

キューピー通信

KEWPIE PRESS

2018 DECEMBER ● Vol. ——— 101



もっと、もっと キャベツ！

キャベツってなーに？

ルーツと変遷／葉は約 $360 \div 5 = 72$ 度／キャベツとレタスの関係は？／日本への渡来／キャベツを巡る“名言”の数々／キャベツにまつわる語源／幸福の象徴／栄養たっぷり／捨てたもんじゃない芯の働き／キャベツは2位！

千切りキャベツあれこれ

千切りキャベツの誕生／さまざまなレシピで登場／おいしさ＆ビタミンC／売れているわけは？／「キャベツプロジェクト」発進！／「野菜にやさしい製法」を追求する

キューピーグループのキャベツ物語

使用量日本一／列島をリレーする産地／顔の見える関係／葉物野菜の飼料化に成功／新たな食べ方提案／野菜の恵みを届ける

広報部から

愛は食卓にある。kewpie

もっともっと キャベツ!

キャベツは私たち日本人にとって最もポピュラーな野菜の一つ。
とんかつに添えられた千切りキャベツ、スープ、ロールキャベツ、
そしていうまでもなくコールスローなどのサラダにとさまざまな料理に使われています。
実はキューピーグループは、そんなキャベツを日本で一番取り扱っている企業ということをご存知でしょうか。
パッケージサラダとして一般家庭用から業務用まで幅広く提供しているのはもちろん、
これまで不要とされてきた芯の部分を使った「新しい食べ方」の提案も始めました。
また商品にできない外葉などの端材(はざい)を乳牛の飼料にすることにも成功し、効果を上げています。

Cabbage

my profile

日本に入る前

出身地	大西洋・地中海沿岸、イギリス諸島の岩壁
デビュー	紀元前12世紀、古代エジプトでラムセス三世がアメン神に捧げた供物リスト
祖先	大根、白菜、カラシナ、ナタネと共通祖先
仲間	ケール、ハボタン、コールラビ、ブロッコリー、カリフラワー、メキャベツ

古代ローマ人からも偏愛され、万病に効くと信じられた人気者

日本に入ってから

来日	江戸時代、宝永・正徳年間(1704~1715年)
当時の名前	紅夷菰(オランダナ)
栽培の開始	安政2(1855)年ごろ
呼び名	明治に入る前までは、 玉菜(タマナ)、甘藍(カンラン)
スタイル	五角形のナイス・パディ
ヒット	昭和30年代から人気継続中
特技	生でも調理でも、おいしさ発揮

胃腸にも良いと言われるキャベジンをはじめ、多くの栄養素を持つ働き者

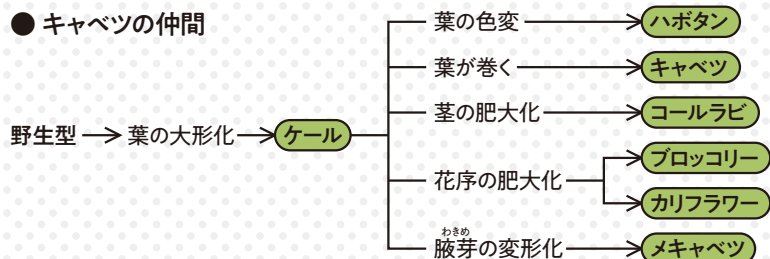
ルーツと変遷

キャベツの原種と推定されている「野生型」はヨーロッパの大西洋・地中海沿岸、イギリス諸島に自生しています。この野生型の葉が大形化し栽培されるようになったのがケールで、紀元前8世紀には古代ギリシャで薬用として用いられ、紀元1世紀の古代ローマでは保健食品として栽培されていました。「ケール」は結球性（葉が巻いて球のような形になる性質）がなく、これに品種改良を加え

て結球したものがキャベツで12～13世紀ごろから栽培が始まりました。そして、キャベツ一族の多様化は驚くばかり。とにかく古くから改良が

重ねられ、フランスの著名な『ラールス料理百科事典』によると、フランスだけでキャベツの種類は60種を超えるとのこと。

●キャベツの仲間



葉は約 $360 \div 5 = 72$ 度

キャベツ、ブロッコリー、カリフラワーは兄弟だけに共通点があります。いずれもアブラナ科に属し、葉の花に似た十字状に配列する4枚の濃黄色の花が咲きます。丸い玉と思いがちですが、実は五角形。葉は5枚で1列を作っているため1枚が約72度の角度で巻いているのです。逆さにして軸を見ると、五角形が確かめられます。

