

& Hearts

アンド・ハーツ

Journal of
Japanese Association of
Culinary vocational training

会長 ご挨拶

介護食士 特集 ①

口から食べるから
生きる喜びがある

食べたくなる、最新介護食レシピ

シリーズ ①

健康に食べるヒント

活躍の場をさらに広げる、
全調訓の各種認定資格



報告

平成26年度
定時総会を開催

Information

全調訓正会員校、賛助会員ご紹介



新たなステージを迎えて



公益社団法人 全国調理職業訓練協会（以下、「全調訓」という）は、平成26年4月1日、新しく発足いたしました。

新しく発足しました全調訓は、公益事業といたしまして「介護食士認定事業」、収益事業といたしまして「カフェクリエイター」、「ラッピングクリエイター」及び「キュージーヌ アンド バンケットコーディネーター」認定事業を行うこととしております。

これら全調訓の事業は、会員の皆様あつての事業でございます。今後とも引き続き益々のご支援方をお願いしたいと存じます。

これからの事業の大事なことは、限られた予算の中でどれだけ成果を高めていくか、使命が終わった事業があれば、新しい事業に振り替えていくというような創意・工夫が大事になって参ります。そのような視点から皆様方のご提案、ご提言等も参考にしながら、新しい“ニュー全調訓”ということでイメージチェンジ、イメージアップを図っていきたいと思います。

これからも田中敏子先生（創始者）の精神を受け継いで、全調訓のために身を捧げ、「介護食士」の育成をライフワークとして微力ながら精一杯頑張っていきたいと思っておりますので、どうぞ今後ともよろしくお願い申し上げます。

公益社団法人 全国調理職業訓練協会

会長 井上好弘



会報誌リニューアルについて

公益社団法人 全国調理職業訓練協会の会報誌改訂につきましては、新発足より企画を進めておりましたが、このたびリニューアル版を発行する運びとなりました。新しい会報誌名「& Hearts（アンド・ハーツ）」は、私ども全調訓がかかわる、介護食士、カフェクリエイター、キュージーヌ&バンケットコーディネーター、ラッピングクリエイター、すべての職種において、欠かすことができない心構え「細やかな心づかいを添えて」を表現したものです。

口から食べるから、 生きる喜びがある。



高齢化のスピードが、世界各国の中でも特筆すべき速さで進んでいる日本。人は年齢とともに、体の機能が衰えていき、特に食べることに^{そしゃく}関しては、咀嚼能力*や唾液分泌が低下し、味覚も衰えてきます。そのような状況の中、私たちの生命の根幹にかかわる「食事」について、もう一度見直したいと思います。

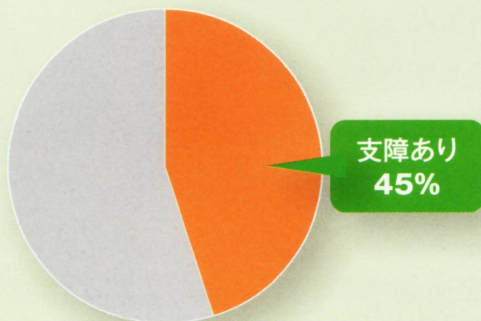
本誌特集では、今後ますます注目される介護食と介護食士について、2号連続で詳しくお伝えします。

45%の高齢者が、^{そしゃく}咀嚼能力に問題をかかえています。

『生きる源は“食”にあり』私たちはごく自然に口から食べ、おいしく味わって食事をします。それが思うようにできないと、本当に悲しく、大変なことなのです。国の調査では、自宅で暮らす65歳以上の高齢者の内、嚙んだり飲み込んだりする力に、何らかの支障がある人は、45%にもものぼります。人間は注射や点滴で栄養を摂ったりするだけでも、命をつなぐことはできますが、そこには満足感はなく、生きている喜びもありません。口から食事を摂ることで、視覚や嗅覚、味覚、温覚、さらに口腔内からの刺激が脳の食中樞を介し、消化・吸収・代謝まで、円滑な連携プレーが行われます。それにより、生きるために必要な機能を十分に働かせる

