

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!

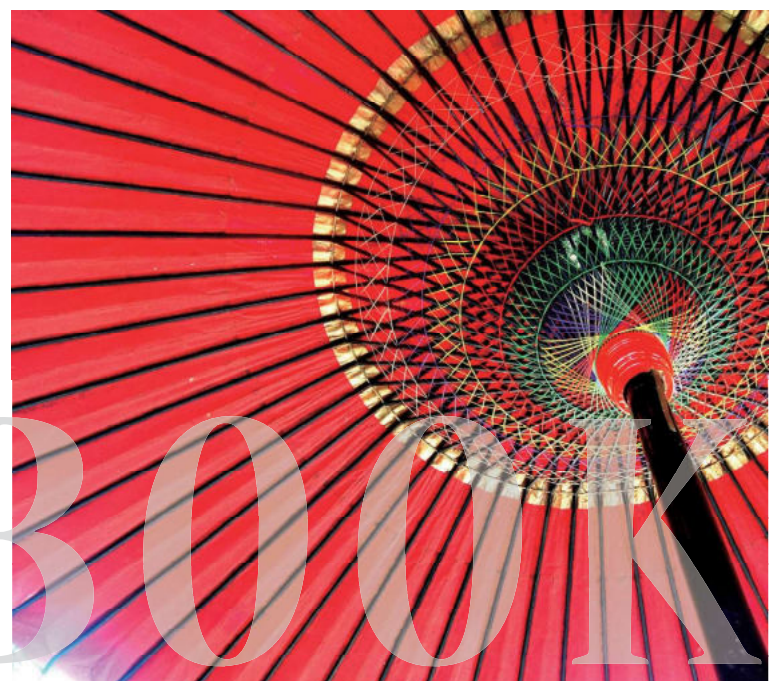
安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル
～温度管理編～

アプ!で簡単!「オムペイオーダリングシステム」で
社員食堂の「キャッシュレス化」始めました

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青森県南店

心のエネルギー No.28 ～松山英樹悲願のマスターズ初優勝!～
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

加盟店紹介

青森県 青森県南店



東日本大震災では駐車場まで津波がきました。
※駐車場の車両のタイヤ三分の一まで海水につかりました。



工藤 範之 店長

趣味

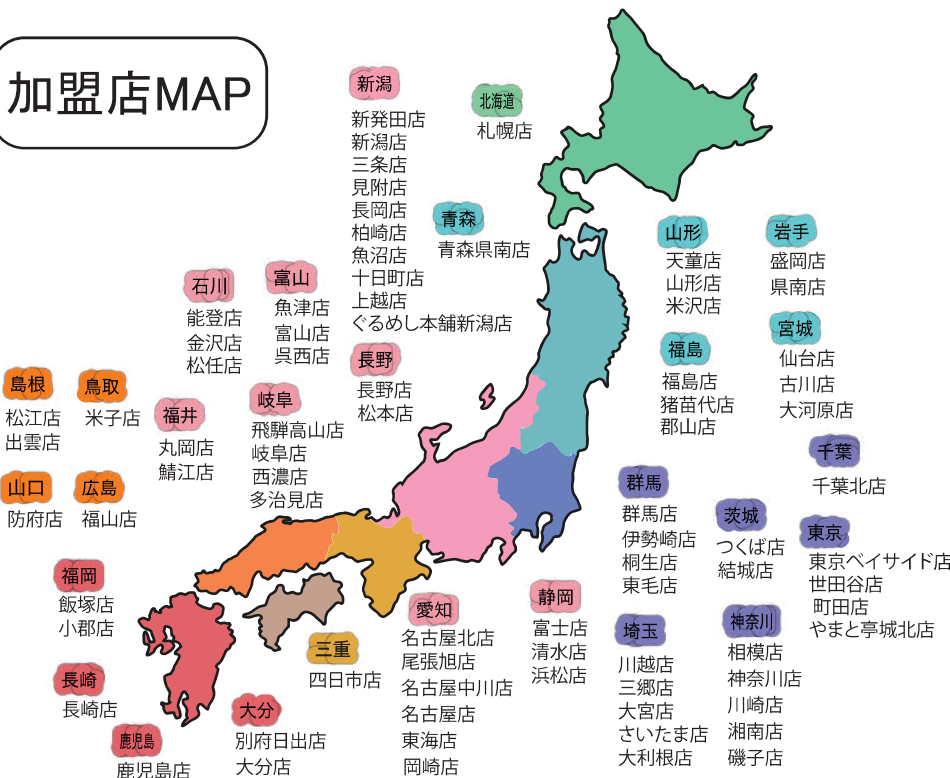
- 休日は海や山にドライブ
- 道の駅めぐりで食べたりショッピングをしています



八戸市と三沢市に隣接し太平洋に面したおいらせ町に青森県南店はあります。
全16コースあり主に八戸市・三沢市・六ヶ所村に配送しています。
レギュラー弁当の他に麺類・丼ものなどのスポット弁当の販売をしています。
お弁当の衛生面は勿論ですがお客様に喜んでいただくメニューの提供を心がけています。