日本への渡来

日本へキャベツが渡来したのは江戸時代の宝永・正徳年間(1704～1715年)のことで、貝原益軒の著『大和本草』(1709年刊行)に紅夷菰(オランダナ)についての記述があります。これがキャベツの仲間についての日本で最初の記述です。昭和63(1988)年発行の『園芸植物大辞典』には、日本での栽培が始まったのは安政2(1855)年ごろだとされています。当時は、キャベツではなく玉菜(タマナ)とか甘藍(カンラン)と呼ばれていました。しかし、日本中に急速に広まったのは昭和30年代のことです。食事の洋風化に伴い、とんかつなど揚げ物の付け合わせにする千切りキャベツ、さらに煮物用として大いに利用されるようになりました。

キャベツとレタスの関係は？

レタスはキャベツと同様に葉が巻いて大きな玉を作っています。そのため同じファミリー(系統)と勘違いしている人も多いと思います。しかし、レタスはクク科。キャベツとは近縁関係がないのです。キャベツ同様にレタスもかなり古くから栽培され、日本では原種に近いリーフレタスが中国から渡来し、平安時代には食卓にのぼっていたという記録もあります。江戸時代には、なますや煮物をはじめとして広く使われていました。

キャベツを巡る“名言”の数々

「煮すぎたキャベツは胆汁を除き、通じをよくする。前もって食事の時に食べておくと酔いを防ぐ。それを食べていると五感がはっきりする。キャベツくらい胃や筋肉に有効な食べ物はない」(紀元前3世紀、ローマ人プリニウスの『植物誌』)

古代ギリシャの数学者ピタゴラスは「キャベツは元氣と落ち着いた気分をもたらす」と語っています。スコットランドでは、こんな占いがありまし

た。「ハロウィーンの夜に恋人たちが目隠しをしてキャベツを引き抜き、土がたくさん付いていれば恋が成就する」というのです。また、ヨーロッパでは「赤ちゃんはキャベツの中から生まれる」といわれます。

花言葉ではありませんが、キャベツはフランスでは「失敗・気絶」、イタリアでは「無価値・場違い」、イギリスでは「ぐうたら・とんま」を意味するとか。



キャベツにまつわる語源

キャベツは英語ではcabbageで、日本語のキャベツはここからきています。明治6(1873)年、北海道開拓使発行の『西洋蔬菜栽培法』に初めてキャベジの名前で登場します。キャベツが重要な野菜であるドイツではクラウト(kraut)、コール(khol)などいくつかの呼び名があります。フ

ランス語ではシュー(chou)。つまりシュークリームは、クリームが入ったキャベツ形のお菓子ということ。ちなみにオランダ語のクールサラード(キャベツサラダ)の短縮形クールスラが、アメリカのオランダ系移民によって伝わり、英語のコールスローとなって広まっていきました。

なに？
what's?
に？

幸福の 象徴

クロカンブッシュをご存じでしょうか。プチシュー（小さいシュークリーム）をカラメルで絡めながら円すい形に積み上げたものです。フランスでは結婚式のウェディングケーキの定番ともいえるもので、人生の門出を祝うおめでたいお菓子です。キャベツ形をしたシュークリームの一つひとつが祝福してくれる人を表すとされ、円すいをできるだけ高くします。キャベツは限らない祝福や幸福、子孫繁栄を願うものだったのです。

Wow!

栄養たっぷり

キャベツは栄養的にとても優れた野菜です。特にビタミンCが豊富で芯と外葉に多く含まれています。必須アミノ酸やカルシウムが多いのも特徴です。キャベツから発見されたビタミンU（キャベジン）には胃壁の粘膜を保護し胃潰瘍や十二指腸潰瘍を抑制するのをはじめ、肝機能を高める働きがあります。血液凝固作用を発揮するビタミンKもあり、ビタミンKは骨粗しょう症の予防にも効果があります。