ことができ、免疫力や生命力まで強くなります。しかも、脳の働きも活発になり、食欲も満たされるので、精神的にも良い結果が得られます。このように「口から食べる」ということは、極めて重要な意味があり、食べる楽しみは「生きる力」に繋がるのです。

嚙んだり飲み込んだりする力に問題をかかえている在宅高齢者は45%



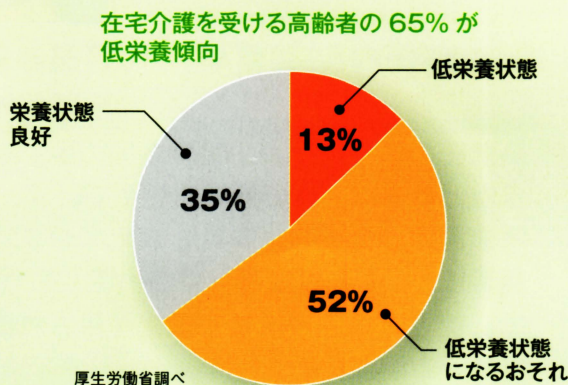
国立長寿医療研究センター調べ

なぜ、口から食べることが大切なのでしょう？

口から食べることがどんなに重要か、ひとつの実例をご紹介します。

ある高齢の女性が、病院で点滴を受けていましたが、余命何カ月という状態になり、自宅に戻ることになりました。この女性には身内の人がいなかったため、近所の知り合いで、調理師の免許をもっていた人が、せめて最期だけでも、おいしい食事を食べてもらいたい、と思い、調理師としての腕をふるいました。そうしたところ、この女性はみるみる健康な体になり、その後10年も長生きをしたそうです。病院の食事は栄養中心のため、食べやすさまで考慮されにくく、食べられない患者は、徐々に経管栄養法**

へ、さらには点滴へと移行してしまうケースが多いようです。実際多くの高齢者は、十分な栄養が摂れていないのが現状といえるでしょう。厚生労働省の調査によると、在宅介護を受けている65歳以上の高齢者の、65%が低栄養傾向にあります。



介護食、そして介護食士について。

人間は高齢になると、若い頃とはちがって、口から食べるというごく当たり前のことにも、いろいろな障害が出てきます。もっとも多いのは、歯が抜けていって、食べ物をちゃんと噛めなくなることです。総入れ歯という方法もありますが、現実には、なかなかぴったりの総入れ歯を作ってもらうのは難しいようです。また、最初はきちんと合っている、歯茎がやせてきて合わなくなることもあります。総入れ歯にしている多くの高齢者は、不自由さや痛みを我慢しながら食事をしているのが現状です。

また、若くて健康な人には、食物がのどを通過するときに、気管入り口が自然に塞がれて、食べ物が気管に入らないようにす

る機能が備わっていますが、高齢者は、その機能がうまく働かなくなり、食物が気管に入ってしまう「誤嚥^{ごえん}***」事故が起きやすくなります。



このような障害はひとつの例ですが、口から食べ物を摂り、消化・吸収し、排泄する、という一連の動作に、軽度の障害があるけれど、食事の作り方を工夫すれば、口から食事を摂ることができるようになる人が、現在、日本には大勢いるのです。多くの高齢者がそうですし、また若い人でも、このような障害をもっている人もいます。そのような人に、口から摂取できて、しかも、栄養とおいしさと食べやすさが配慮された食事を

提供したい、と思います。

私たちが考える介護食は、基本的に高齢者のための食事ですが、上記に該当する人であれば、どの年齢層の人の食事にも当てはまります。

そして、介護食士とは、介護食を作る科学知識・技術知識・技能などを、幅広く学

んだ人のことをいいます。

- * 口の中で食べ物をよくかみ砕き、味わう力。
- ** 鼻から管を介して栄養や水分を補給する方法。
- *** 誤って飲み込むこと。



次号「介護食士特集 ②」では、介護食士の仕事についてお伝えします。ご期待ください。

介護食士 Q&A

Q 介護食士の認定資格とは、どんなものですか？

A 介護食士は、内閣総理大臣認定の、公益社団法人 全国調理職業訓練協会が、介護に携わる方々の調理技術を向上させる目的で設けた、認定資格制度です。

要介護者にとって介護食は、生きていくためになくてはならないもの。そのため、介護食に関する知識を得ることは、ホームヘルパーや栄養士、調理師、介護福祉士など、介護の仕事に携わる人々に、今たいへん注目されています。全国調理職業訓練協会は、現在、毎年約 3,500 人の有資格者を輩出しています。