加盟店MAP



お勤め先の工場や事務所などにお届けします



※お弁当の種類・価格については最寄りの店舗にお問い合わせ下さい。

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。



今月のプレゼント

株式会社野上米穀
令和2年産「米キューブ新潟の光3個セット」
内容量：各300g(2合)×各1袋



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。

ヒント1



歯+戸=鳩

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

年明けの1月2、3日に行われる正月の恒例行事が、最も活気に溢れる。古くからの温泉地。

問題



5月号の答え ひじき

| | |
|--|------------|
| 6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 | |
| <input type="checkbox"/> 弊社のお弁当を利用している <input type="checkbox"/> 利用していない <input type="checkbox"/> 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 | |

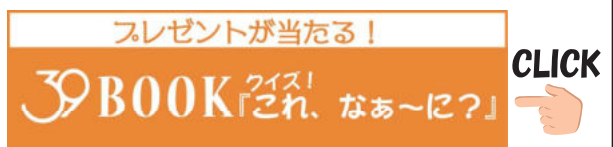
応募締切 6月7日(月)

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>



『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



TAKAGI INDUSTRIAL CO.,LTD

たくさんの喜びを
笑顔の器で包みたい

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

- < 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 福岡県飯塚市舍利蔵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>



6月と言えば

6月は、春とも夏とも言えず「梅雨」という季節を確立した感じがあります。鬱陶しい梅雨ですが、天の恵みの雨が降るからこそ人間や動物、草木が生きられる。マイナスイオンが発生し、体をケアしてくれる。花粉が飛びづらい。肌や喉が湿気で乾燥しない。雨音にリラックス効果がある。家でゆっくり過ごせる。と考えれば、梅雨時も少しは楽しめるかもしれません。

【食べ物】 青梅



「梅は三毒を断つ」という言葉をご存じでしょうか。三毒とは「血毒・水毒・食毒」を指します。
 「血毒」…熱中症
 「水毒」…水あたり
 「食毒」…食あたり(食中毒) 魚毒
 これら三毒を解毒し解消するためには梅干しがいいということのようです。もちろん適量で!

6/8 大鳴門橋開通

1985年、鳴門海峡を跨いで四国と淡路島を繋ぐ大鳴門橋が開通。鳴門海峡の渦潮に影響を及ぼさないようにするため、多柱基礎工法とよばれる特殊な工法が採用されている。全長1,629mのつり橋であり、開通当時は東洋一の「夢の架け橋」と呼ばれていた。

【お花】 芍薬(シャクヤク)



「立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花」のことわざにあるように、芍薬はすりと伸びた茎の先端に美しい花を咲かせます。花は大きく丸く、花色や咲き方も種類が豊富で香りも華やか。ブライダルブーケに大人気です。

6/17 自由の女神像がフランスからニューヨークに届く

自由の女神は、アメリカの独立100周年を記念して1876年にフランスからアメリカに寄贈された。足元には引きちぎられた鎖と足かせがあり、これを女神が踏みつけている。全ての弾圧、抑圧からの解放と、人類は皆自由で平等であることを象徴している。



2021年

新幹線車内の公衆電話が6月末でサービス終了

携帯電話の普及にともなって同サービスの利用が減少していることに加え、トンネル内を含めたすべての新幹線で携帯電話が利用可能になったためだとしている。なお、終了日は6月30日となっているが、6月7日以降列車によって使用できない場合がある。

HAPPY

6月生まれの
オーナー様



- 6/1 猪苗代店
- 6/1 大分店 (株)松喜屋
- 6/5 岡崎店 ときわ食品(株)
- 6/10 盛岡店 (有)滝沢食品
- 6/25 (株)サンキューオールジャパン