さらに脂肪の代謝を良くし、脂質異常症の予防に役立つビタミンB群の仲間であるイノシトールも含まれています。

捨てたもんじゃない 芯の働き

近年、健康長寿の面からファイトケミカルが注目されています。ファイトケミカルとは植物にとって紫外線や昆虫など有害なものから体を守るために作り出された物質。例えば香りや色素、ネバネバの成分です。中でも期待されるのは抗酸化力。抗酸化物質を摂取することで老化やがん、生活習慣病のリスクを低下させることが明らかになりつつあります。キャベツには、グルコシノレー

ト類やシステインスルホキシド類というファイトケミカルが含まれていて、これらには抗菌作用、肝臓や消化管の解毒酵素の活性化などの効果があります。

ファイトケミカルは、キャベツの中でも特に芯の部分に豊富に含まれているので、芯を食べずに捨てるのはもったいない話です。

キャベツの
作付
面積

3.48万ha

142.80万t

収穫量

出荷量

128万t

キャベツは2位!

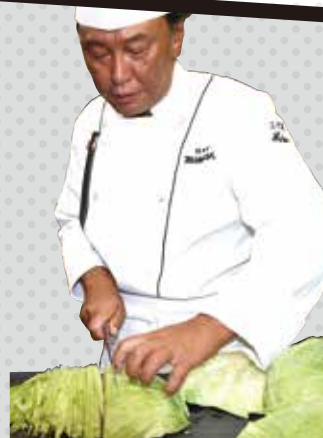
農林水産省が2018年8月28日に公表した最新の平成29年産野菜の作付面積、収穫量、出荷量を見てみましょう。41品目の野菜が網羅されて、「根菜類」「葉茎菜類」「果菜類」「香辛野菜」「果実的野菜」の5つに分かれており、キャベツの作付面積、収穫量、出荷量とも、ばれいしょに次いで2位でした。

topics

キャベツと「たいめいけん」

昭和6(1931)年創業の日本橋「たいめいけん」。「日本の洋食」を追求して88年の老舗です。その「たいめいけん」と切っても切れない縁にあるのがキャベツなのです。創業者の初代・茂出木心護さんの時代から今日まで、サイドメニューとしてのコールスローとボルシチを50円で提供してきました。このコールスローの材料となるのが言うまでもなくキャベツ。このため、「たいめいけん」では1日に60個の丸ごとキャベツを消費するほどです。「千切りではなく幅5mmぐらいで長めに切るのが基本です」と三代目の茂出木浩司さん。長めに切るという背景には、日本の洋食らしく箸で取りやすいという「哲学」が流れています。

「野菜には捨てる所がない」というのも初代から脈々と受け継がれてきたDNA。キャベツの芯はボルシチに使います。芯は糖分が多く、甘味が増します。外葉はラーメンスープに利用します。ニンジン、タマネギ、ジャガイモなど他の野菜も同様。デミグラスソースに使ったり、ブイヨンをはじめとするさまざまなスープに、調理の過程で出てきた野菜の「切れ端」を使っています。まさに、究極の野菜の再利用・再資源化と言えるでしょう。



千切りキャベツの誕生

日本で最初にとんかつを出した店が銀座の「煉瓦亭(れんがてい)」。

明治28(1895)年にフランス料理店としてスタートした老舗です。明治32年ごろ、ポークカツレツという名で売り出しました。付け合わせは千切りキャベツではなくポテトやゆでたキャベツ。当時の日本では野菜を生で食べる習慣はありませんでした。ところが、日露戦争(1904~1905年)の影響で状況は一変。付け合わせを担当していた若いコックが兵役に取られ、人手不足に陥ってしま

いました。困った創業者が試しに生のキャベツを食べたところなかなかよかったのです。苦肉の策として編み出したこのキャベツの千切り。初めて口にするお客さんも最初は驚いていましたが、口がさっぱりすると好評でした。諸説ありますが、やがて煉瓦亭のポークカツレツは、上野の洋食店「ポンチ軒」により「とんかつ」と呼ばれるようになり、調理法も変化してきましたが、とんかつの脇にはキャベツの千切りがあるのが今では定番になりました。

WOW!

