

お弁当屋さんに関する情報誌。クイズに答えて賞品をゲット!

NEW クイズ「判じ絵クイズ」この絵の意味は?



お弁当の全国チェーン

フレッシュランチ39



※月刊フレッシュランチ39「39BOOK」がHPより閲覧出来るようになりました!

安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル
～夏は細菌性食中毒に気を付けましょう～

毎日お金の集計いらずで利便性アップとコストダウン
「OCEANオーダリングシステム」
～三条市立大学学生食堂～

少しだけ

フレッシュランチ39を紹介 フレッシュランチ39県南店

心のエネルギー No.29 ～私の心のエネルギー～

和食料理長の旬を愉しむ お家で作れる一品料理コーナー



39BOOK



お弁当の全国チェーン

少しだけ

フレッシュランチ39 をご紹介



日配弁当(デリバリーランチ)の製造・販売

飲酒が多いほど
大事な栄養素
ナイアシン



免疫力アップ



岩手県
加加盟店紹介
県南店

岩手県



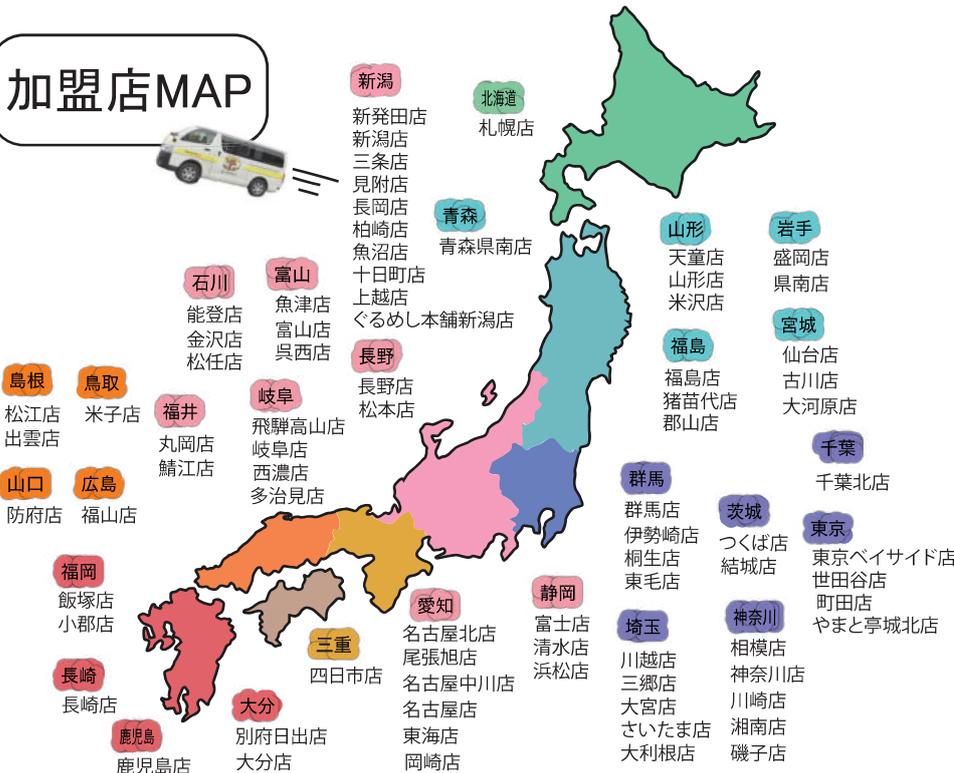
県南店は、岩手県内陸南部の奥州市にあり、あの大谷翔平選手やフジテレビアナウンサー久慈暁子さんを生んだ奥州市です。

西は秋田県と隣接し胆沢ダムがあり、そのダム湖(奥州湖)に架かる橋を渡る『栗駒焼石ホットライン』がライダーの間では有名です。

配達は、奥州市をはじめ金ヶ崎町、北上市が主な配達先となっていて全11コースあります。

毎週月曜日は、スペシャルランチと称してお客様にランチでお知らせしてメニューを変えたりもします。ランチには、栄養素のはたらきや免疫力アップなどについて記載していて、コロナ対策や健康維持に役立てて欲しいという思いで行っています。

加盟店MAP



県南店 村上様



プライベートも楽しんで
仕事に頑張る村上様
カッコイイです!



各加盟店のお問い合わせ先は裏表紙に記載の加盟店一覧からお願いいたします。

江戸時代に流行したなぞなぞ「判じ絵」を解いてみよう

【判じ絵クイズ】 この絵の意味は?
これ、なあ〜に?

ヒントを参考にして下の問題の絵の意味を答えてね。
頭を捻ってレッツ脳トレ! 沢山のご応募お待ちしております。



ヒント1



狐の鳴き声は「コン」
台+コン=だいこん



俵(たわらの)真ん中
が消えているので
た〇ら=たら(鱈)

ヒント2

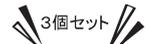
料理に使う道具です。

問題

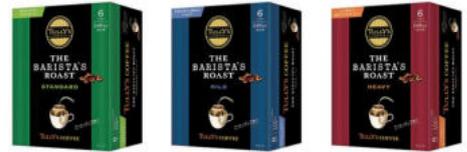


今月のプレゼント

株式会社 伊藤園



TCバリスタドリップ6P (スタンダード・マイルド・ヘビー)
内容量: 各9g×6P



当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。
賞品はご利用店舗よりお届けいたします。

6月号の答え 箱根

7月号
答え

ご利用
店舗名

フリガナ

お名前

勤務先
会社名(部署名)

勤務先
ご住所

勤務先
TEL

選択してください

- 弊社のお弁当を
利用している
- 利用していない
- 他社のお弁当を
利用している

39BOOKやお弁当についてご感想をお聞かせください

応募
締切 7月7日(水)

ご応募はどなたでもOK

1

QRコードを読んでHPから 🔍



HP『美味しいねっと!』
<http://www.lunch.co.jp>

プレゼントが当たる!

