



『なつかしい、おいしい、あたらしい～みんな大好きな商品』

今回は、千歳市北信濃にある『カルビー株式会社北海道工場』様をご紹介いたします。カルビー様の商品の歴史は、年代ごとに代表的な商品があり、1950年代「かっぱあられ」、1960年代「かっぱえびせん」、1970年代「サッポロポテト」「ポテトチップス（うすしお、のりしお、コンソメパンチ）」、1980年代「ベジたべる」、1990年代「フルグラ」「ピザポテト」「さやえんどう」「堅あげポテト」「じゃがりこサラダ」、2000年代「じゃがポックル」「Jagabee」、2010年代「ポテトチップス贅沢ショコラ」「ポテトチップスクリスプ」、一度は食べたことのある商品ばかりです。

北海道工場は、1969年12月に「かっぱえびせん」の製造工場として誕生いたしました。現在、私も大好きな「ポテトチップス」、伝統的な釜揚げ製法でじっくり揚げた「堅あげポテト」、北海道限定お土産商品「じゃがポックル」、2017年6月に生産棟が誕生した「フルグラ」を製造しており、製造工程がみられる工場見学もご案内しているそうです。

今回取材させていただいて、北海道工場の生産、商品の歴史など、普段の仕事でわからなかった部分もたくさん知ることが出来ました。最後になりますが、カルビー様の「カルビー」という社名は、1955年に『みんなの健康を願い、カルシウムの **カル** と、ビタミンB1の **ビー** 』を合わせたものだそうです。

◀ 営業部 : 坪井 ▶

【新フルグラ棟】

【フルグラ棟入口】

【見学待合室】

【おしゃれなチェア】

【おちついた受付】



『ストレス発散』

皆さんはどのようにストレス発散していますか？

私は泣けるドラマを見て号泣することと、コンサートに行って叫ぶ事です。元々人より涙脆い方なので大好きな韓国ドラマを見てよく泣いています。(自分が凄く泣けたので人にオススメするのですが反応がイマイチの場合が多々あります。)

ネットで調べてみたところストレスを老廃物として体外に排出したり、脳内ホルモン[エンドルフィン]が増加しスッキリ感ができるとか。なんと免疫力も上げてくれるそうです。

そしてコンサートで叫ぶ事です。私がよく行くコンサートはK-POPというジャンルになりK-POPの応援方法に欠かせないのが掛け声です。その曲ごとに決まった掛け声があります。会場全体で大きな掛け声を掛けると物凄い一体感と爽快感があります。掛け声以外でも結構キヤーキヤー言ってますが、韓国人はもっとギャーギャー言っていて、初めて見た時はドン引きしました。今は感化され、自分がドン引きされつつあるため知り合いと一緒にコンサートに行くのは気が引けます。

大声発散法をネットで調べてみたところ、血行が良くなる為肩こりがほぐれたり、脳の血行がよくなりスッキリするようです。



自分の場合、ある程度年齢を重ねてくると黄色い声を出す機会がなくなりました。加齢と共に声も低くなっています。それが!コンサートに行くと脳天から黄色い声が出るわ出るわ。若返った気にもなります。



TWICE TTポーズです。
歌も踊りもめっちゃかわいい。

皆さんもストレスを上手く発散してリフレッシュしましょう！

◀ 業務部 : 兼澤 ▶

「夏から秋に要注意！！O-157」

昨今、全国の介護施設、飲食店でもO-157の言葉を耳にする事が多くなってきました。又、中にはご不幸にも命までなくされる人も多数いらっしゃいます。すでにご存じの方も多いかとは思いますが、自分自身も気になったものですから、少しネット等で調べてみました。

・O-157とは O-157 腸管出血性大腸菌

腸管出血性大腸菌は、大腸菌群の中でも「ペロ毒素」を産生するもので、強い病原性があります。腸管出血性大腸菌による感染症は、重症化や死亡につながる恐れがあり、これまでも重大な事故が発生しています。食品を原因とする感染だけでなく、ヒトからヒトへの感染、水を介した感染が報告されており、調理従事者以外にも家庭や職場での衛生管理が必要です。

・特徴

腸管出血性大腸菌の特徴

- 常在場所：水や土の中、牛などの腸管内
- 症状：腹痛と水様性の下痢（重症化すると血便も）
- 性質：☆夏から秋にかけて多く発生。
☆気温の低い時期でも発生しています。
☆低温に強く、冷凍庫内でも生きています。
☆酸性に強く、口から入ったO-157の大部分は胃の酸にも負けずに生き残ります。

・原因

腸管出血性大腸菌に感染する主な原因

菌に汚染された飲食物の摂取、感染している人の糞便で汚染されたものを口にする（不十分な手洗い等が原因）と感染します。

・二次感染に注意！

- 乳幼児や高齢者の方は、加熱不十分の牛肉や牛肉蔵を生で食べることはひかえる事。
- 食事の前、排便後、排泄物のケアをした後などは石けんと流水で十分に手洗いをする。
食事の前や排泄ケアの後の手洗いが大切です。



- 【感染している人、または感染が疑わしい人がいる場合】
- 便で汚れた下着は、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。
 - 二次感染を防ぐため、感染している人の後に入浴しない。

・予防

感染予防のポイント

調理従事者の方、バーベキュー等をする方など

- 基本的な食中毒予防対策の実施
- 肉類は75℃・1分間以上、中心まで加熱する。
- 生肉を扱った調理器具などは、熱湯または、次亜塩素酸ナトリウムなどで消毒してから次の作業に用いる。

その他

井戸水を飲用や食品加工・製造等に使用する場合は、水質に注意し、塩素消毒したものをを用いる。

以上のようにO-157を理解して予防・対策をしっかりと行い、まだまだ夏から秋にかけて多く発生するとの事です。お互いに職場、家庭でも声かけあって気をつけていきましょう。

《参考文献》

厚生労働省ホームページ「腸管出血性大腸菌Q&A」

食品安全委員会「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル ～牛肉を主とする食肉中の腸管出血性大腸菌～」(改訂版)
社団法人日本食品衛生協会「わかりやすい細菌性・ウイルス性食中毒」腸管

《 副社長 : 松尾 》

「今年も開催が決まりました！」

昨今ニュースやメディアでも取り上げられる『働き方改革』…言葉は知っていても、現実問題として具体的に何から取り組めばいいのか?…そんなお悩みごと解決のヒントになりそうなご提案をいたします。

また、毎年好評の文具・オフィス用品や協賛企業様の出展など盛りだくさんです!

KAMINO AUTUMN FAIR 2017

今までの「? (クエッション)」を新しい価値で

新価値創造



日時 2017年10月11日(水) ・ 10月12日(木)
16:00~20:00(前夜祭) 9:30~17:00

場所 ホテルグランテラス千歳 千歳市本町4-4 ☎(0123) 22-1121

皆様のご来場を 社員一同お待ちしております!

9月30日(土)は 決算棚卸のため
お休みさせていただきます。

発行元 : (株) カミノ
TEL : 0123-23-4255 / FAX : 0123-24-1381
E-mail : kamino@kamino.co.jp
ホームページ : <http://kamino.co.jp/>
(カミノトピックスのバックナンバーもご覧いただけます)