Q 資格の種類は？ 一般の人でも講習が受けられますか？

A 全国調理職業訓練協会の介護食士は、要介護者向けの食事を提供できる専門知識を学んだ人に与えられる資格で、3 級から 1 級まであります。現在、会員教育機関において、介護食士講習会（3 級・2 級・1 級）が開催されており、特に 3 級の講習会は、介護食全般の基礎知識が習得できるので、介護関連の仕事に就いている方から、一般の方まで、幅広い層の受講者に人気があります。講習会は、3 級でも 72 時間におよび、経験豊富な講師陣による、内容の濃い講義が受けられます。

受講資格



どなたでも受講できます。

介護食士 3 級を取得した方。

介護食士 2 級を取得した後、2 年以上、介護食調理の実務に従事した 25 歳以上の方。

食べたくなる、最新介護食レシピ

どんなに食べやすく、栄養たっぷりの介護食でも、食べてもらえなければ、すべてが無駄に終わります。おいしそうな外観や、味わいの工夫は、これからの介護食の、大きな課題といえるでしょう。やさしいパープルカラーと、クリーミーな質感が食欲をそそる、この季節ならではの、おいしくてビタミン豊富なポタージュをご紹介します。

紫さつま芋の豆乳ポタージュ



Recipe

材料 (5人分)

紫さつま芋 …………… 250 g	塩・こしょう …………… 適量
玉ねぎ …………… 大1 / 2個	バター …………… 大さじ1
豆乳 …………… 500cc ~	生クリーム …………… 適量
スープ …………… 250cc ~	(またはクラッカー適宜)
(水 250cc + コンソメ 1個)	

作り方

- ① 紫さつま芋の皮をむき、うす切りにし、水で洗いあく抜きをする。
- ② 玉ねぎをみじん切りにし、バターで焦がさないようによく炒め、①の芋を加えスープで軟らかくなるまで煮る。
- ③ ②に豆乳の半分位を加え、ミキサーにかける。
- ④ ③を鍋に移し、残りの豆乳を加えて濃度を調節し、塩・こしょうで味を整える。
- ⑤ 器に盛り、生クリーム (または、砕いたクラッカーなど) をトッピングする。





高齢者は、加齢に伴い血液中の鉄が不足する傾向にあります。

鉄分不足といえば、「貧血」。中でも食事と関係が深いものに「鉄欠乏性貧血」があります。

私たちの血液が赤いのは、赤血球の色素「ヘモグロビン」によるものです。このヘモグロビンの役割は「酸素の運搬」です。

酸素を体で一番必要としている部分は、脳です。このヘモグロビンが足りないと、脳に酸素が行き渡らず、めまい・立ちくらみなどに。一方、筋肉で酸素が足りないと疲れやすい・だるいといった症状に。さらに、少ない酸素を体中に行き渡らせようと、心臓のポンプがぎゅっぎゅっつとがんばり、その結果、動悸・息切れなどにつながります。

しかし、高齢者は活動量が低下していますので、上記のような自覚症状が少なく、鉄分

不足を感じにくくなっています。鉄分の多い食品を上手に選び、老人性の鉄欠乏性貧血を予防しましょう。

鉄は2つに分けられます。レバー・かつお・赤身の肉など、動物性食品に含まれる「ヘム鉄」と緑黄色野菜や海藻など、植物性食品に含まれる「非ヘム鉄」。吸収率は、動物性の「ヘム鉄」のほうが高くなります。食が細い高齢者には「ヘム鉄」の食品を選びます。

