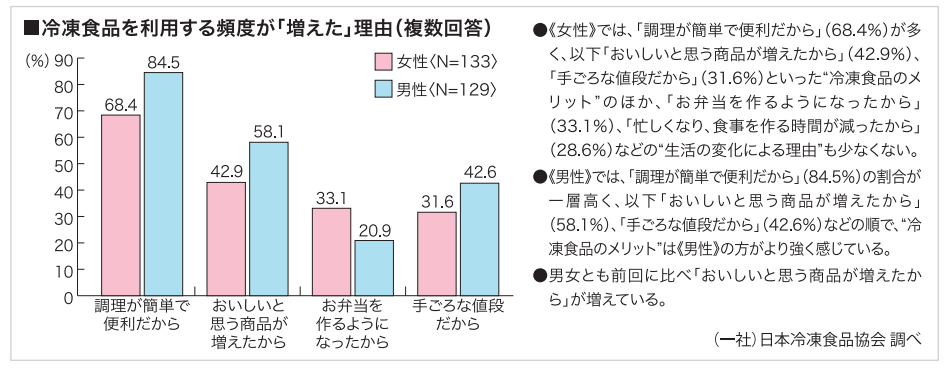
冷凍食品アンバサダー オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ 三國 清三(みくに きよみ)



世界の一流料理人も認める、冷凍の技術。100周年を目前にした、日本の冷凍食品の「現在」。

表紙の写真に写っている料理の中で、冷凍食品をベースに作ったものはどれか、では、さうそく種明かし。正解は、すべてが冷凍食品。あの料理のメイン食材は冷凍食品なのだ。

「便利」「美味しい」だけでなく、「栄養的にも優れている」食品なのだ。



冷凍食品。かつては「アツクできるところ」ばかりが「アツク」だったのも事実だが、最近では「手を抜く」のではなく「手間を省く」ための食品という認識も浸透してきた。

My Favorite Life Style



サマープディング

カロリーの目安
541kcal
1人あたり

調理時間の目安
20分

- 材料 (12cm直径ボウル1個分)
- 冷凍ミックスベリー 200g
 - 砂糖 20g
 - 水 50ml
 - サンドイッチ用パン 8枚
 - 飾り用冷凍ミックスベリー 適量
 - 飾り用ミント 少量
- ※ただし、食パンにベリーソースを染み込ませる時間6~8時間を除く



かにかまの あんかけチャーハン

カロリーの目安
463kcal
1人あたり

調理時間の目安
10分

- 材料(1人分)
- 冷凍チャーハン 1/2袋(225g)
 - かにかま(かに風味かまぼこ) 40g
 - さやえんどう 3枚
 - スープ
 - 水 カップ1
 - 鶏がらスープの素 小さじ1/2
 - 塩、こしょう 各少量
 - 片栗粉
 - 片栗粉 大さじ1
 - 水 大さじ1
 - しょうが汁 小さじ1/2



から揚げのコブサラダ

カロリーの目安
334kcal
1人あたり

調理時間の目安
10分

- 材料(1人分)
- 冷凍鶏のから揚げ 5個
 - 冷凍ブロッコリー 80g
 - レタス(ひと口大) 1/4個
 - ミニトマト(縦1/2) 5個
 - アボカド(ひと口大) 1/2個
 - パプリカ(薄切り) 1/4個
 - お好みのコブサラダかシーザーサラダのドレッシング 適量

レシピのデータベースが大人気の冷凍食品専門サイト

あの三國シェフを筆頭に、いまや一流の料理人たちも積極的に利用する冷凍の技術。近年の東京は世界で屈指の美食都市とされているが、冷凍食品は世界が羨む料理文化を支えている存在となっているわけだ。

急速冷凍をはじめ100年近い歴史の中で磨き上げられた技術は、いまや「不可能はないのではないか」と思えるほど多種多様なメニューを実現している。味のクオリティの高さに加え、栄養価も変わらないと来れば、もはや敢えて選ばない理由は見当たらない。

日本冷凍食品協会では、圧倒的な進化を遂げている冷凍食品を基本から学べる「冷凍ONLINE」を開発中。冷凍食品の基礎知識や季節のおすすめメニュー、各種QAなど情報充実のサイトだが、中でも「ひとくふうレシピ」は圧倒的な便利さ。商品分野、料理カテゴリー、和洋中のスタイル、そして調理時間から検索できる冷凍食品を活用したレシピを大量に掲載しており、サッと探してパッと作れるデータベースを無料で公開している。

発展を続ける日本の食文化を支える冷凍食品。以下にポイントを掲載しておくが、先の「冷凍ONLINE」では、レシピのほかにも歴史から統計データまで幅広い知識を無料でチェックすることができる。レシピのゲットがてらアクセスして、世界的な一流シェフたちが認める「現代の冷食」を学んでみよう。

ずっと-18℃以下で管理するため 極めて衛生的な食品

腐敗や食中毒の原因になる細菌も、低温状態では活動できない。冷凍食品は、生産から販売まで常にマイナス18℃以下の低温で管理されているため、極めて衛生的。

下ごしらえ要らずで 食べる分だけ使える「エコ食品」

前処理がしてあることも冷凍食品の「条件」のひとつであることは、意外に見逃されがちポイントだ。最初から「捨てる場所がない」状態で購入でき、食べたい時に食べる分だけ使えるので、とても「エコな食品」と言える。

急速凍結で食品の細胞をこわさず 美味しさも栄養価も「そのまま」

低温で急速に凍結された冷凍食品は、美味しさだけでなく栄養価もそのまま。上手に解凍すれば、「とれたて」「つくりたて」を再現することができる。組織を壊すこともないので、本当に「そのまま」と言えるクオリティなのだ。

厳しい品質管理・安全管理で 信頼して選べる



日本冷凍食品協会会員メーカーの商品は、原材料の管理から製造工程上の安全対策まで厳しくチェックされている。認定制度に適合した工場の製品には「認定証マーク」がつけられているので、安心して選ぶことができる。

冷食ONLINE

冷食ONLINE

<https://online.reishokukyo.or.jp>

ビズスタ特典



ホテル・ドゥ・ミクニ 1万円相当のお食事券を 2組4名様にプレゼント!

応募方法

- ハガキに下記①②をご記入のうえ、ご応募ください。
- ①住所・氏名・年齢・性別・職業
 - ②記事を読んだ感想

〈送り先〉 〒110-0015
東京都台東区東上野4-8-1 TIXTOWER UENO 14F
ビズスタ編集部宛

※応募締切:5月11日(金)消印有効 ※当選者は商品の発送をもって代えさせていただきます。