

ユトリエニュース

2025
11月号
No.168

記念日カレンダー

これ知ってる?

めちゃ旨レシピ

季節の話題

知っ得?

最近の太田建設

11月

記念日カレンダー

11月5日～いいたまごの日～

2025年11月 第168号

11月5日は「いいたまごの日」。一般社団法人日本養鶏協会が関係業界団体と合同で、鶏卵の正しい知識についての普及啓発に寄与することを目的として定めた記念日です。「11=いい」、「05=たまご」の語呂合わせになっています。皆さんの食生活を「もっとおいしく、もっと健康に、もっと豊かに」という願いが込められています。

同協会のホームページによると、卵は栄養価が高く、たんぱく質、ビタミン、ミネラルのほか、生活習慣病などの予防・改善効果がある機能性食品の成分として、レシチンやカロチノイドなどで構成されています。レシチンやカロチノイドは最近注目されているレシチンは、血管壁に入り込んで動脈硬化を促進するLDLコレステロール（悪玉コレステロール）を溶かす働きによる動脈硬化の予防、レシチンの構成成分であるコリンの記憶や情報を伝達する働きによる脳の活性化や認知症の予防、といった効果が期待できます。

カロチノイドは、卵黄のあの鮮やかな黄色を出す脂溶性の色素で、活性酸素を除去する強い抗酸化作用があり、動脈硬化や脂質異常症の予防や改善にも優れた働きをします。生活習慣病のリスクを軽減するためにも、卵のもつ機能性を有効に活用するとよいとのことです。

茹でる、焼く、炒める、蒸すなど、調理方法は数多く、手軽に、美味しく食べられるのも卵の特徴のひとつ。おいしさと栄養の両面から楽しめる食材です。



うい
らん
初卵

これ、知ってる?

若鶏が初めて産んだ初産みの卵、あるいは初産みから約1か月の間に産んだ卵を「初卵」といいます。生後130～150日ごろから卵を産み始めます。通常売っている卵よりかなり小ぶりですが、成長するまでに蓄えた栄養が凝縮されていることから、昔から、滋養が高く、長寿や安産の縁起物として重宝されてきました。数が少なく市場に出回ることがほとんどないため、見かけることがありません。道の駅などで見つけたら、ぜひ一度お試しあれ！

ユトリエホーム

<https://www.yutoriehome.jp>

(太田建設株式会社 テクノ事業部)

 太田建設株式会社
フリーダイヤル 0120-318-093

[メール] techno@yutoriehome.jp

[本社] 〒277-0861 千葉県柏市高田1313-4 TEL: 04-7143-0506 FAX: 04-7144-3345

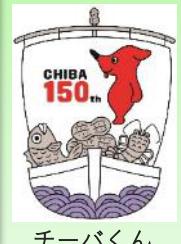
ユトリエホーム

検索

太田建設はZEHビルダーです。


ZEH
builder
ZEH29B-00279-CTR

千葉県誕生
150周年



チーバくん

めちゃ旨レシピ

簡単だけど
～彩りサンドウィッチ～

1 準備

サーモン：塩小さじ1を柵の全体にすりこみ、キッチンペーパーで包んだあと、ラップで包み冷蔵庫で寝かせる（30分～1日程度）。

塩を洗い流して、キッチンペーパーで水気をしっかり取る。

きゅうり：薄く斜めにスライスして、塩小さじ1で軽くもんだら、そのまま10分程度置く。しんなりしたら、きゅうりの水気をしっかり絞る。

ケッパー：水気を切ってみじん切りにする。クリームチーズと胡椒（またはピクルス）一緒によく混ぜる。

=材料= 2人分

ハンバーガー用のハンズ：2個

（食パンなら8枚切り／耳なし4枚）

クリームチーズ：100g程度

ケッパー：10粒

（またはピクルス10g程度）

（生姜の甘酢漬けでも）

胡椒：少々

サーモン（刺身用）：1柵

きゅうり：2本

塩：小さじ2

2 はさむ

食パン4枚の各片面に①のクリームチーズをたっぷり塗る。うち2枚にきゅうり、サーモンの順にのせて、残るパン（クリームチーズ側を下にして）をのせて少し上から押してなじませる。サランラップで隙間なくきっちりと全体を包んで30分寝かせる。

3 盛り付け

4つ切り、または2つ切りにして、皿に盛り付ける。

※卵のタルタルソース（分量外）を添えてもよい。

季節の話題

～ラ・フランスの解禁日～

ラ・フランス（洋ナシ）の日本一の生産量を誇る山形県。全国の約8割を占める。そんな山形県産のラ・フランスには解禁日があるのをご存知だろうか。

山形県では、毎年、販売開始基準日を定めることで、山形県産のラ・フランスの品質をそろえて販売している。今年は10月28日。収穫後、低温冷蔵で追熟させた予冷品を中心に、販売されます。