一方、吸収率では劣りますが、植物性の「非ヘム鉄」を多く含む食品は、ビタミンや食物繊維がいつしよに摂れるという点で優れています。そして、「非ヘム鉄」の吸収をUPさせる方法があります。それは、「非ヘム鉄」の食品とタンパク質（特に動物性タンパク質）やビタミンCをいつしよに摂ること。

たとえば、ほうれん草と卵、ひじきと大

老人性貧血にご用心

豆、プルーンとヨーグルトなど、これらのおいしい関係は、実は理にかなった食べ方です。ひじき煮の大豆をひき肉に、人参をレンコンの極薄切りに換えると、動物性タンパク質とビタミンCが同時に摂れます。また、ドライプルーンを水と砂糖で煮てジャムにする



非ヘム鉄+たんぱく質で、上手に鉄分を補給。たとえば、ひじきと大豆、プルーンとヨーグルトなど。

と、食べやすくなります。ヘモグロピンは、「ヘモ（ヘム）鉄」と「グロビン」タンパク質」で構成されています。だから、鉄だけ摂ってもタンパク質が足りないと、鉄分不足は補えません。

ちなみに、玄米に含まれるフィチン酸と加工食品の食品添加物のリン酸塩は、鉄の吸収を抑制してしまいますので注意が必要です。

清水千佳子（しみずちかこ）
ラジオ番組ディレクター／日本成人病予防協会専任講師／健康管理士一般指導員
食と健康をテーマとしたラジオ番組の企画・制作をおもに手がける。健康講座の講師としても活動中。地元、東京都杉並区では、食と健康のイベントなどの企画実施に取り組む。

活躍の場をさらに拡げる、全調訓の各種認定資格

介護食士

内閣総理大臣認定の公益社団法人 全国調理職業訓練協会によって、平成13年から始まった、介護に携わる方々の調理技術を向上させる目的で設けた認定資格制度です。



講習会内容

講習会の名称

介護食士 3級

3

講習会内容

口から食事を摂ることは、脳に刺激を与え、生きるエネルギーを生み出します。おいしく、食べやすく、飲み込みやすい「介護食」の基本知識と技術を学びます。(受講時間：72時間)

受講資格

どなたでも受講できます。

介護食士 2級

2

医学的基礎知識、高齢者の心理、認知症のケア、栄養学、食品学、食品衛生学、調理技術など、3級で学んだ内容を、さらに深く学びます。(受講時間：72時間)

介護食士 3級を取得した方。

介護食士 1級

1

さらに専門的な知識と技術を学ぶ講習会で、1級取得後は、介護食士講座の講師として、後進の指導にあたる方も多くいらっしゃいます。(受講時間：72時間)

介護食士 2級を取得した後、2年以上、介護食調理の実務に従事した25歳以上の方。



さまざまな活躍の場

■ グループホーム・施設で

作業療法士、ケアマネージャーなど、現在の資格にプラスすれば、活躍のフィールドがさらに広がります。

■ 訪問・在宅介護で

要介護者にとって、食事は1日の大きな楽しみ。ホームヘルパーの現場をはじめ、ご家族の在宅介護でも、大いに役立つスキルです。

■ 外食・中食産業で

食べ手の心身状態を熟知した食のプロとして、レストラン、持ち帰り・宅配弁当などの業界でも、注目されている資格です。

キュージィーナ & バンケットコーディネーター

キュージィーナとは料理、バンケットとは宴会。ブライダルや宴会場の仕事の現場に生かせる資格です。



講習会内容

講習会の名称

キュージィーナ & バンケット
コーディネーター
3級

講習会内容

料理に関する知識から、テーブルセッティング、マナー、サービスまで、幅広く学びます。

受講資格

専門教育機関での受講となります。

キュージィーナ & バンケット
コーディネーター
2級

キュージィーナ & バンケットコーディネーター3級を取得された方を対象とし、さらに専門的な知識と技術を学びます。

専門教育機関での受講となります。

カフェクリエイター

18世紀のヨーロッパから現代まで、いつの時代も、カフェは人々の情報交換そして情報発信の場です。「カフェはメディアである」と私たちは考えます。あなたのメッセージを、カフェという空間を通して発信しましょう。