- 代表
- 代表取締役
- 代表取締役
- 代表
- 代表取締役社長

- 大橋みち子様
- 足立恵美子様
- 山本敏史様
- 滝沢三郎様
- 樋口勤

BIRTHDAY



【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

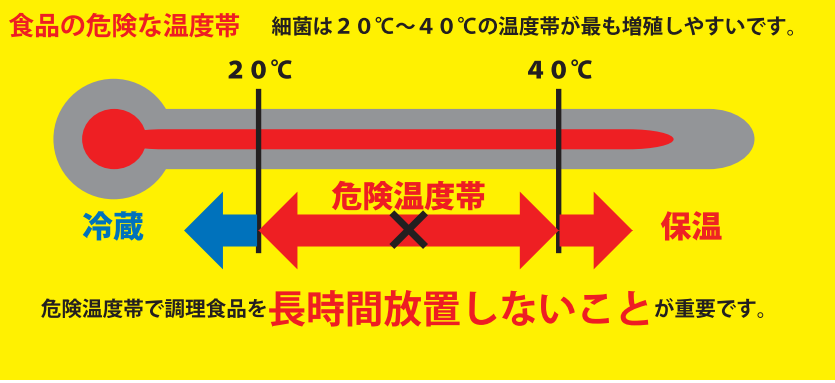
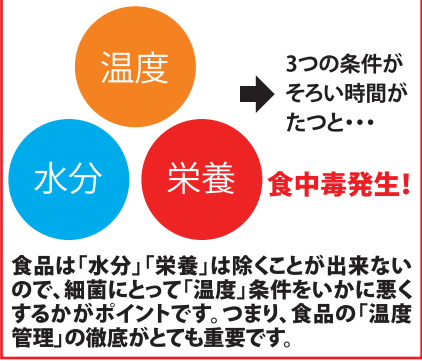
TEL 03-3834-4115 FAX 03-5688-3136
 TEL 06-6776-8721 FAX 06-6776-8708
 TEL 052-936-6131 FAX 052-936-6133

安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル

～温度管理編～

5月号でもお伝えしました食中毒予防の3原則を確認しましょう。食中毒菌を「つけない」「ふやさない」「やっつける」でしたね。食中毒菌は、「水分」「栄養」「温度」の3つの条件がそろった時に爆発的に増殖し食中毒を発生させてしまいます。裏を返せばこの条件のうち一つでも悪くすれば、食中毒菌は増えにくくなります。「水分」「栄養」は完全には取り除くことが出来ないの、食中毒菌にとって「温度」条件をいかに悪くするかがポイントです。つまり「温度管理」が重要です。

食中毒菌発育の三要素 **Point!**



グループ1 加熱しない食品

加熱がなく、薬剤による殺菌もできない食品が多いため、一度細菌をつけてしまうとそのままお客様の口に入ってしまう危険性が高くなります。

ふやさない 保管温度と提供までの時間管理

刺身 サラダ
わさび・ネギ等

つけない 交差汚染予防

トイレの後の不十分な手洗いや汚れた手のまま食品をさわると細菌をつけてしまうと、そのままお客様の口に入ってしまう可能性が高くなります。

グループ2 加熱してすぐに提供する食品

加熱により細菌をやっつけて、すぐ食べてもらう食品なのでリスクは他のグループより少なくなります。でも油断は禁物。加熱が不十分だと細菌が生き残ってしまいます。

やっつける 十分な加熱
中心温度75°Cで1分以上加熱/ロウウイルスの場合35～90°Cで90秒間以上

トンカツ・天ぷらなど

つけない **ふやさない**

せっかく加熱して細菌をやっつけたのですから、加熱後の食品を汚れた素手や手袋でさわってはけません。

Point! 調理終了後、提供まで30分以上を要する場合、30分以内に中心温度を20°C付近(又は60分以内に中心温度を10°C付近)まで下げるよう工夫すること。

グループ3 加熱と冷却をくりかえす食品

加熱で細菌をやっつけるのはグループ2と同じですが、冷ましたり再加熱するところが違います。細菌の中には、「加熱しても死なない細菌」があり、ゆっくり冷ますと生き残った細菌が爆発的に増えてしまいます。そうならないために出来るだけ早く冷却することがポイントです。

やっつける 十分な加熱
カレーやスープ・たれなど

ふやさない 冷却時の時間管理

Point! 早く冷ますにはコツがあります。浅いバットに移し替えて氷水で急冷するなど工夫をしてください。また、冷蔵庫や冷凍庫に入れたら全てが安心というわけではありません。容量が70%を超えると冷蔵効果が低下すると言われてますので食材の入れすぎにも注意が必要です。