39BOOK クイズ! 「これ、なあ〜に?」

CLICK

『美味しいねっと!』のトップ画面から上の39BOOKの
バナーを選ぶと、39BOOKが動画でお楽しみいただけ
ます。是非、ご視聴下さい。

2

左記ご記入の上このページをFAX

FAX 025-290-7666

*個人情報保護法に基づき、お預かりした個人情報は弊社プレゼント企画に対してのみ利用し、これ以外の目的で使用することはありません。
※当選した場合はお名前を記載する場合がございます。予めご了承願います。

笑顔一杯

えがお いっぱい

食べるお客様を「喜」ばせたい。
気持ちも「届」ける、お弁当…



幼稚園容器 NEW ネコ



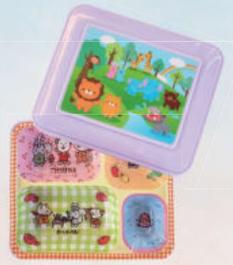
アジロ弁当



ビュッフェプレート



カレー容器



幼稚園容器 アニマルパーク

食材は勿論、楽しい食事のひと時をも華やかに演出

業界初！従来にない全く新しい着想の変形容器です
外観は陶器のような手作りの風合いを醸し出しており、
底面には白地に赤と金の艶やかな帯模様を施しました



商品名：PR-43

本体：黒/内A

蓋：黒・みなも

サイズ：本体【278×174×36】

材質：本体・蓋 共にPP製

テイクアウト容器

バガスエコモールド容器



- ①CS-1000-3 本体
- ②CS-1000-3 透明蓋
- ③CR-24 本体
- ④CR-24 透明蓋
- ⑤CR-900-2 本体（仕切り有）
- ⑥CR-750 本体（仕切り無）
- ⑦CR-750・CR-900 共通透明蓋（PET 蓋）
（※PP 蓋もごさいます）

- ✓ 透明蓋により中身が見えるので、誤配防止 & デザイン性 UP
 - ✓ 強度が高く、蓋はぴったり嵌合します。
 - ✓ 本体 C-PET ラミ加工によりレンジ、オープン使用可（蓋は一部可）
 - ✓ 水や油に強く、長時間の保存も可能です。
- ※お問い合わせください



タカギ産業株式会社

日本プラスチック日用品工業組合
JPI-8055

TAKAGI INDUSTRIAL CO.,LTD

たくさんの喜びを
笑顔の器で包みたい

- < 本社 > 〒587-0061 大阪府堺市美原区今井390-3
- < 東京支店 > 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里4-28-6
- < 名古屋支店 > 〒452-0845 愛知県名古屋市中区中沼町302
- < 九州営業所 > 〒807-0815 福岡県北九州市八幡西区本城東6-7-8
- < 仙台営業所 > 〒981-1105 宮城県仙台市太白区西中田4-13-8
- < 九州工場 > 〒820-0087 福岡県飯塚市舎利蔵130-1

- TEL.072-362-3281 FAX.072-362-5662
- TEL.03-3824-5091 FAX.03-3824-5092
- TEL.052-504-5360 FAX.052-504-5367
- TEL.093-693-7735 FAX.093-693-7736
- TEL.022-355-5975 FAX.022-355-5977
- TEL.0948-25-2010 FAX.0948-22-3030

- 業務用弁当箱
- ワンウェイ容器
- 漆器
- メラミン食器
- コンテナ
- 生分解容器
- 衛生関連商品
- 厨房関連商品
- 副資材・消耗品
- 幼稚園容器
- PP食器

タカギ産業

検索

<http://www.mc-takagi.co.jp>



ISO9001:2015 認証取得

7月と言えば

梅雨の終わりの大雨や最後のジメジメ感、梅雨が明け
ていよいよ暑さが本番になってくる季節、7月はそんな月
ですね。

昨年、関東は梅雨明けしないまま7月が終わりました。
全く雨が降らなかった日は、1か月でわずか1日だけです。
今年はどうなるでしょうか。

七夕 七夕飾りに1つ1つ意味があるのをご存じでしょうか。
7/7 幼いころは、何も考えず飾っていた飾りも、意味が
分かったと久しぶりに飾ってみようかなとも思えます。

吹き流し

有名な仙台の七夕まつりでは大きな吹き流しが町中に飾ら
れていてとても綺麗です。機織りをしていた織姫の糸
を表しているそうです。

折り鶴

鶴は長寿を表していて、折り鶴は家族の長寿祈願として飾
られています。

投網

元々は漁師の大漁を願って飾られていましたが、意味が転
じて食べ物に一生困らないようにと願いにもなっています。

提灯

提灯は明かりを灯して使うことから、心も温かく照らして明
るくなりますよというの意味があります。

輪飾り

夢や願いが繋がって叶いますよというの意味があります。

輪っかになっているので良い人たちとの縁が切れないよう
にという意味もあります。お祝いでは欠かせない飾りですよ
ね。

五色の短冊

青・赤・黄・白・黒のことで、この五色には魔除けの意味が
あるので子どもが病気などせず健やかに成長するようにと
いう願いが込められています。

【食べ物】 うなぎ



土用の丑の日、今年は7月28日
(水)です。鰻には、さっぱりした
そうめんなどが欲しくなる今の季
節に不足しがちなビタミン、ミネ
ラル類が多く含まれています。
もっとも顕著なのはビタミンAの
多さ。肌荒れや視力低下を防ぐ
とともに、粘膜を正常化させて風
邪などを防ぐ効果もあります。
夏バテ予防に鰻の蒲焼を食べま
しょう!