講習会内容

講習会の名称

カフェ
クリエイター
3級

3

講習会内容

いまの店舗にカフェコーナー設置を考えている方から、カフェ経営をめざす方まで、いま人気の講座です。コーヒーの知識からカフェフード、カフェマネジメントまで、カフェづくりの基本を、講義と実技で学びます。(受講時間: 30 時間)

受講資格

どなたでも受講できます。

カフェ
クリエイター
2級

2

カフェクリエイター3級を取得された方を対象とし、さらに広く、深く学びます。エスプレッソマシンやカフェドリンク、カフェフード実習も充実。(受講時間: 48 時間)

カフェクリエイター3級を取得した方。

カフェ
クリエイター
1級

1

カフェ開業実現に向けて、自店のイメージをシュミレーションしながら、実践的に学びます。(受講時間: 60 時間)

専門教育機関での受講となります。

ラッピングクリエイター

すてきな包装素材を使って、美しく包む。ラッピング技術の習得は、魅力的な店舗づくりに生かせる人気の資格です。



講習会内容

講習会の名称

ラッピングクリエイター
3級

3

講習会内容

リボンテクニックとラッピングの、基本を学びます。(受講時間: 12 時間)

受講資格

どなたでも受講できます。

ラッピングクリエイター
2級

2

ラッピング素材選びや、贈る喜びの表現など、応用的なラッピングを学びます。(受講時間: 30 時間)

ラッピングクリエイター3級を取得した方。

ラッピングクリエイター
1級

1

ラッピングから店舗ディスプレイまで、さらに自由な創作表現を学びます。

専門教育機関での受講となります。

指導者
(インストラクター)

幅広い関連領域にわたる、高度な知識、専門技術、応用技術を学びます。

専門教育機関での受講となります。

平成26年度 定時総会を開催

平成26年6月7日(土)、公益社団法人 全国調理職業訓練協会の、平成26年度定時総会が、東京の中野サンプラザで開催されました。開会挨拶では、井上会長から、前年度は公益事業としての大きな柱となる介護食士資格事業実施に取り組み、会員

の皆様のご協力を得て、平成26年4月1日付で、内閣総理大臣認定の公益社団法人となったことが報告がされました。その後、25年度の事業報告および収支決算、26年度の事業計画案および収支予算案の説明がされ、承認されました。



平成25年度の各種認定者数は次の通りです。

介護食士（平成13年度より開始）

年度	1級	2級	3級	合計(人)
平成25年度	48	382	2,396	2,826
累計	525	4,969	25,207	30,701

ラッピングクリエイター（平成13年度より開始）

年度	指導	1級	2級	3級	合計(人)
平成25年度	—	—	32	750	782
累計	6	24	420	5,918	6,368

キュージーン & バンケット コーディネーター（平成10年度より開始）

年度	1級	2級	3級	合計(人)
平成25年度	—	155	193	348
累計	12	3,043	3,527	6,582

カフェクリエイター（平成21年度より開始）

年度	1級	2級	3級	合計(人)
平成25年度	11	67	587	665
累計	48	286	2,373	2,707

5くれん



歯の健康をまもる。
生きて腸まで届く

歯ニゴレ!

乳酸菌「L8020菌」
を使用したヨーグルト。



110g



110ml



8020
はちまるにいます

広島大学歯学部
と共同研究!

ヨーグルト&のむヨーグルト

好評販売中!