※危険な温度帯と3分類のPDFを「39BOOK」Web版にて配信いたします。

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



「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。

アプリで簡単！「オムペイオーダーリングシステム」で社員食堂の「キャッシュレス化」始めました



株式会社オーシャンシステムでは、H A C C Pの考えを取り入れた衛生管理のもと、「食の大切さ、楽しさ」をコンセプトに料理を提供する社員食堂、福祉給食、学校給食等の様々な給食事業を展開しています。お弁当の受注から配送、請求まで自動で集計できる「ランチシステム」に加え、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「オムペイオーダーリングシステム」を開発しましたのでご紹介いたします。

現状



これからは…



💡 タブレット端末を利用することで、機械設置スペースがいらなくなります。また、現金の取扱いも不要になります。

💡 **スペースを取らずスマートな運用が実現できます。**

本部へようこそ

フレッシュランチ39 富山店

去る4月17日、フレッシュランチ39 富山店より3名の方が研修にいられました。新入社員の方へバージョンアップした献立管理WEBシステムの説明とともにディスカッションを含め、半日ほどの滞在でした。



左から 沢越様 松村様 西田様
※撮影時のみマスクを外して、「はいっポーズ！」



研修風景

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客様のビジネスの成功を支援させていただきます。




<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.42 手袋が無い!!

(株)フリーダム 清水正敏



昨年、新型コロナウイルスの拡大時にマスクが不足して入手に困った方も多いと思います。フードサービスの現場では日頃より衛生対応として広く使われてきた不織布マスクですが、需給の逼迫によって、以前と同様に購入することができなくなりました。ようやく見つけたとしても、通常であれば10円/枚程度が80円といった法外な価格を提示され、当時は怒りさえ覚えました。今年に入りマスクの品薄感はなくなり、価格は以前ほどまで下がっていないものの普通に手に入れることができます。国内産のマスクも出回り、品質も納得のいくものとなっています。

ここに来て急に問題が表面化しているのが、ニトリルグローブです。医療用の用途が主流のものですが、フィット感の良さから多くの職種で使用されています。当然ですが食品製造の現場でも多用されています。ニトリル手袋に限っては、100%近くが海外からの輸入(主に東南アジア圏)に頼っています。このご時世、世界中のニーズが高まっている中では、今後さらなる需給の乱れが生じることが予測されます。

マスクのときは、逼迫したのは一時的ですぐに生産体

制が出来上がりましたが、大規模な設備が必要とされるニトリル手袋の生産設備を揃えることは簡単ではありません。代替品として、PVC(塩化ビニール)手袋、ニトリルと混合のPVC手袋、PE(ポリエチレン)手袋等が使用されていますが、価格は以前の倍程度になっています。もちろん、成分特性がありますので、全てが食品に適合するわけではありませんので、日本国内の基準に照らし合わせての確認は必要です。(出荷国基準がOKでも国内基準で付加のものも一部あります)



アルコールや消毒液も一時は品薄で大変なことになっていましたが、これから先を見据えながら情報を取りながら必要な物資は確保していきたいものです。トイレトペーパー、ティッシュは国産が主流で不足することがないのに一時店頭から消えたのは笑える話ですが…。

私の知る限り情報さえ押さえれば、どの商品でも価格さえ調整できれば確保は可能でした。通常の調達ルート以外にも、有事のことを考え複数のルートを想定しておきましょう。

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>Create。

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.42

～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

一般的衛生管理プログラム (PRP) の要求事項

SOP・SSOPによる管理

PRP17 食品・包装資材・材料の保管

●要求事項

材料、包装資材及び製品を保管する設備は、埃、結露、排水、廃棄物及び他の汚染源からの保護を提供しなければならない。保管区域は、乾燥し、換気がよくなければならない。特定される場所では、温度及び湿度のモニタリング及び管理が行われなければならない。保管区域は、原料、中間製品及び最終製品を隔離できるように、設計、又は配置されなければならない。すべての材料と製品は、床から離して、さらに検査及び有害生物（そ族・昆虫等）の防除活動を実施するのに十分な材料及び壁の隙間を確保して、保管されなければならない。保管区域は、汚染を防ぎ及び劣化を最低限にする保守と清掃・洗浄ができるように設計されなければならない。清掃・洗浄剤、化学薬剤及び他の危険物質に対して、別の安全な（鍵か掛かるか、さもなければアクセスが管理されている）保管区域が提供されなければならない。パルク、又は農作業のための例外は、F S M Sの中で文書化されなければならない。

