

THE ちーむ NINONSEIMA

日本製麻株式会社

No.0012

産業資材事業部

〒650-0024

兵庫県神戸市中央区海岸通8番神港ビル5階

TEL:078-332-8272 FAX:078-331-9992

担当: 坂元 小笠原 賀前 近藤 橋谷

お問い合わせ・サンプル
依頼等は、各担当まで
お申し付け下さいませ

KR輸出援助米用麻袋

開発途上国への支援に、麻袋が活躍しています!!

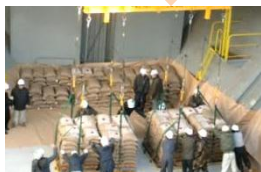
KRとは…食糧不足に直面している途上国からの要請を受け、被援助国へ小麦・米などの穀物を無償供与することです。

ガット(GATT)ケネディ・ラウンド(Kennedy Round)関税交渉の一環として成立した食糧援助規約に基づき、1968年に開始され、頭文字をとって「KR」と呼ばれています。現在は1999年に改訂された規約により、年間小麦30万トン相当の穀物を無償援助することを約束しています。

食料不足の緩和、安全保障や紛争予防という観点から開発途上国の安定への貢献を目的として行われ援助米を輸出する際は、日本の国旗を印刷した麻袋が使われています。



基準を満たしているか検査



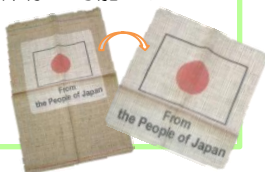
船積され、世界各国へ輸出

Q: なぜ麻袋を使うのでしょうか?

A: 麻袋はとても丈夫で、繰り返しの使用や乱暴な取り扱いにも耐えることができます。そして麻の繊維自体は**毒性がなく**、穀物をバラ詰めしても**安全**です。

また麻自体に**通気性**があるので、開発途上国のような低温保存倉庫がない地域でも、農作物の変質を防ぐことができ、長期保存が可能です。

広い地域に配布するのに、小回りが利き、現地で**再利用**もできるため、**重宝**されています。



金沢カレー

フォークで食べる金沢カレー!

美味しすぎるB級グルメ!!金沢カレーブームの火付け役!!



(イメージ)

日本製麻は、全国の町おこしを兼ねご当地カレーの製造に力を入れております。今月はその中から、北陸石川県の金沢カレーの紹介です。

金沢カレーとは…?

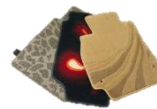
- ・ルーが濃厚でドロツとしている
- ・カツとキャベツの千切りがトッピングされソースがかかっている
- ・ステンレスの皿に盛られ、フォークまたは先割れスプーンで食べる などの特徴があります。

石川県のご当地グルメの一つで、主に金沢市を中心に30年くらい前から提供されていましたが、「金沢カレー」と呼ばれ出したのは最近で、「横須賀軍艦カレー」や「札幌スープカレー」などに対抗して呼ばれるようになったそうです。

現在、首都圏、中京圏、関西圏から全国に向けフランチャイズ店ができ、更に海外にも進出した金沢カレー。弊社ではご家庭でも気軽にご賞味できる金沢カレーのレトルトを製造しております。

55の工程を5時間かけてじっくり煮込み、**55時間**寝かし旨みを熟成させた濃厚なカレー。濃厚なルーですので、ルーとごはんの割合は1:2がオススメ。カツとキャベツをのせて特製ソースをかけ、フォークで食べれば、流行の金沢カレーのできあがり!!

営業の紹介



神戸支店、マツト事業部の岡田健一です。
気持ちだけは若いです(笑)

2010年12月に異動となり、丸2年がたちましたが、カーマットの仕事は奥が深く、まだ道半ばで早くディーラー回りの営業ができるようにしたいです。

取引先はHONDA、TOYOTAといった一流企業の関連会社であり、刺激を受けることも多く、大学卒業時は商社志望だったので、この年齢になって輸出入などの手配をするには不思議な感じもしますが、なかなか感慨深いものがあります。

最近水泳にはまっており、ここ十年くらいはゆったりと長くクロールができるようになることがライフワークですが、日々のリフレッシュに水泳はいかがですか?