四国乳業株式会社

中西前副会長が「瑞宝双光章」を叙勲

公益社団法人 全国調理職業訓練協会 前副会長・現顧問の中西 久が、高齢者叙勲にて、長年の調理師養成及び私学振興等の功績により瑞宝双光章を受賞しました。

介護食士夏期指導者・教育者研修講座を開催

介護食調理の現場では、技能・知識の進展が目覚ましく、指導者・教育者は、技能・知識を陳腐化させないための研鑽が欠かせません。全調訓では、指導者・教育者の、技能のスキルアップ、知識のレベルアップの機会を、定期的に提供しています。

本年度の介護食士夏期指導者・教育者研修講座は、7月29日(火)から30日(水)、2日間にわたって、新潟調理師専門学校にて開催。介護食最前線で



活躍されている講師の方々による講座に、指導者17名、教育者16名の方々が参加され、実りの多い研修となりました。



バージョンアップした教材を、ぜひご活用ください。

介護食士講座3級は、Ver.2.2の内容を大幅に改訂したVer.3.0を刊行。これに伴い介護食士講座2級も、改訂版Ver.2.0となりました。また、現在編集集中のカフェクリ

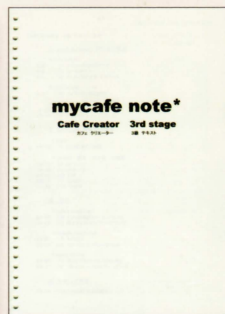
エーター教本につきましては、平成27年度4月刊行の予定です。急速に進展する調理現場に対応した、各最新版教材のご活用をお勧めします。



介護食士講座 3級
Ver.3.0
1,500円(税込)



介護食士講座 2級
Ver.2.0
2,500円(税込)



mycafe note
Café Creator 3rd stage
(カフェクリエイター
3級テキスト) 無料



カフェクリエイター
教本
料金未定

平成27年度
4月刊行予定

注：平成27年度 料金改定予定

抗菌革命

抗菌・防かびシューズの新基準 **日本製**

靴のいや～な
ニオイも
気にならない

超抗菌
ケタ違いの
372菌種に効果!


アサヒ

「コーキンマスター™」シリーズ

驚異の372菌種に抗菌・防かび効果!

※有効菌種数は IDEATEX JAPAN 調べ (2013年9月) ※抗菌・防かび・防藻剤「コーキンマスター™」は IDEATEX JAPAN 調べの商標です。

商品に関するお問い合わせは、コールセンターへ

 **0120-48-1192**
イイクツ

受付時間 9:00 ~ 17:00 (土日祝日を除く)

株式会社 アサヒコーポレーション
〒830-8629 福岡県久留米市洗町1

アサヒシューズ

www.asahi-shoes.co.jp



全調訓正会員校、賛助会員ご紹介

正会員校（都道府県別） 正会員の表記は、学校名ですが、正会員は個人です。

平成26年6月1日現在

北海道 01-01	函館市	函館調理高等職業訓練協会 函館調理高等職業訓練校
青森県 02-02	弘前市	学校法人 弘前城東学園 弘前医療福祉大学短期大学部 生活福祉学科 食育福祉専攻
岩手県 03-01	盛岡市	学校法人 コアトレース 菜園調理師専門学校
岩手県 03-02	盛岡市	北日本ハイテクニカル クッキングカレッジ
秋田県 05-02	大館市	学校法人 ホテヤ学園 大館調理師専門学校
福島県 07-01	郡山市	学校法人 永和学園 日本調理技術専門学校
茨城県 08-01	水戸市	学校法人 中川学園 中川学園調理技術専門学校
栃木県 09-01	小山市	学校法人 ティビィシー学院 国際テクニカル調理師専門学校
栃木県 09-02	宇都宮市	学校法人 三友学園 I F C 調理師専門学校
群馬県 10-02	前橋市	学校法人 山崎学園 群馬調理師専門学校
埼玉県 11-01	さいたま市	学校法人 国際学院 国際学院埼玉短期大学 健康栄養学科調理師専攻
千葉県 12-01	千葉市	学校法人 芳野学園 千葉調理師専門学校
東京都 13-01	多摩市	学校法人 井上学園 東京多摩調理製菓専門学校
東京都 13-02	豊島区	学校法人 香川栄養学園 香川調理製菓専門学校
東京都 13-03	大田区	学校法人 誠心学園 東京誠心調理師専門学校
東京都 13-04	台東区	学校法人 華学園 華調理製菓専門学校
神奈川県 14-01	横浜質市	学校法人 数島学園 ヨコスカ調理師専門学校
新潟県 15-01	新潟市	学校法人 新潟女子学院 新潟調理師専門学校
石川県 17-01	金沢市	学校法人 徳野学園 金沢調理師専門学校
福井県 18-01	小浜市	学校法人 青池学園 青池調理師専門学校
岐阜県 21-01	岐阜市	学校法人 石井学園 岐阜調理師専門学校
静岡県 22-01	富士市	学校法人 旭学園 富士調理技術専門学校
静岡県 22-02	浜松市	浜松調理菓子専門学校