【お花】 鬼灯(ほおずき)



可愛らしい白い花を咲かせるの
ですが、それよりも赤い灯ろうの
ような果実のほうが有名な花で
す。子どものころ、ほおずきで遊
んだことを思い出しました。
漢方薬として使われていたり、
根に毒性があったりと様々な特
徴を持っています。

2021 7月は祝日が移動されます

■海の日

7月の第3月曜日→7月22日(木曜日)
オリンピック開会式の前日

■スポーツの日

10月の第2月曜日→7月23日(金曜日)
オリンピック開会式当日

となります。間違えて会社へ行ったり行かなか
ったり気を付けなければいけませんね。

7月生まれのオーナー様

7/3 富山店 (株)フードシステム 代表取締役社長 魚谷和彦様

7/9 清水店 (株)こめやフードサービス 代表取締役 米田成正様

『食』に関わる全てをご提案

メラミン食器・漆器・強化磁器・業務用弁当容器
サービストレー・テーブルグッズ・調理備品・各種OEM製品



Daiwa
株式会社 台和

本社(食器営業部)：〒110-8531 東京都台東区上野5-6-10 HF上野ビルディング3階
大阪営業所：〒543-0056 大阪市天王寺区堀越町10-13 天王寺まつむらビル6階
名古屋営業所：〒461-0022 愛知県名古屋市中区東大曾根町37-1 高松ビル2階

TEL 03-3834-4115 FAX 03-5688-3136
TEL 06-6776-8721 FAX 06-6776-8708
TEL 052-936-6131 FAX 052-936-6133

気になる
お弁当工場
をのぞいて
みよう!

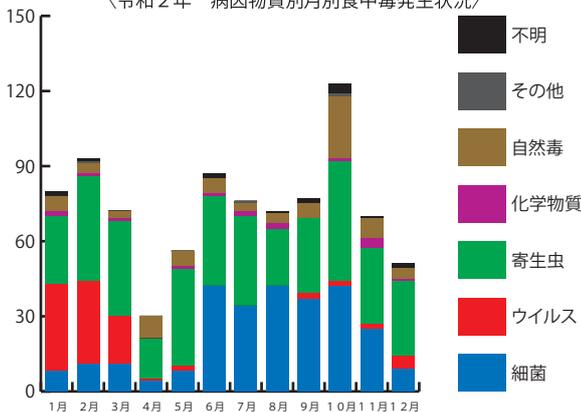
安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル

～夏は細菌性食中毒に気を付けましょう～

食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です。細菌は食品内で増殖しやすく高温多湿な環境を好むことから、梅雨から夏にかけては細菌性食中毒が多く発生します。新型コロナウイルス感染症や食中毒、どちらも予防の大前提としては「正しい手洗い」が基本ですが、食中毒予防のための3原則を徹底し、予防に努めましょう。

食中毒発生状況

〈令和2年 病因物質別別月食中毒発生状況〉



厚生労働省:食中毒統計資料をもとに作成

月別食中毒発生状況を見た場合、気温・湿度が高くなる時期は、細菌性食中毒の件数が増加しています。

細菌が増殖しやすい条件がそろえば、食品に細菌が付着すると短時間で爆発的に増殖し食中毒を発生させてしまいます。

少しの油断が大きな食中毒事故を発生させる危険がありますので、衛生管理の徹底が重要です。



食中毒予防の3原則 Point!

食中毒菌を

つけない

手洗いなど

細菌やウイルスなどを食品や調理器具につけないこと。手や調理器具を清潔に保つなど。



ふやさない

食材の温度管理など

食品は、室温に置きっぱなしにしない。冷蔵庫の詰め込み過ぎも注意しましょう。



やっつける

十分な加熱など

中心温度75℃で1分以上加熱(ノロウイルスの場合は85～90℃で90秒間以上)



食中毒の種類

食中毒の種類	主な原因食品	発症経路と症状	検査の特徴	予防のポイント
細菌性腸炎型食中毒	サルモネラ属菌、腸炎菌、腸球菌、腸管出血性大腸菌、カンピロバクター	6～8時間発症、腹痛、嘔吐、下痢、発熱	細菌に強い	調理器具の消毒、食品の加熱、冷蔵・冷凍・加熱
細菌性偽膜型食中毒	黄色ブドウ球菌、セレトリクス菌	7～14時間発症、嘔吐、腹痛、下痢、発熱	細菌に強い	食品の加熱、冷蔵・冷凍・加熱
ウイルス性食中毒	ノロウイルス	1～3日発症、嘔吐、下痢、発熱	ウイルスに強い	食品の加熱、冷蔵・冷凍・加熱

やってみよう!

食中毒クイズ!

Q1. 食中毒菌が増殖しやすい温度帯は ① ℃～② ℃

Q2. 細菌が増殖するために必要な三つの条件とは ① ・② ・③

美味しいねっと! 39BOOK
URL:www.lunch.co.jp/39BOOK/



※食中毒の種類の種類PDFを「39BOOK」Web版にて配信いたします。

「万がいち」に備える「安心」。

お客様の「万がいち」に素早く対応します。

取扱保険会社

東京海上日動火災保険(株)
東京海上日動あんしん生命保険(株)



あしなが保険 株式会社
プロジェクト新潟本店

新潟市中央区上近江4丁目2番20号 日生第二ビル3階G室
TEL025-285-3635 FAX025-285-3277 E-mail:takao.goto@ashinagahoken.com

24時間
事故受付



0120-119-110

※「株式会社保険プロジェクト」は、保険事業部門を「あしなが保険株式会社」と事業統合し、令和3年1月5日をもって「あしなが保険株式会社プロジェクト新潟本店」として発足いたしました。