■整理されている 製品保管庫

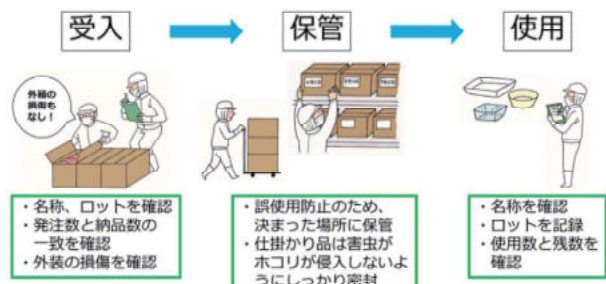


たとえ包装済みの製品であっても
キャスターや台で直置きしないようにする
必要があります。

■整理されている 資材保管庫

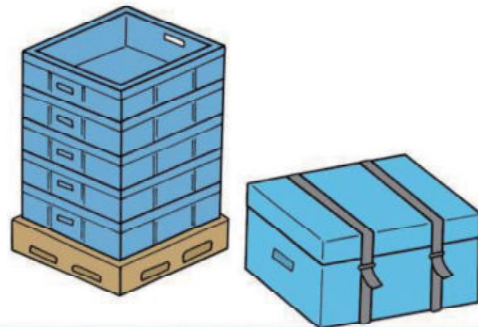


容器・包装



容器・包装の使用間違いは、食品の保存性が損なわれたり、アレルギーの誤表示による事故や回収につながる！

食品運搬容器の例



容易に洗浄・消毒ができる容器にする



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：n 8058nh@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.17 お弁当、広がる選択肢

最初のころメディアから「まんぼー」などの略称で発信され、なんのこともやらさっぱり意味不明だった「まん延防止等重点措置」。その措置の適用や、喉の乾かないうちに3回目となる緊急事態宣言の発令と、4月から5月にかけて政府の矢継ぎ早の対応の中、GWがよやく過ぎ去りました。まだ政府からの措置や発令は延長中でしょうか。

前号で取り上げた『SDGs』という文字、にわかに地方のメディアにおいても様々な視点から謳い上げられています。「コロナワクチン接種」「オリンピック開催」「総選挙」などとともに今年のキーワードとなる勢いです。

まだまだ続く飲食店などへの時短、休業要請などとコロナ禍による自粛で外食の機会が減っているこの状態は当分続くことが考えられ、家や会社工場での食事つまり内食、中食のウェイトが増しているのは事実かと思えます。

外食業界はウーバーイーツの配達員増員などでわかるようにテイクウェイ、テイクアウトに生き残りをかけて戦っています。そして注文から決済まで確実にデジタル化が進行中です。かたやお弁当においては、当日調理喫食のお弁当、そしてチルド弁当、フリーズランチボックス(私が勝手に命名した冷凍弁当)などと時代と共に確実に変化してきておりますが、コロナ禍との遭遇により内容、流通ともに今後大きく変容していくように感じられます。

今までは日配弁当、ほか弁、コンビニ弁当そして高齢者向け、またダイエットなど健康志向に訴える弁当というふうな、利用者の状況に対応したものでした。特に冷凍弁当(フリーズランチボックス)においてはレンジ対応の手軽さや人との接触機会の減少傾向などから、需要が増加傾向にあるようです。巣ごもり需要の後押しもあり月間90万食を販売する企業

も誕生し、特に異業種からの参入が多いとのこと。躍進の背景には、メニューの魅力と種類の豊富さ、健康を意識したレシピ内容、サブスクリプションやデジタルソリューションなどを取り入れ、さらにはSNSの活用などがあるようです。固餅のようにカチカチになった私の頭ではこのような発想は到底出てきません。私たちに身近な食の世界にもONLINE SHOP花盛りの時代が到来した感があり、常に新しい情報と柔軟な発想がなければ、企業としての成長は厳しい時代となるように思います。

第28回

心のエネルギー

～松山英樹悲願のマスターズ初優勝!～

オーガスタナショナルゴルフクラブ。全米オープン
は通称「オーガスタ」と呼ばれ、1年で最も鮮やかな
色とりどりの花々が咲き乱れる季節に、世界の指折りの
プロゴルファーが集う夢の舞台。これまでも日本の
プロゴルファーが挑んでは跳ね返され、世界の壁をい
やという程思い知らされてきた、その「オーガスタ」
で松山英樹選手が2021年の頂点に立つ快挙を達成しま
した。ゴルフをやらない人でもこのニュースはご存じ
のことだと思います。コロナ禍にあって明るい話題の
少ない昨今ですが、我々日本人の心に灯りをともして
くれましたね。スポーツとうのは、そういう不思議な
魅力があると思います。今年に入ってからは、水泳の
池江璃花子選手が白血病との