静岡県 22-03	浜松市	学校法人 ミズモト学園 東海調理製菓専門学校
静岡県 22-04	静岡市	学校法人 鈴木学園 中央調理製菓専門学校 静岡校
静岡県 22-05	静岡市	学校法人 川口学園 川口調理師専門学校
愛知県 23-01	名古屋	学校法人 糸菊学園 名古屋調理師専門学校
三重県 24-01	伊勢市	学校法人 伊勢学園 伊勢調理製菓専門学校
大阪府 27-02	大阪市	学校法人 城南学園 大阪城南女子短期大学 生活情報学科 調理師コース
大阪府 27-03	大阪市	関西調理師学校
大阪府 27-04	大阪市	辻学園調理・製菓専門学校
大阪府 27-05	茨木市	梅花女子大学 食文化学部
兵庫県 28-01	西宮市	学校法人 兵庫栄養専門学校 兵庫栄養調理製菓専門学校
兵庫県 28-02	姫路市	学校法人 みかしほ学園 日本調理製菓専門学校
兵庫県 28-03	神戸市	学校法人 育成学園 神戸国際調理製菓専門学校
奈良県 29-01	奈良市	職業訓練法人 奈良県調理技能協会 奈良調理短期大学
鳥取県 32-01	松江市	学校法人 タブチ学園 松江栄養調理製菓専門学校
岡山県 33-02	岡山市	学校法人 本山学園 西日本調理製菓専門学校
広島県 34-01	広島市	学校法人 原田学園 広島酔心調理製菓専門学校
山口県 35-01	山口市	学校法人 本田学園 山口調理製菓専門学校
徳島県 36-01	徳島市	学校法人 平成学園 平成調理師専門学校
香川県 37-01	高松市	学校法人 北川学園 キッズ調理技術専門学校
愛媛県 38-01	松山市	学校法人 愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校
愛媛県 38-02	今治市	今治明德短期大学 調理師専修科
高知県 39-01	高知市	学校法人 三谷学園 R K C 調理師学校
福岡県 40-01	北九州市	学校法人 本田学園 北九州調理製菓専門学校

佐賀県 41-01	佐賀市	学校法人 永原学園 西九州大学佐賀調理製菓専門学校
長崎県 42-01	長崎市	学校法人 川島学園 九州調理師専門学校
長崎県 42-02	佐世保市	学校法人 九州文化学園 九州文化学園調理師専修学校
大分県 44-01	大分市	学校法人 田北学院 田北調理師専門学校
宮崎県 45-01	都城市	学校法人 田村学園 都城調理師高等専修学校
鹿児島県 46-01	鹿児島市	学校法人 今村学園 今村学園ライセンスアカデミー
鹿児島県 46-02	名瀬市	学校法人 日章学園 奄美看護福祉専門学校 衛生専門課程調理師学科
沖縄県 47-01	那覇市	沖縄調理師専門学校
沖縄県 47-02	浦添市	学校法人 みのり学園 琉球調理師専修学校

賛助会員

株式会社 つぎぢ田村	東京都 中央区
学校法人 山崎学園 東日本調理師専門学校	群馬県 高崎市
学校法人 山崎学園 東日本製菓技術専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本ホテルトラベル専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本デザイン&コンピュータ専門学校	群馬県 前橋市
学校法人 山崎学園 東日本栄養医療専門学校	群馬県 前橋市
ヒガシマル醤油 株式会社	兵庫県 たつの市
株式会社 アサヒコーポレーション	福岡県 久留米市
株式会社 クレイジャパン	愛媛県 松山市
学校法人 鈴木学園 中央歯科衛生士調理製菓専門学校	静岡県 三島市
四国乳業 株式会社	愛媛県 東温市
学校法人 石井学園 城南高等専修学校	岐阜県 岐阜市
株式会社 キタジマ	東京都 墨田区