さまざまなレシピで登場

海外では千切りキャベツを生で食べる習慣は少ないようですが、キャベツを塩漬けし乳酸発酵させたドイツのザワークラウトは有名です。長期保存が利き、ビタミンCの補給ができるため、かつては長期航海では死活に関わる「壊血病」を防いだ立役者とも言われます。

日本では、揚げ物に添えられたたっぷりの千切りキャベツはなくてはならないもの。繊維を断って千切りにすると、食感がやわらかく、食べやすいそうです。広島風お好み焼きや、餃子の餡、春巻きのタネに入れるなど、使い方のバリエーションも広がってきました。

おいしさとビタミンC

千切りキャベツを水に浸すと、歯ざわりがよくなり、みずみずしさも増します。でも気になるのはそれによって水溶性のビタミンCが溶出してしまわないかという点。そこで、「キャベツを切ったままにしたもの」、「水にさっと通したもの」、「15~30分間水に浸しておいたもの」、この3つに分けて実験したところ、水に通したもののや浸しておいたものでも、切ったままのものに比べビタミンCは80%以上も残ることが分かりました。十分な水切りをしてシャキッとしたキャベツを楽しみましょう。

「野菜にやさしい製法」を追求する

「野菜にやさしい製法」とは、野菜本来の抵抗力を生かし、なるべくダメージを与えないように製造する方法。キューピーグループの一般家庭を対象にしたサラダクラブと業務用を扱うグリーンメッセージで採用しています。

キャベツはカットする前と後、異物除去と殺菌を兼ねて洗浄します。キャベツにダメージを与えない洗い方をするので、鮮度を保ち長持ちするのです。保存料や添加物は一切使用していません。こうした工場と家庭で行われている洗浄を比較しても、洗浄後の栄養分の減少は変わらないという研究結果も出ています。

また、ダメージを与えないということではスライサーの働きも重要です。いかに葉を傷つせずに切るか、スライサーの形状やメンテナンスがとも重要になります。うして「野菜にやさしい製法」で製造した「千切りキャベツ」は、技術的に5日間の日持ちが可能となり特許を取得しました。

千切りキャベツあれこれ

売れているわけは?

千切りキャベツに代表されるカット野菜(パッケージサラダ)の利用率が右肩上がりです。上昇しています。「サラダ白書2018」(株式会社サラダクラブ発行)によると、この1年間にパッケージサラダを利用した人は53%と調査対象者の半数を超えま

した。「コストパフォーマンスが良い(買いやすい販売価格)」ことや、キャベツやレタスを丸ごと購入するのとは違い、手間がかからないといった「利便性」が魅力となっています。また天候不順などの影響も少なく、1年を通して安定して入手できるとい

うメリットはいうまでもありません。日本のパッケージサラダ市場も急成長し、2000年には約100億円だったのが2017年には1,395億円にまで拡大。ちなみにサラダクラブの国内シェア(金額)は20%以上で国内最大となっています。

「キャベツプロジェクト」発進!

サラダクラブでは、2017年7月から「キャベツプロジェクト」を立ち上げました。パッケージサラダとしての千切りキャベツのおいしさを追求しようというもので、その結果、おいしさを3つに集約しました。

- ①におい
 - ②ふんわりしたボリューム感
 - ③みずみずしさ
- この中においてのこだわりを説明しましょう。切ったキャベツはそのままでは傷んでしまいます。これを防ぐため袋の中の空気を窒素に置き換えています。ところがキャベツも呼吸をしているので、窒素に置き換えると呼吸ができなくなり、独特のにおいが発生するのです。それをいかに抑えるかという研究に取り組んでいますが、その1つがキャベツ用の「品質保持包装」と呼

ばれる包装フィルムの使用です。これによりキャベツが傷まず、呼吸ができるため臭気の発生しない、おいしさの保てる商品が実現できたのです。また、とんかつに添えるボリューム感のある、ふんわりしたキャベツを目指して、千切り幅を約1mmにしています。

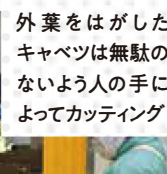
●業務用千切りキャベツの工程(株式会社グリーンメッセージ)



コールドチェーンが途切れないようにするため、トラックの荷下ろしも冷たい屋内で



大きな包丁で半分にカット



小さな包丁で芯の部分をカット



1mm幅にカットするためにスライサーのメンテナンスは重要



不揃いなものや色が変わったものを人の目でチェック



工場内にはすぐに洗浄・殺菌ができるホースが取り付けられている



3.4 万t/年 **95** t/日 **6.5** 万玉/日
使用量日本一 No.1

キューピーグループのキャベツの使用量は日本一です。サラダクラブとグリーンメッセージなどのグループ全体で年間使用量が3.4万t。1日当たり約95t、およそ6.5万玉になります。

