

「レシピ宅配便」商標権取得のお知らせ

南山デリーサービス(本社:青森県八戸市 乳類販売業、社長 南山泰政)では、これまで牛乳宅配の主たる顧客層である高齢者の食生活改善への貢献を目指し、平成 24 年 12 月より管理栄養士による「おいしい健康食レシピサービス」である「レシピ宅配便」を提供して参りました。

この「レシピ宅配便」に関して特許庁に商標登録を申請しておりましたが、このたび商標権を取得しましたのでお知らせいたします。

今後は、コーポレートスローガン「お客様の健康と笑顔のために」に基づき「レシピ宅配便」をはじめとするサービスをより一層充実させ顧客満足度の向上に繋げて参ります。

【商標権の概要】

登録番号：登録第5947087号

商標の名称：レシピ宅配便

登録日：平成 29 年 5 月 19 日



現在、「レシピ宅配便®」は奥山綾乃管理栄養士監修により毎月宅配お客様にお届けしております。

おいしい健康食サービス
レシピ宅配便
レシピ宅配便は南山デリーサービスの登録商標です。

2017年6月号

今月の栄養の話
骨密度が低くなってきたら、骨粗鬆症も気になります。

生活習慣病の一つである骨粗鬆症。みなさんは、骨を強くするカルシウムをどのような食品から摂っているでしょうか？

カルシウムが多い食品の代表は、牛乳やヨーグルトなどの乳製品で、もっとも効率よく吸収できるといわれています。また、豆腐や納豆などの大豆製品、骨ごと食べる小魚、ひじきなどの海藻類、小松菜や青梗菜などの青菜類に多く含まれています。

日本人のカルシウム摂取量は、いつも不足しています。最近では、カラダをしっかり作らなければならない若い世代の骨粗鬆症も増えています。(特に学校給食のない高校生や大学生)

カルシウムは、骨の成分になるだけでなく、ホルモンを分泌したり、筋肉を動かしたりと、とても重要な役割をしているミネラルです。摂りすぎになることはありませんので、意識してたくさん摂るようにしていきましょう。

*** ヨーグルト炊き【奥山アドバイザー★レシピ】**
5分 (水切り時間は除く)

◆材料◆(2人分)
・水切りヨーグルト 100g
・しょうが 1かけ
・醤油 小さじ1/4
・オリーブオイル 少々

◆作り方◆
①ヨーグルトは水切りをしておく。(出来上がり量の2倍量の水切りするとよい)
②しょうがは皮をむき、すりおろす。
③醤油にヨーグルトをすくいとて盛り付ける。
④③におろししょうが、醤油、オリーブオイル、醤油を加える。

ひとくちメモ
水切りヨーグルトのアレンジレシピです。薬味を加えて、おかずの一品に。

無料電話 0120-082531

*** 酒粕チーズケーキ【奥山アドバイザー★レシピ】**
45分 (水切り時間は除く)

◆材料◆(15cm1台分)
・酒粕 80g
・豆乳 80ml
・水切りヨーグルト 100g
・卵 1個
・砂糖 40g
・薄力粉 大さじ3
・レモン汁 大さじ1
・ビスケット 50g
・溶かしバター 大さじ1強

◆作り方◆
①ビスケットは砕いて溶かしバターを混ぜ、型に敷き詰めておく。
②その他の材料すべてをボウルに入れ、よく混ぜ合わせる。
③型に入れ、180〜190度のオーブンで30分焼く。

ひとくちメモ
水切りヨーグルトのアレンジおやつです。同じ発酵食品の酒粕と一緒に食べても美味しい一品です。

*** じゃがいもだんご【八戸市 大谷様】**
20分

◆材料◆(2人分)
・じゃがいも 2〜3個
・牛乳 大さじ2
・片栗粉 大さじ3
・バター 10g
・塩 少々

◆作り方◆
①じゃがいもを茹でて水切りし、さらに弱火にかけつぶす。
②牛乳を注ぎ、片栗粉を入れてよく混ぜる。
③もち状になったらバターと塩を入れ、全体からませる。
④筒状に成型し、小口切りにする。
⑤さつとフライパンで焼く。うすく焼き色をつける。

ひとくちメモ
手軽にできて、お料理のバリエーションが広がるお団子です。甘いおやつにも、食卓にも使える一品です。じゃがいものビタミンは壊れにくいので、青島入り団子をおかずの一品として加えるといいですね。

【リリースに関するお問い合わせ先】

会社名 株式会社 南山デリーサービス

本社 〒031-0802 青森県八戸市小中野二丁目6-19

TEL 0178-44-3218(代表) FAX 0178-44-3214

担当者 業務担当 南山 陽子(みなみやま・ようこ)

URL <http://www.minamiyama.co.jp>