編集 後記



このたびリニューアル版を発行する運びとなつた会報誌「& Hearts (アンド・ハーツ)」。現場のお仕事で「心づかい (& Hearts)」をつねに考えていらっしゃる皆様に、全調訓からのメッセージで、ちょっとしたヒントや、前向

きなエネルギーをお届けできればと思います。今後も、皆様の声にお応えした、充実した誌面づくりを考えていきます。皆様のご意見、ご要望を、ぜひ編集室までお寄せください。

STOP

捨てないで！揚げ油

まだまだ使えます！

早い！簡単！安全！経済的!!!

プロが認める究極の油こし

こんなフィルターが
欲しかった！

驚異の極細穴ミクロンメッシュで素早くろ過

違いがわかる ミルオイルフィルター



使い方が簡単でろ過が早い

どんな細かい揚げカスでも、
ミクロン級の細孔で素早く簡単にろ過します。
調理温度（200℃）でろ過できます。

経済的

ろ過で油の分解・劣化が制御され、油はいつもリフレッシュで
油の寿命を伸ばすため、油の使用量が削減されます。
（15～20%前後可能）
その上 1000 回も使えるので、コスト節減できます。

安全性

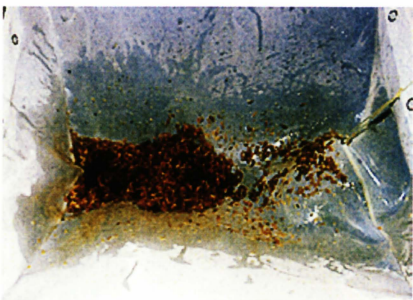
ペットボトルと同類の材質ですから、人体に有害なものは一切
染み出しません。
又、温浴程度の低い温度でも楽にろ過できます！

お手入れが簡単

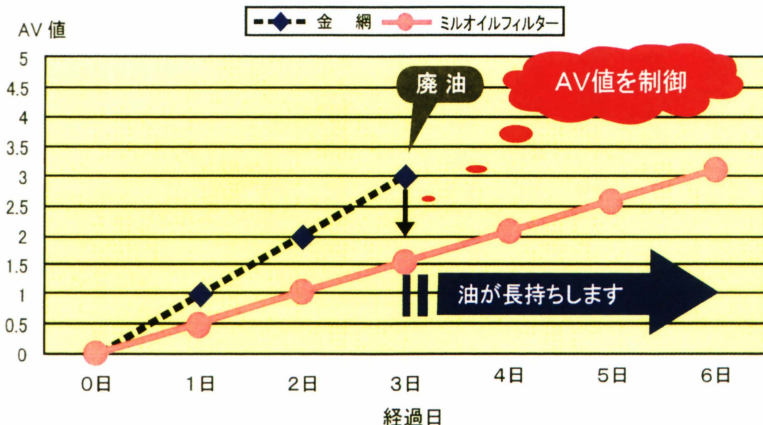
熱湯で洗い流すだけできれいになります。
汚れがひどい場合は、中性洗剤を使用して洗ってください。
その際は、よく洗い流してください。

従来品との差！

紙フィルター製品よりも環境にやさしい。
金網ネット製品よりも安全性が向上し、油の劣化を抑制します。



ミルオイルフィルター使用時の AV 値測定結果



株式会社 クライジャパン
楽々おそうじ

TEL 089-970-0610
FAX 089-970-0621
E-mail: info@raku2osouji.jp
http://raku2osouji.jp



うすくち
 淡口ほんのり
 四季のいろ

四季のいろ

城下町の面影を今も残す
 淡口のふるさと、播州龍野。

風の詩を子守歌に

ゆつくりと歳月に磨かれた

ヒガシマルの淡口醤油は

やさしい自然のおいしさ—

春夏秋冬それぞれの味わいを

色美しく引き立てます。