サラダクラブが使用する野菜に占めるキャベツの割合は50%以上と他の全ての野菜を合計したものより多いことから、いかにキャベツがカット野菜の中で重要な地位を占めているかが分かります。

列島をリレーする産地

キャベツは栽培方法に基づき、夏秋キャベツ、冬キャベツ、春キャベツの3つに大別されます。夏秋キャベツは3月上旬から6月下旬に種をまき、夏から初秋に収穫する栽培方法です。冬キャベツは初夏に種をまいて晩秋から冬にかけて収穫、春キャベツは初秋から晩秋にまいて越冬して翌春(3~5月)に収穫するものです。

さらに昭和30年以降、品種改良が積極的に行われ一年を通して「日本のどこか」で「旬」のキャベツが収穫できる安定した周年生産が可能となりました。こうして、日本列島の北から南まで3千kmにわたる産地の中で、キューピーグループではその季節によって最も加工に適したキャベツを調達しています。

顔の見える関係

加工に適したキャベツとはどんなものでしょうか。工場で機械処理するわけですから、小さいものよりやや大きめのほうが、ロスが少なくなります。具体的には家庭用は1個1.2kgほどですが、キューピーグループで求めているのは1.5~2.0kg前後です。また、自動的にスライサーでカットするので、やわらかい葉だとうまく切れなくなってしまう。こうした要望に沿って、サラダクラブでは約130カ所の全国のキャベツ産地と契約を結ぶとともに、直接

生産者の所へ足を運び、野菜の評価や情報管理を徹底。それは年間150~200回にも及びます。信頼関係に裏打ちされた「顔の見える関係」があるから、良質なキャベツを得られるのです。

葉物野菜の飼料化に成功

キューピーグループでは、原料を最大限に生かすための取り組みを展開してきました。例えば、マヨネーズなどに用いる卵の殻はカルシウム強化食品などに活用しています。しかし、カット野菜の製造過程で、最も使用量が多いキャベツは芯・外葉など30%程度が産業廃棄物として処理されていました。そこで、キューピー研究開発本部では、グリーンメッセージ、東京農工大学との共同研究により、これまで困難とされていたキャベツやレタスなどの

● 葉物野菜のサイレージ化



はがした外葉や芯



粉碎・脱水



出荷を待つサイレージ

葉物野菜のサイレージ化*に成功。昨年11月には静岡県の大規模酪農家への提供を開始しました。このサイレージ化への取り組みは、飼料の自給率アップと酪農家への安定提供、廃棄物の削減による地球環境への貢献という3つの課題をクリアしたものと高く評価され、2018年度の「リデュース・リユース・リサイクル推進功労者等表彰」で最高賞にあたる内閣総理大臣賞を受賞しました。

*サイレージとは、家畜用飼料の一種で牧草などの作物を発酵させたもの。

キューピーグループのキャベツ物語

新たな食べ方提案

サラダクラブでは10月、お米感覚で食べる野菜「キャベツライス」を新発売しました。糖分が多く甘味の強い芯の部分をご飯粒に近い3mmのダイス形にカットしたもので、味のクセも少なくチャーハンやオムライスのお米の置き換えとしても利用できます。ダイエット中や糖尿病で糖質を気にする方たちが活用することも視野に入れたものです。また、キューピー醸造株式会社でもキャベツの芯を15%配合した「ホースラディッシュソース」を発売。これはホースラディッシュで味にアクセントをつけ、キャベツの芯で食感を加えた「野菜寿司」などをおいしく食べるためのソースです。

	ご飯 (130g)	キャベツライス (130g)
エネルギー	218kcal	26kcal
糖質	47.8g	3.0g
食物繊維	0.4g	3.8g

約 $\frac{1}{8}$ 約 $\frac{1}{16}$ 約 9.5 倍

野菜の恵みを届ける

キューピーグループでは「持続可能な社会の実現に貢献する」ため、CSRの取り組みとして「資源の有効活用と持続可能な調達」を掲げています。この具現化のため2015年、研究開発本部技術研究所に「野菜・資源循環研究部」が立ち上がりました。野菜の価値を引き出す研究と資源循環の研究を両輪として進めるというものでした。また同年、国連サミットでも「持続可能な開発目標(SDGs)」が採択され、持続可能な社会の実現に向け、企業の積極的な取り組みがいよいよ求められてきました。そして2018年7月、組織を「食創造研究所 野菜価値創造部」に改組しました。最終目標はお客さまに野菜の恵みをしっかり届けること。野菜の持つ栄養(健康感)、おいしさはもとより利便性を提供し、さらに新たな価値を創造することを目指します。