長い闘病生活という逆境を跳ね返して、見事に東京オ
リンピックの代表に選ばれたことも感動的でした。ス
ポーツする人もしない人も、チカラをもらえたのでは
ないでしょうか。まさに「心のエネルギー」
だあー！

今年の松山選手といえば、「オーガスタ」以前のツ
アー成績はイマイチという感じでした。それが「オー
ガスタ」が開幕して、テレビの画面に映し出される姿
は、昨年全英オープンで優勝した渋野日向子選手と共
通することに気づかれた人もいたと思いますが、2人
とも「笑顔」のシーンが多く見られませんでしたか？

勝負という過酷な世界に身を置きながらの「笑顔」
なのです。調子がいいからの「笑顔」ではないのだと

私は感じました。松山選手が自身の気持ちをコント
ロールしていたように映りませんでしたか？そして他
の選手の目に、松山選手が余裕をもってプレーをして
いると感じさせてもいたのではないのでしょうか。

松山選手の快挙から1カ月余り、ゴルフはベスト
シーズンになって来ました。ソーシャルディスタンス
が保たれるゴルフですが、気のせい「オーガスタ」
の感動以来ゴルフ場が混んでいるように感じます。昨
年は軒並み中止されていたゴルフコンペも表彰式なし
で開催されている様子もチラホラ伺いみることも珍し
くなりました。私も松山選手のようにはなれなく
ても、「笑顔」だけでも真似てみようと思います。

コロナ禍でオリンピックの開催すら危ぶまれている
昨今ですが、一日も早くオリンピックのみならず、普
通のことが普通に出来るように、いま出来る感染対策
を、もう一度気を引き締めての行動が求められていま
す。どうかチカラを合わせてコロナとの戦いに打ち勝
ちましょう。「心のエネルギー」は人それぞれです
が、いつも笑顔でいると気付かないうちに自然と充電
できるのかもしれない。

杉田仁史



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

6月
June

おうちで作れる

一品料理コーナー

海老しんじょう大葉包み揚げ

青紫蘇

材料 海老(甘エビ) 約20尾
 玉ねぎ 1/2
 大葉 10枚
 ★卵 1ヶ
 ★サラダ油
 片栗粉
 サラダ油(揚げ用)



今回の旬は大葉です。正式名称は「青紫蘇」主な産地は愛知県で、全国の約4割を占めています。温室栽培されている為、いつでも新鮮なものが手に入りますが、旬の時期は5~8月。βカロテンが豊富です。



あじのタタキ

《作り方》



甘エビは殻をむいて粗くたたきます。



玉ねぎはみじん切りにします。



卵黄に、サラダ油を少しずつ加え泡だて器で混ぜながらたまごの素を作ります。
※分離しないようにサラダ油を少しずついれます。

Point!



たまごの素にたたいた甘エビと玉ねぎのみじん切りと片栗粉を加えよく混ぜ合わせます。



一口大にすくい大葉で包み込むようにします。



170~180℃の油で1分半~2分位、火が通るまでこんがり揚げます。器に盛って出来上がりです♪

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

連続炊飯

加熱多彩

大量切さい



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/>

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

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り揃えています。

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/>



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)

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



〒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



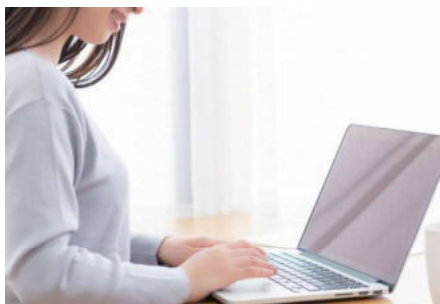
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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！

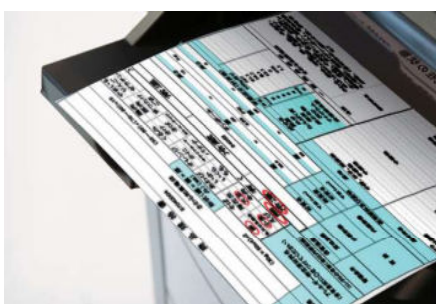
ショクカイWEBサイトのメリット

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 | | ぐるめし本舗 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