毎日のお金の集計いらずで利便性アップとコストダウン 「OCEANオーダリングシステム」 ～三条市立大学学生食堂～

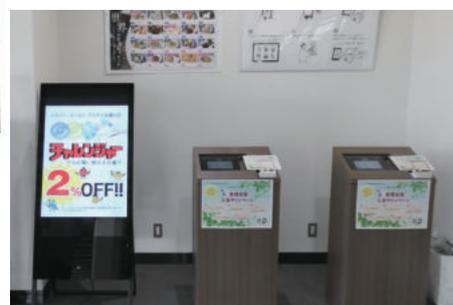
6月号では、株式会社オーシャンシステムが開発しました社員食堂で利用できるアプリ、スマホ・タブレットから食堂のメニューの注文が簡単に出来るシステムをご紹介しました。今回は、「OCEANオーダリングシステム」を導入した「三条市立大学学生食堂」をご紹介いたします。



三条市立大学



三条市立大学学生食堂



食堂入口にメニュー注文用タブレットを設置

三条市立大学

2021年4月、新潟県三条市に開学。ものづくりの将来を担う「創造性豊かなテクノロジスト」に必要な工学知識、技術、マネジメント能力の素地を身に付け、その特色を生かした実体験を取り入れた教育が特徴。今年度入学の第1期生は82人で6割が県外出身者。

ご利用方法 How to use

- 1 「Oceanネットスーパー」アプリを起動。
- 2 右下の「oceanベイ」をタップ。 右下の「oceanベイ」をタップ。
- 3 自分のOMコード(QR)をOMコードリーダー①にスキャン。
- 4 タブレットで希望の商品をタップ。 \\これでオーダー完了\\
- 5 出来上がった商品を受け取る。
- 6 自分のOMコード(QR)をOMコードリーダー②にスキャン。 \\これで受け取り完了\\



「オムベイオーダリングシステム」は「OCEANオーダリングシステム」に名称変更致しました。

ICTのことなら全ておまかせください

AIやクラウドを活用した最新ソリューションから、サーバーやネットワークなどのインフラ基盤の構築、業種・業務パッケージやオリジナル開発、運用/HW保守などワンストップサービスでおお客様のビジネスの成功を支援させていただきます。

nncc
日本電通グループ

画像認識AIソリューション
nVision

汎用性の高いシステムをコンパイルを実現
販売管理コア・パッケージ
MASTERPIECE

RPA管理ツール **BPA1**
野良ソフトを解決します

RPA

駆動業務の効率化
AI-OCR-PRAソリューション
BPA2

働き方改革・テレワーク

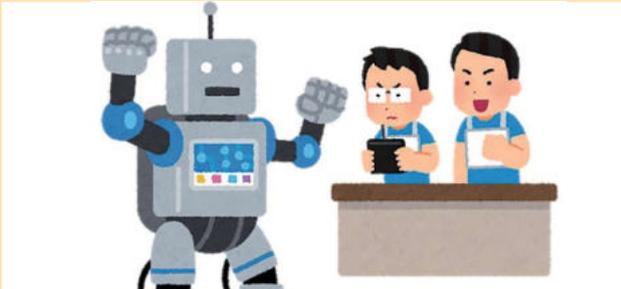


<https://www.nncnet.co.jp/>
sales_promotion@nncnet.co.jp
025-378-2221

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

No.43 自動化とホスピタリティー

(株)フリーダム 清水正敏

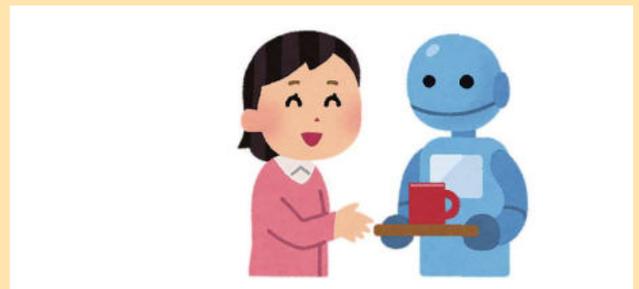


鉄腕アトム誕生70年を記念したイベントが開かれていますが、当時では夢物語であったロボットの活躍を目にする機会も増えてきました。サービスに関することと言えば、ペッパーくんの登場です。どことなく愛嬌のある人形ロボットで受付業務をサポートしてくれます。

大手企業のカウンター前では稀にペッパーくと遭遇することがありますが、話しかけるのはなんとなく気恥ずかしいものです。一時、某寿司チェーンでペッパーくんが大量に導入されたことがありましたが、今では解雇の憂き目にあっているようです。受付すると順番シートが発行されるだけのシンプルなもの、店を利用した子どもたちには大人気でした。真新しさが消え、3年毎の更新コストの高さなのからか、いつの間にか姿が消えました。

確かに、受付するだけならタッチ画面操作だけで十分ですし、話題性が消えると残ったのはコストだけですので消滅してしまいました。現在、各企業で働いているペッパーくんのその後が少し心配です。因みに、お値段は本体価格約20万円、これにクラウド接続の基本プランや保険料が加わり、3年間の総額は120万円程度らしいですよ!

