

食のコラム January 2025

謹んで新年の御慶びを申し上げます

旧年中は皆様からの格別なる御愛顧賜り、改めて感謝申し上げます。
本年も一人一人の御客様の笑顔を作れるよう、充実した商品とサービスの向上に努めて参ります。



令和6年12月吉日

お得意様各位

岡崎市大門四丁目二番地六
ときわ食品株式会社
代表取締役 山本 敏史

米価格高騰による緊急対応のお知らせとお願い

貴社ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

この1年ほどの間に、米の価格が急激に上昇しており、これにより皆様のご家庭でも購入負担が増大している事かと思います。
弊社でも既に上昇し始めている昨年から今年と比較をしても、来年2025年からは2倍以上の上昇が決まり、経営を大きく圧迫してきております。

それを踏まえ、大変心苦しい限りではございますが、2025年1月のご提供より、ご飯を**白米に麦ご飯を少量混ぜて**ご提供とさせて頂く決断を致しました。
これらの対応策も、ひとえにお客様へ従来通り安定してご提供させていただく為の苦肉の選択でございます。

ただ、近年健康志向が高まり、食事内容に対しても多くの注目が集まっております。その中で白米に麦飯を混ぜる事で沢山のメリットもございます。
食物繊維が豊富に含まれておりますので腸内環境を整え、便秘の予防やコレステロールの低下を助け、生活習慣病の予防にも寄与します。
又、ビタミンB群、ミネラル等を効率的に摂取できるので健康維持に貢献できます。

米の価格が以前の水準に安定的に戻りましたら、白米でのご提供に戻させていただきます。
お客様にはご不便をおかけする事となりますが、1956年の創業以来、一番の米価格の高騰の為、どうかご理解賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

また、以前より小盛ご飯・麺セットのご飯につきましては、並ご飯との区別がつきにくいとの多くのお声をいただいておりますので、この度の対応策の一環として、区別がはっきりとつく容器に変更致します。

尚、健美膳のご飯につきましては、現行通り、
日替わりの雑穀米でのご提供となります。

以上

米価格高騰による緊急対応のお知らせと御願い

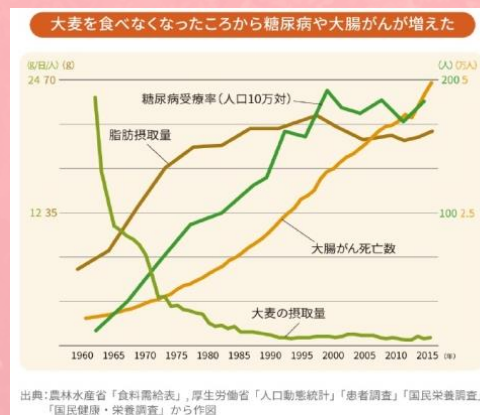
左記にご連絡させて頂いている通り、本年より米価格高騰による緊急対応として、白米に麦ご飯を少量混ぜ、ご提供させて頂いております。
近年の健康志向や健康経営の考えから、導入決定後、「健康的で良い」と期待頂く声の一方で、「食べ慣れていない」不安もあるのではと思います。
麦ご飯の健康トピックスをご紹介します頂き、毎日の昼食を今までと同じ様に、「美味しさ」の追求と満足をお届けできるよう活用頂ければ幸いです。

もち麦トピックス



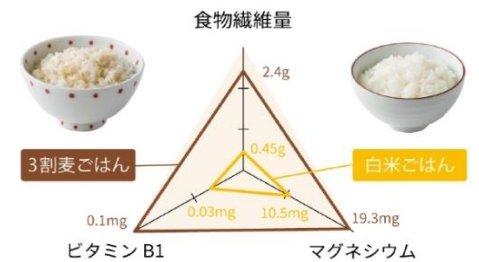
大麦を食べなくなった頃から、糖尿病、大腸がんが増えた

1960年ごろまで、日本人は大麦をよく食べていたが、白米ごはんやパンの普及にともない、大麦の消費量は激減。1970年代に向けて脂肪の多い欧米型の食事が浸透し、そのころから大腸がんや糖尿病といった現代病とも言える病気にかかる人が増え続けた。



糖代謝に必要なビタミンやミネラルの補給源

3割麦ごはんで食物繊維が5倍、ビタミンB1が3倍、マグネシウムが2倍

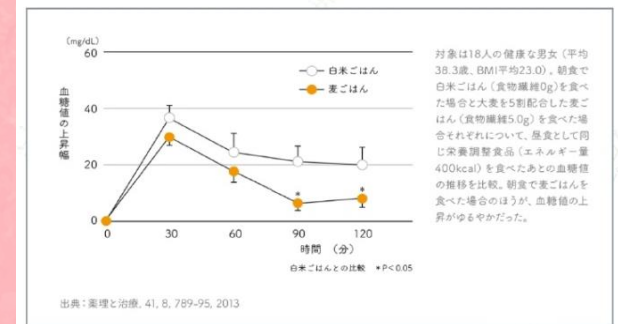


いずれも茶碗1杯分(150g)に含まれる量。白米ごはんは日本食品標準成分表2015年版(七訂)から算出。白米対大麦が7対3の3割麦ごはん(もち麦の場合)は、はくばくの測定値。

セカンドミール効果

食物やその分解物が小腸の下部や大腸に届くには時間がかかる。たとえば朝食で食べた大麦の作用で分泌されたホルモンGLP-1が血糖値上昇の抑制に役立つという効用は、昼食時だけでなく、夕食時にも及ぶ可能性がある。これを「セカンドミール効果」と呼ぶ。

朝食で大麦を食べたら昼食後の血糖値上昇がゆるやかに



引用:大麦ラボ

Webによるお客様アンケート実施中！スマホでQRコード読み取り、簡単回答。



Webによるでのアンケートは、こちらのQRコードを読み取り、ご回答くださいませ。
当社への満足度、ご意見お待ちしております。



お客様へ。当社のお届けする商品は、添加物・保存料は基本使用しておりませんので、なるべく当日13時までを目安にお召し上がりくださいませ。また、食品衛生上、召し上がるまで涼しい場所に保管ください。

食品の安全を守る為、何卒ご協力御願い申し上げます。



当社HPはこちらから