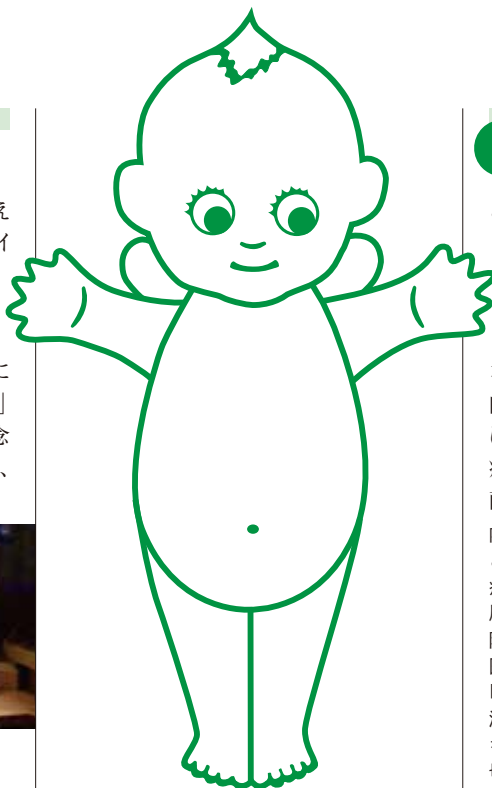
WOW!

【参考文献】
 ●大場秀章著『サラダ野菜の植物史』新潮選書
 ●相馬 暁著『新装版 野菜学入門』三一書房
 ●板木利隆著『ぜひ知っておきたい 昔の野菜 今の野菜』幸書房
 ●稲垣栄洋著『キャベツにだって花が咲く 知られざる野菜の不思議』光文社新書
 ●松尾武久著『食の道を楽しむ〜語源をたずねながら〜』東京図書出版

どんな野菜にも、歴史的、文化的な背景があり、キャベツをみても、その時代の生活ぶりが想像できます。江戸時代は観賞用だったとも言われていますが、千切りキャベツは戦後の生野菜食のきっかけとなり、今では食卓にのぼる頻度の高い野菜となりました。千切りキャベツに代表されるカット野菜の需要も年々、増

え続けています。少子超高齢社会を迎え老夫婦世帯や単身世帯では、丸ごとのキャベツはとても使い切れるものではありません。キューピーグループで使用するキャベツの量は日本一。カット野菜には使わない未利用部分も相当な量となっていました。それを資源と捉え、余すことなく活用すること。キューピーグループはそれが使命だと考えています。

広報部から



NEWS

1

2019年で創業100周年

キューピーは、2019年に100周年を迎えます。その感謝として、100周年記念イベントを実施します。

また、創業の精神を受け継ぎながら、これからの100年に向けて挑戦を続けていきたいという想いを込めて、「最初につくり、育てる。キューピー 100年」「100years, start!」という100周年記念スローガンを制作しました。記念ロゴは、「卵」のシルエットをデザインしています。



— キューピー100周年スペシャル ニューイヤー・コンサート2019 ウィーン・フォルクスオーバー交響楽団

「キューピー 100周年スペシャル」として、全国7カ所で9回公演します。また、100周年を記念して新たに作曲したオリジナル楽曲(料理番組「キューピー3分クッキング」のテーマ曲でもある「おもちゃの兵隊のマーチ」をモチーフに作曲した委嘱曲)が初めて演奏されます。

— キューピー100周年スペシャル ニューイヤー・ファミリークラシック

創業年にちなみ1919人の小学生を含む親子を無料で招待します。

— キューピー 笑顔を届ける音楽会

プロの演奏家によって編成されたミニオーケストラが、全国各10カ所の幼稚園・保育園と介護施設を巡ります。

2

社員の健康づくり支援の 取り組みが 「3つ星」を取得!