さて、ペッパーくんの第2段!になるのか、同じメーカーから配膳ロボットが発売されたのをご存知でしょうか?既に、一部のファミレスや飲食店で導入されていて、人的作業の効率化と接触を避ける意味での引き合いが多いのだとか。朝昼晩の食事提供がある施設や、稼働時間の長いレストラン、配膳回数の多い焼肉店などの利用が見込まれています。小型の配膳カートが指定した席までお届けし、下膳する食器をカートに乗せると自動で洗浄コーナーへ運びます。一応、「おまかせしました!」と声掛けもできるのですが、ロボットが配膳する食事を手にとって、嬉しいのかと考えると複雑な気持ちです。



以前、自分の携帯電話から、直接オーダーする居酒屋を利用したことがありましたが、合理化とサービスについて考えさせられました。

ところで、配膳ロボットのお値段はペッパーくんよりも今の所高額ですが、市場の心理を捉えられれば、需要とともに安価になっていくでしょう。しかしながら、普及するかは少し疑問の残るところです。

ITインフラから Webサイト構築まで お任せください

DX時代のベストパートナー!!

あなたのビジネスに変革をもたらすIT環境、
Webシステム、サイト活用をクリエイト。

年間600件以上の豊富な実績で、
あらゆる企業の問題解決をサポートします。

- インフラ環境運用
- データセンターサービス
- ECサイト構築
- ネットワーク環境構築
- データバックアップ
- 予約システム構築
- 高品質プロバイダ
- Webサイトセキュリティ
- システム保守サービス
- AWS環境構築
- Webシステム開発
- スマートフォン対応
- ホスティング全般
- Webサイトデザイン
- アクセス解析

トータルインターネットソリューション

株式会社 **グローバルネットコア**
Global Network Core Co., Ltd.

〒950-0916 新潟市中央区米山1丁目11-11 昂ビル
TEL025-244-0144 (代) グローバルネットコア 検索

N-plus
Total Internet Solutions

aws partner
network



AWSコンサルティングパートナー認定企業

HACCPによる衛生管理 No.43

～HACCP義務化に向けて～ **食品安全マネジメントシステム** HACCP 認証協会 会長 中山博友

食品安全マネジメントシステム (FSM) の要求事項
PRPとHACCPを有効に実施するための管理

FSMS1 方針・目標管理規定

●要求事項

経営責任者は、製品の安全性を満足させるための組織のコミットメントを規定した、明白、簡潔で文書化された食品安全の方針及び目標をもたなければならない。経営責任者は、組織が、食品安全の方針と整合し、判定可能な目標を確立し、達成するための計画を策定し、目標に対する進捗を監視し、必要に応じて更新することを確実にしなければならない。

○経営者の方針と目標

品質方針目標

『いつも安心、いつも美味しい』

1. 法令を遵守します。
2. 安全を最優先します。
3. 最高の美味しさを追求します。

2019年1月1日

○○食品株式会社 代表取締役

方針や目標を明確にする

方針の明確化

自社における品質保証のあるべき姿を明確にする(組織としての方向付け)

段階的目標の設定

目標を継続的なレベルで設定する

自社に適した品質保証体制

自社の力量に適した実践可能な管理体制にすることが重要

●品質方針と目標の展開(棚卸し)

経営者の方針と目標

工場全体の方針と目標

職場ごとの目標

HACCPシステム
(危害要因分析・重要管理点方式)

高度化基盤整備事項

I マネジメントに関する項目

- ・経営者の役割
- ・衛生責任者の役割
- ・コンプライアンス
- ・教育、訓練
- ・緊急時の対応
- ・製品回収の仕組み
- ・食品防御対策

II 衛生・品質水準を確保する項目

- ・製造、格納施設、環境(Environment)
- ・装置、設備、器具(Machine)
- ・原材料(Material)
- ・人(Man)
- ・食品等の取扱方法(method)
- ・検査(Measure)

III 消費者の信頼確保のための項目

- ・製品の情報管理
- ・トレーサビリティ
- ・コミュニケーション

○工場全体の方針と目標

工場HACCP目標

- ① 各作業場の7Sの徹底
(整理・整頓・清掃・清潔・躰・洗浄・殺菌)
- ②クレーム件数を20件以下にする

○○年度チーム目標

- | | |
|----------|-------------------------|
| 回転釜 | 不合格品等によるロスを前年比50%に削減 |
| パワークック | 不合格品等によるロスを前年比50%に削減 |
| 炊飯 | 不合格品等によるロスを前年比50%に削減 |
| 野菜室 | 異物混入によるクレーム前年比50%に削減 |
| 肉、魚室 | 不合格品等によるロスを前年比50%に削減 |
| サラダ室 | 現調商品の仕分けミス5件以内 |
| 中パット室 | 交差汚染防止の為、機器のメンテナンスを徹底 |
| 外パット室 | 交差汚染防止の為、コンテナ等の消毒・殺菌を徹底 |
| 幼稚園トッピング | 異物混入によるクレーム10件以内 |
| 容器準備 | 容器、ラベル等の数量間違い10件以内 |
| 早朝トッピング室 | 異物混入によるクレーム10件以内 |
| 配送 | 誤送、仕分けミスによるクレーム6件以内 |



株式会社
総合衛生管理

トータル・ハイジーン・ハサップ
HACCP 認証協会
CODEX・GUIDELINE・AUDIT

HACCP 認証コンサルタント株式会社

◆HACCP 認証コンサルタント(株)オフィス◆TEL/FAX: 0942-52-5323◆Email: n8058nh@ybb.ne.jp

〒833-0014 福岡県筑後市尾島 681-1◆福岡事業部/北陸事業部/広島事業部/東京事業部/熊本事業部/大阪事業部



JFSM 監査会社

HACCP 認証株式会社

〒833-0031 福岡県筑後市大字山ノ井 235 番地

TEL/FAX: 0942-42-5617 Email: info@haccpninshou.jp

食のプロデューサーへ

39BOOK編集局員 上田信男



No.18 消える外食と内食の境界線

いよいよ東京オリンピック! 東京の在住の方とそれ以外の方とは開催に関して、随分と捉え方が分かっているような気がしてなりません。政治マターはさておき全国のワクチン接種とともに無事開催されることを願っております。