今年は猛暑などの影響でやや小玉の傾向にあるものの、糖度が高いとのこと、楽しみです。12月中旬ごろまで楽しめることです。

解禁日と聞くと、ワインのボジョレー・ヌーヴォーを思い浮かべる方も多いのでは。ちなみに、今年のボジョレー・ヌーヴォーは、11月20日が解禁日。

実りの秋。美味しい話が目白押しです。



知っ得？

～ 千葉県のお米～

お米についてのニュースは見ない日がないぐらい、社会的に問題となっていますが、結局は、国産の美味しいお米を手ごろな価格で食べたい、という多くの願いです。

前年度のお米から新米に切り替わったときの感動は得難いものがあります。当社近くの道の駅でも、少し前から新米が並んでいます。

Q. 千葉県のお米の品種は何種類？

A. 4品種。

ふさこがね、ふさおとめ、コシヒカリ、粒すけ

Q. 千葉県の早場米の産地。収穫はいつ頃から？

A. 8月中旬。

千葉県は8月中旬から新米をお届けできる早場米の産地です「ふさおとめ」の収穫が最も早く、皆さんのもとへお届けされます。

千葉県のお米の各品種の特徴

◆ 粒すけ ~ 令和2年度にデビューした千葉県の独自品種。千葉県が13年の歳月をかけて開発 ~

<特徴> 大粒で、炊飯米は白く光沢に優れる。

程良い粘りと弾力があり、コシヒカリと同等以上の良食味。

魚、肉、寿司、どんぶり等色々な料理に合うオールマイティな食感。

◆ ふさこがね ~ 平成18年にデビュー。千葉県の独自品種。千葉県作付けの約2割 ~

<特徴> 粒が大きく、ふっくらとした炊き上がり。

色白で艶があり、見た目も非常においしそう。

やや軟らかく、もっちりとした粘りがある。

冷めても硬くなりにくい（おにぎりや太巻き寿司にも最適！）。

◆ ふさおとめ ~ 平成10年にデビュー。千葉県の独自育成の早生品種。千葉県作付けの約1割 ~

<特徴> 粒が大きい。

炊きあがりの艶・見栄えは非常に良い。

粘りは控えめで、あっさりとした食味。

◆ コシヒカリ ~ 日本で最も多く栽培されている品種。千葉県作付けの約5割 ~

<特徴> 粘りが良く、つやつやしたほんのり甘みのある食感。

最近は、お米の産地や品種も様々、味わいも様々、自分の好みのものを探してみるのも楽しそうです。千葉県の地元産のお米、ぜひ試してみたいですね。



最近の太田建設

太田建設の動向、施工現場などを
ご紹介します。

Pick Up! 野田市の企業様 ～事務所窓のフィルム貼り工事～



野田市にある企業様の新社屋の窓にフィルムを貼りました。フィルムを貼ることで、目隠し、防犯、断熱、飛散防止などの効果を高めました。写真を見ると、施工済みの上の階は、外から中がみえづらく、下の施工前の下の階は、中の様子がよく見えています。一方、中からは、通常の窓ガラス同様に外の様子が見えているため、メリットが多くあります。断熱により、省エネにも繋がります。

～新宿区 C美容サロン様～ テナント内装工事

新宿区に10月オープンしたC美容サロン様の内装工事を行いました。お客様が非日常空間でリラックスできるような、スタイリッシュな雰囲気の中でも、安心感を得られるような内装にしました。



年末年始に向けて、気ぜわしくなってきました。

まだまだやることが沢山あるのに、時間に迫られているような脅迫的な気持ちになります。毎年のことですが、慣れないものです。

冬の本格的な寒さに入る前に、住まいの保温効果について考えてみませんか。大掛かりな断熱工事だけでなく、窓を二重ガラスに変えるなど、方法はいくつかあります。住まいの構造に応じたご提案することができます。

お気軽にご相談ください。

代表取締役
太田 享



小学校では、インフルエンザが流行り出し、既に学級閉鎖になったクラスもあるそうです。みなさま、お気をつけてお過ごしください。

追伸：万博に設置されていた間伐材ベンチですが、修理された後、年内には当社に戻ってくる予定です。ご興味のある方は、気軽に遊びにいらしてください。

万博協力宣言



もうすぐ当社にもどってきます！

