

論 説

- 機能性食品粉末の作製と粉末の特質
..... 吉井 英文 1

- 大豆麴乳酸菌発酵液で用いられる植物性乳酸菌 2 種の紹介
..... 中山 雅晴, 前沢 留美子, 腰原 菜水 7

- プーアル茶の保健作用
..... 芳野 恭士 18

- 沖縄の伝統大豆発酵食品「とうふよう」もろみの
アンジオテンシン I 変換酵素阻害活性
..... 屋良 瞳, 手島 寛子, 安田 正昭, 橘 信二郎 29

- 知っておきたい日本の食文化
その三 日本人の主食, お米の歴史
..... 橋本 直樹 34

連 載

- 二枚貝用
.....

- “地域密着”
昔ながら
.....

- ベジタリ
(第2節)
.....

- “薬膳”
.....

- 築地市場
.....

おいしい





連載

- 二枚貝用飼料ー 6
..... 酒本 秀一, 山元 憲一 39

- “地域密着でキラリと光る企業”
昔ながらのハム製法にこだわる『明宝特産物加工株式会社』
..... 田形 暎作 54

- ベジタリアン栄養学
(第2節 ベジタリアン食と慢性疾患予防)
..... ジョアン・サバテ (Joan Sabate), 訳: 山路 明俊 62

- “薬膳”の知恵 (80)
..... 荒 勝俊 73

- 築地市場魚貝辞典 (シログチ)
..... 山田 和彦 77

おいしさと健康に真剣です。

酵素分解調味料なら
大日本明治製糖へ



新発売! 乳製品にベストマッチな調味料

コクベース
ラクティックイーストエキス

乳加工品・製パン・製菓・チーズ・バターへの
コクづけ、味や風味の底上げなど、ユニークな
特長がある乳酵母エキスです。



大日本明治製糖株式会社

食品事業部

〒103-0027 東京都中央区日本橋1-5-3 日本橋西川ビル7F TEL (03) 3271-0755