「緊急事態宣言」「まん延防止等重点措置」「ワクチン接種対応」も佳境を迎えていると思いますが、外食、内食、中食業界においては決してそうとは言えず、こと外食においてはもはや体力勝負を通り越し、新しい時代が来た感があります。

ある市場調査会社によると、外食業態による料理宅配市場は例年5%の増加でしたが2019年から2020年にかけて50%の増加となり市場規模は6,264億円だそうです。

今回のコロナ禍を機に伸びているわけですから、KDDIが業界大手3位のMeneに50億出資するの

もわかります。これで料理宅配大手3社すべてに通信ソフト関連企業が紐づきました。競争激化により本業の成績が頭打ちですから、資本をバックにスマートフォンなどを利用できる事業に活路を求めるのは当然といえば当然ですが。

この料理宅配市場増加現象は決して外食市場全体が伸びているわけではなく、外食としての潜在需要が料理宅配により中食、内食へ移動している状況と私は考えます。

そして現状はあきらかに外食市場は縮小しています、私自身この1年を振り返っても家族と外での食事は数回しかありません。皆さんはどうでしょうか! 子や孫と自宅でお寿司などの料理宅配の回数が増えたのではないのでしょうか!

私たちの日配給食弁当や特注弁当の食数が戻らない要因のひとつとして、この外食業界の料理

宅配による食い込み現象もあるものと考えます。そう考えると新しい敵が生まれたわけですから、当然のことですが今まで以上にお客様に喜ばれ支持される商品やシステム(顧客管理)を提供していかなければなりません。

リコーが社有車約8,000台の電動化を本格化との記事がありました。大企業であれば大きな資本で様々な戦略が可能ですが中小企業となると? 次の配送車、営業車の入れ替え時に、「SDGs」「ESG」にならってEV(電気自動車)とはいかなくてもHV(ハイブリッド車)への導入を企業戦略のひとつにしたらどうでしょうか!

ガソリンもまだまだ高値安定が続きそうです。

ケイタリング 史上最も太麺!

YouTube 作り方はこちら

食欲をそそるピリ辛とり肉

キッセイ商事株式会社 澤志庵製麺所

〒399-0702 長野県塩尻市広丘野村1914 TEL(0263)53-3691 FAX(0263)51-1461
MAIL: shokuhin@kissei-shoji.co.jp HP: https://www.kissei-shoji.co.jp/

第29回

心のエネルギー

～私の心のエネルギー～

去る6月3日から6日まで「日本ゴルフツアー選手権」が開催され、木下稜介プロがメジャー大会を制しました。木下プロといえば、昨年の本稿でも紹介しました新潟でのプロアマチャリティーゴルフに参加して頂きましたので、私としてはとても身近な感じがして、優勝の瞬間にグリーン上で感涙にむせぶ木下プロをテレビ中継で観て、思わずもらい泣き(年のせいではなく、若い頃からそうでした)してしまいました。これまでの木下プロは勝てそうで勝てない連続でしたので、優勝の涙は感慨深かったのだと思います。

男子も女子もプロのゴルフツアーでは当然必ず誰かが優勝するのですが、いつも頂点を極めるのはたった1人です。プロゴルファーの収入はほとんどが賞金で、予選落ちすると収入ゼロで、キャディー代等を含めた経費を引くと赤字になってしまいます。ちなみにキャディー代はどれくらいかかるのかというと、拘束(1週間)代で17～18万円、予選を通過するとプロが最下位でも賞金(およそ20万円くらい)が出て、その1割がキャディーの収入になるので、この場合だと2万円。優勝して賞金が2,000万円だとするとキャディーに200万円に支払われるといえます。まさにツアーの試合ごとに天国と地獄が同居していることとなります。コロナ禍で昨年の男子ツアーは多くの試合が中止になったので、プロゴルファーもキャディーも収入が激減

したことは想像に難くありません。昨年我々が関わったプロアマチャリティーゴルフも振り返ってみれば、平常時であれば会えないようなプロ達と知遇を得ることが出来たのは奇跡と言っても言い過ぎではないと思います。

木下稜介プロ、堀川未来夢プロ、大槻智春プロ、藤田光里プロ、一線は退きましたが北田瑠衣プロ、皆ツアー優勝経験者です。今年はほぼ例年通り(無観客の開催はありますが)大会が開催されていますので、テレビ中継は勿論のこと、新聞やいろいろなメディア等のゴルフ情報から目が離せなくなっております。藤田光里プロは怪我からシード権を失って、ステップアップツアーを主戦場になっていますが、少しずつ調子も上向いて、招待等で数試合参加できる女子ツアーで上位に顔を出すようになって来ています。

その藤田光里プロですが、以前にも紹介したレッスンプロで、私のYouTubeの中の師匠でもある、三鶯喜一氏のレッスンを受けたことが報道されていました。これは益々目が離せませんね。その繋がりで言いますと、三鶯氏の教え子で黄金世代の高木優奈プロも今年になってツアーで活躍しているので注目の存在です。いずれにせよ、厚かましくとも身近に感じるプロ達の活躍は、私にとつての「心のエネルギー」になっています。

杉田仁史



左から、木下稜介プロ、堀川未来夢プロ、杉田仁史プロ、大槻智春プロ 昨年プロアマチャリティーゴルフにて



新潟の美味しいお米を
産地直送にて
お届けします。

株式会社 野上米穀

〒940-0087 新潟県長岡市千手2丁目10-20

☎ 0120-058-041



和食料理長の旬を愉しむ

おうちで作れる

一品料理コーナー

7月

七夕サラダそうめん

材料	そうめん(乾麺)	サラダチキン
	にんじん	温泉卵
	オクラ	めんつゆ
	ミニトマト	お好みで
	レタス	胡麻ドレッシング
	みょうが	
	きゅうり	



夏の定番!そうめん。お肉や夏野菜をたっぷりのせて、夏バテ防止!!健康や美容が気になる方にもオススメです!