第1回「健康な食事・食環境」認証制度で最高ランクの「3つ星」認証を受けたのは、グループオフィス「仙川キューポート」の社員食堂での給食提供事業者と協働の取り組みです。具体的には、食堂で提供する「スマート御膳」が、栄養バランスのとれた食事「スマートミール」の基準に合致していること、サラダバーなどによる野菜摂取の推進、管理栄養士による献立作成と健康にまつわる情報発信などが評価されました。この社員食堂ではほかにも、レジ精算時に摂取カロリー

や野菜摂取量を表示し、対象期間を決めて野菜摂取量上位者の表彰を行うなど、楽しみながら健康を意識するきっかけづくりにも努めています。



NEW PRODUCTS

1

卵由来のアルコール除菌スプレー 「K Blanc®(ケイブランシュ)」を リニューアル

卵由来の抗ウイルス成分「ノロクリアプロテイン®」を配合したキッチン用アルコール除菌スプレー「K Blanc®(ケイブランシュ)」の容器をリニューアルします。手へのフィット感が高く、より噴霧しやすいスプレーヘッドを採用しました。

吹きかけから5秒で、ウイルス・細菌を



白を基調としたボトルデザインが好評

99.9%除去でき、100%食品由来の成分で作られているため、キッチンや食卓はもちろん、食器をはじめ、口に触れるものにも直接吹きかけて、拭き取りは不要です。

(※ 自社テストのデータ)

2

麺のかわりになる野菜 「ベジタブル麺」

サラダクラブでは野菜を細長く麺状にカットした「ベジタブル麺」3種を新発売。糖質を抑えたい方に向けて麺の「半分置き換え」を提案する商品です。

にんじん ▶ ほのかな甘みと食感
だいこん ▶ シャキシャキした食感
ケール ▶ 苦味が少なく、クセがない



TOPICS

1

医療機器ビジネスを開始

これまで医薬・化粧品等の原料として製造販売していたヒアルロン酸に関する知見を活用し、医療機器ビジネスを新たに展開します。キューピー初の医療機器となるのは、内視鏡用粘膜下注入材「ケイスマート」です。販売は、世界的内視鏡メーカーであるオリンパス株式会社に委託します。内視鏡による早期がん治療の普及を通じ、健康寿命の延伸に貢献したいと考えています。

内視鏡用粘膜下注入材は、胃、食道、大腸などの消化管の粘膜層にとどまる早期がんなどの病変を通電しながら切除する「内視鏡的粘膜下層はく離術」(以下、ESD^{※1})や「内視鏡的粘膜切除術」(以下、EMR^{※2})という術式で使用される医療機器です。

「ケイスマート」に含まれるヒアルロン酸ナトリウム溶液が、粘膜の下にとどまることで粘膜層と筋層を分け、その状態を維持することで病変部位の切除またははく離操作性向上をサポートします。

※1 Endoscopic Submucosal Dissectionの略。内視鏡を用いて、高周波ナイフで病変周囲の粘膜を切開・はく離する手技。

※2 Endoscopic Mucosal Resectionの略。内視鏡を用いて、スネアと呼ばれる金属の輪を病変部に引っ掛け、高周波電流を流して切除する手技。

2

キューピーと ヤサイな仲間たちに キャベツが追加

ヤサイ村でキューピーと一緒に暮らす、彩りも個性も豊かな「ヤサイな仲間たち」。活発な女の子のキャラクターが加わって、ヤサイ村もますますにぎやかには?

3作目のMOVIE「アドベンチャーコスモ」篇ではマヨシヤトルに乗って宇宙へ飛び出します!

キャベツ
(CABETTA)



スポーツをこよなく愛する女の子。趣味は芽キャベツボールのお手入れ。芯が強くキャベツ気質。ミサンガが宝物。アオムシが苦手。

P.S.

広報部だより

●実家に帰ると、父親が「キャベツのカレー炒め」を作ってくれます。キャベツとソーセージをカレー粉・塩・こしょうで炒めるだけのシンプルな料理。それをトーストにはさんで食べるのですが絶品です!なぜか父親にしか出せない味の秘密を、次の帰省時に聞き出したいと思います。(Y.I)

●どんな料理にも合うだけでなく、キャベツ自体もおいしく、栄養がある優秀な野菜です。キャベツのような、どんな状況にも対応できる、芯まで魅力的な人になれるように、頑張ります!まずは、キャベツをたくさん食べようかな。(A.M)

バックナンバーをご希望の方は
広報部までご連絡ください。