《作り方》



そうめんを表示通りにゆで、流水で洗いながら冷やして水気を切っておきます。



にんじんを薄く輪切りにして星形に型抜きし茹でて水気を切ります。



オクラは表面のうぶ毛を塩でこすりながら取り、熱湯でさっと茹でて水に取り、輪切りにします。

※にんじんとオクラと一緒に茹でてでもOK。その場合はにんじんが茹で上がる直前にオクラを入れます。茹ですぎ注意です!



お皿にそうめん、その上に野菜・サラダチキンを盛り付けます。真ん中をあけておきます。



中央に温泉卵を割り落として出来上がり♪めんつゆ、お好みで胡麻ドレッシングをかけて!

Point!

※トッピング野菜はお好みで。サラダチキンの代わりにツナ缶などでも



旬を愉しむおまけの一品料理

切身のことならお任せください!



おいしさの真ん中へ、直球勝負。

新堀は、常にお客様の視点で食に対するニーズに対応し、「安全・安心」な製品と顧客満足を提供いたします。原料調達から加工・販売まで行い、大手量販店、ホテル、各スーパーマーケット、業務店、市場など中心に製品を提供しております。

niibori 株式会社 新堀

原料取扱量 2,000t/年 1ヶ月平均 約166t	切身生産量 2,500t/年 1ヶ月平均 約209万切	原料取扱量 120万パック 1ヶ月平均 約10万パック
----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

niibori 株式会社 新堀 〒959-1289 新潟県燕市東太田 6063-4 TEL(0256)66-1945 www.sakeyama.net

厨房づくりをトータルサポート



厨房の未来をカタチに

株式会社 AIHO

本社・工場/〒442-8580 愛知県豊川市白鳥町防入60
TEL0533-88-5111 FAX0533-88-4510
支店/札幌・東京・名古屋・大阪・九州
営業所/釧路・盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・四国・大分・長崎

www.aiho.co.jp
スチコンレシビ公開中



ライスフレンドeco-K

コンビオープン

フードスライサー

業務用厨房機器メーカーのアイホーは、大量調理における施設計画から設備設計、施工、メンテに至るまでトータルでサポートいたします。



創業明治四十四年

豆の内山藤三郎商店

〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保1226番地
TEL 0250-38-2223 FAX 0250-38-5091
URL <http://www.touzaburo.com/>

液体・粘体の小袋詰め 1g ~ 300g、容器詰め 1kg ~ 20kg
小袋充填 / 容器詰め充填承ります。
サイズ変更・開発品、何なりとお申し付けください



即席みそ汁・めんつゆ・鍋つゆ・醤油・ソース・各種たれ類からふりかけやドレッシング、業務用調味料まで、お弁当に使える小袋調味料を多種多様に取揃えています。

東味株式会社

千葉県柏市高田1113番地34
TEL.04-7144-6438
FAX.04-7144-6418
<http://www.toumi.co.jp/>

軽包装～重梱包用

包装資材・自動包装机・バーコード・物流機器・HACCP機材
包装資材・省力機器のコンサルタント

天野商事株式会社

【本社】新潟市東区紫竹卸新町1808-29 (〒950-0868)
☎ (025)273-3681 FAX(025)271-7456
【長岡センター】長岡市新産3丁目4-5 (〒940-2127)
☎ (0258)46-9177 FAX(0258)46-4976
URL <http://www.amano-net.co.jp>
E-mail amano-shoji@amano-net.co.jp

Rice Portion Specialities

容器・シート供給機はじめました



ms-tec.jp

エムズテック株式会社



お米と混ぜて炊くだけ

ポリユームそのまま **糖質**・カロリーカット！

33%*

マンナンピカリ



※【糖質・カロリー 33%カット】炊きあがり2合の場合:お米1合とマンナンピカリ袋 (75g) で炊飯
『日本食品標準成分表2015年版(七訂)』水稲めし・精白米参照

【注文に関するお問い合わせ先】

大塚食品(株)営業本部 フードクリエイティブ部
TEL:03-3219-1815 FAX:03-3219-1688 (月～金曜日 9～17時 祝日を除く)



〒920-0364 石川県金沢市松島1丁目35番地
TEL 076-249-4100 FAX 076-249-9922

『安心・安全・健康』な食材を提供しています。



もっと楽しい新食文化

全国の仕入先から
いち早く情報をお届けします。
お気軽にお問い合わせください。



株式会社ヨシムラ・フード
TEL 048(986)4147・FAX 048(989)0622
E-mail: info@mizuho-foods.co.jp
<http://y-food-h.com/>

器美の追求



おもてなしの心を 伝えるのは 食器が奏でる妙なる調べ

私たちは、業務用食器の総合メーカーとして、常に新しい食文化の創造に取り組んでいます。夢のあるデザイン、そして環境に優しい食器…。皆様の楽しい“食”の思い出を演出する食器でありたいと願っています。

 **アヅミ産業株式会社**

業務用食器製造販売 | 弁当箱・ワンウェイ容器・メラミン食器・漆器

本社 / 〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町1-687
TEL.048-654-5404 FAX.048-654-5434

■仙台営業所 / TEL.022-304-1830 FAX.022-308-1566

■東京営業所 / TEL.03-6891-2535 FAX.03-6891-2537

■横浜営業所 / TEL.045-276-6422 FAX.045-276-6424

■名古屋営業所 / TEL.052-835-5060 FAX.052-835-5020

■大阪営業所 / TEL.072-960-5221 FAX.072-960-5223

■福岡営業所 / TEL.092-437-5010 FAX.092-437-5013

■広島出張所 / TEL.080-6859-5262 FAX.082-553-0376

■伊奈配送センター / TEL.048-724-1166 FAX.048-724-1168

<http://www.adumi-sangyo.co.jp>

アヅミ産業

検索



ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

WEB会員限定の 便利なサービス

ショクカイのWEBサイトを活用すれば
普段の発注がもっと手軽にもっと便利に。
まずは会員登録を！

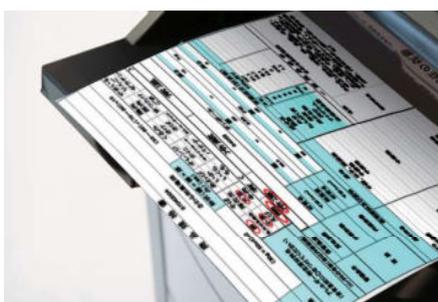
ショクカイWEBサイトのメリット

いつでもどこでも発注



ネット環境さえあればどこからでも発注可能。キーワード検索やお気に入り機能など、商品も素早く探すことができます。

全ての情報が見られる



商品の画像や価格の情報はもちろん、商品規格書も確認できます。規格書はダウンロードして保管することもできます。

WEB限定の企画満載



WEB限定のイベントが盛り沢山。お得な割引商品情報をメールマガジンでも随時お届けします。

WEBサイトの登録の流れ

サービスがご利用出来る「簡単」4ステップ

STEP. 1

弊社営業担当または下記お申し込み先に、ご発注担当者名、メールアドレスをご連絡ください。

STEP. 2

弊社からご担当者様へIDと初期パスワードをご連絡いたします。

STEP. 3

WEBサイトよりログインしてください。

STEP. 4

ご利用開始となります。

ショクカイWEBサービスは既に弊社とお取引のあるお客様専用のサービスです。

※WEB登録をご希望の方、及び新規お取引をご希望の方はお問い合わせください。

※弊社より発行するお客様IDとパスワードはお客様管理の下、お取り扱いにはご注意ください。

※セキュリティの為、パスワードは定期的に変更していただく事をお勧めします。弊社が発行したパスワードを継続してお使いにならないようお願いします。

お問い合わせ

TEL:03-5828-2561 URL:www.shokukai.co.jp

株式会社ショクカイ 東京都台東区東上野5丁目2番2号 日本生命東上野ビル





加盟店電話番号一覧

お弁当のご注文・お問合わせはお近くの加盟店へどうぞ

北海道	札幌店 011-871-7900	東京都	東京ベイス店 03-3687-2100	福井県	丸岡店 0776-66-3355
青森県	青森県南店 ☎0120-457-857		世田谷店 03-3309-7170	静岡県	鯖江店 0778-52-6660
岩手県	盛岡店 019-625-1480		町田店 042-734-2319		富士店 0545-57-3030
	県南店 0197-25-8259		城北店 03-3927-1124		清水店 054-265-8339
宮城県	仙台店 022-288-8600	神奈川県	相模店 042-760-0050		浜松店 053-438-1881
	古川店 022-923-3949		神奈川店 044-587-9339	愛知県	名古屋北店 052-903-8239
	大河原店 0224-53-2121		川崎店 044-281-2011		尾張旭店 0561-52-3139
山形県	天童店 0237-41-0123		湘南店 0467-79-7700		名古屋中川店 052-432-8539
	山形店 023-641-7244		磯子店 045-778-9639		名古屋店 052-384-2839
	米沢店 0238-36-0039	新潟県	新発田店 0254-20-2468		東海店 052-601-6839
福島県	福島店 024-545-4939		新潟店 025-288-1639		岡崎店 0564-22-7010
	猪苗代店 0242-63-2239		三条店 0256-33-0011	岐阜県	飛騨高山店 0577-57-5556
	郡山店 024-939-6339		見附店 0258-63-5939		岐阜店 058-248-3039
茨城県	つくば店 029-847-3900		長岡店 0258-21-1039		西濃店 058-327-8839
	結城店 0296-32-9411		柏崎店 0257-24-8225		多治見店 0572-24-5739
群馬県	群馬店 027-372-3923		魚沼店 025-776-7762	三重県	四日市店 059-345-1491
	伊勢崎店 0270-25-9323		十日町店 025-757-2256	広島県	福山店 084-920-1139
	桐生店 0277-20-7551		上越店 025-543-6446	鳥取県	米子店 0859-39-3111
	東毛店 0276-22-1551		ぐるめ本舗 025-278-9684	島根県	松江店 0852-26-3141
埼玉県	川越店 049-231-0039	長野県	長野店 026-284-8811		出雲店 0853-25-3939
	三郷店 048-949-4232		松本店 0263-57-6664	山口県	防府店 0835-24-0439
	大宮店 048-840-3909	富山県	魚津店 0765-24-3960	福岡県	飯塚店 0948-22-8363
	さいたま店 0480-73-2866		富山店 0764-52-6111		小郡店 0942-41-7701
	大利根店 0480-72-2230		呉西店 0766-64-2513	長崎県	長崎店 095-821-1339
千葉県	千葉北店 043-380-1166	石川県	能登店 0767-37-2236	大分県	大分店 097-521-9739
			金沢店 076-268-5111	鹿児島県	鹿児島店 099-228-8881
			松任店 076-275-1175		



伊藤園

世界が認めた
日本のお茶

No.1



記録名:「最大のナチュラルヘルシー
RTD緑茶飲料(最新年間売り上げ)」
正式英語記録名: Largest NH RTD green
tea brand - retail RSP, current
対象年度: 2020年1月~12月