

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!「これ、なあ〜に?」穴埋め漢字

2022

4

第104号



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!

10/1~義務化

安全運転管理者による運転者の運転前後の
アルコールチェック「義務化」

『SDGs』私たちにできること

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.52 国民食のいなり寿司

HACCPによる衛生管理 No.52

食のプロデューサーへ No.26 大麦と小麦

心のエネルギー 第37回 ~備えあれば患いなし~

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

「桜エビと三つ葉のかき揚げ」「新わかめの酢の物」



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

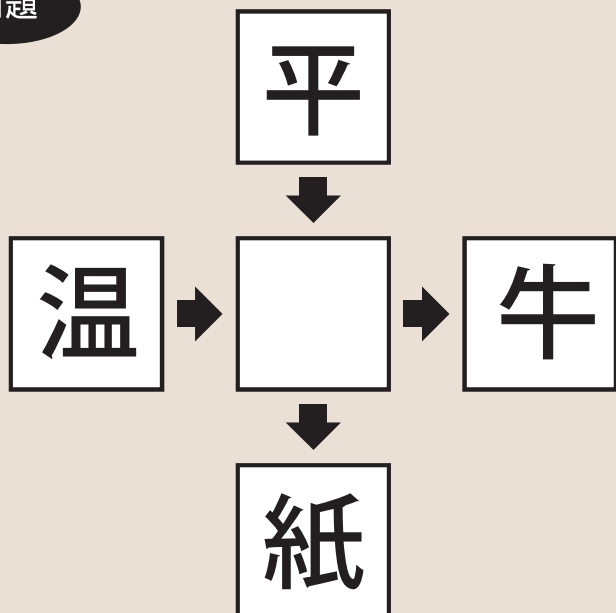
検索



穴埋め漢字

矢印に従って読むと二字熟語になるように
□に漢字を入れてください

問題



今月のプレゼント

クイズに答えて
プレゼントを
もらっちゃおう!

**TULLY'S COFFEE ESPRESSO
with MILK**

タリーズコーヒー エスプレッソ
キャップ付き紙パック330ml
12本/ケース



Niceコメント賞

フレッシュランチ39 磯子店ご利用 W様

ありが10ぴき→ありがとう→サンキュー→39
もしかして…
フレッシュランチ39! かな!!

W様には豪華景品をお送りいたします!

4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

4月5日(火)

3月の答え: ありがとう

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。

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。予めご了承ください。

新製品 L-Stoneシリーズ【石の素材でできた容器】

- ・環境にやさしいプラスチック代替新素材
- ・主成分が国内産の天然資源(石灰石)の為、50%を超えるプラスチック使用量と焼却時のCO₂を大幅に削減



※ストーンシート製品は、炭酸カルシウムが50%超含まれる為、容器リサイクル法の対象外です。
50%を超えるプラスチック使用を削減します。
食品衛生法(厚生省370号試験)適合
具体的処理法については、各自治体の指示に従って下さい。



通常蓋



盛蓋



N蓋

TSR-70-55透明蓋(OPS製)



TSR-10 透明蓋(OPS製)

TSR-10 T透明低(OPS製)蓋



蓋：白

本体：白



蓋：黒

本体：黒

可燃専用 冷凍食品用の超耐寒グレードの製品も出来ます
受注生産



蓋：白

本体：白



蓋：黒

本体：黒

TSR-10ST 新製品 レンジ対応

※透明蓋(OPS製)もご使用頂けます。

TSR-70-55ST 新製品 レンジ対応

※透明蓋(OPS製)もご使用頂けます。

社会がワクワクするようなCOOLで画期的な商品と食文化を創造しています

PR-47



お重



BWR-910



TSR-124



PR-46



アジロわっぱ



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

タカギ産業

検索

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



10/1~
義務化

事業所の飲酒運転根絶強化!
令和4年4月より改正道路交通法施行規則が順次施行されます!

対象となるのは、乗車定員が11人以上の白ナンバー車1台以上、または、白ナンバー車5台を保持する企業

安全運転管理者による運転者の運転前後の アルコールチェック「義務化」

4月1日からの義務

運転前後の運転者の状態を目視等で確認することにより、運転者の酒気帯びの有無を確認すること
酒気帯びの有無について記録し、記録を1年間保存すること

10月1日からの義務

運転者の酒気帯びの有無を確認を、アルコール検知器を用いて行うこと
アルコール検知器を常時有効に保持すること

準備は
お早めに!

義務化に向けて企業が準備すべきこと

安全運転管理者の選任

点呼記録

10月1日から義務化
アルコール検知器の準備

事業所の飲酒運転根絶 取組強化!

令和4年4月より改正道路交通法施行規則が順次施行されます



待って!

今日も飲酒
してないです!

社用車を
運転するのは、
**アルコール
検知器で
チェック
してからです!**

安全運転管理者は、下記の業務が義務化されます

- 令和4年4月1日施行
 - 運転前後の運転者の状態を目視等で確認することにより、運転者の酒気帯びの有無を確認すること。
 - 酒気帯びの有無について記録し、記録を1年間保存すること。
- 令和4年10月1日施行
 - 運転者の酒気帯びの有無の確認を、アルコール検知器を用いて行うこと。
 - アルコール検知器を常時有効に保持すること。

運転後にもチェック
しますからね!

点呼場所

※アルコール検知器を用いた確認は令和4年10月1日施行

警察庁・都道府県警察



自動車を使用する事業所は **安全運転管理者の選任が必須** です!

選任

一定台数以上の自動車の使用者は、自動車の使用の本拠(事業所等)ごとに、自動車の安全な運転に必要な業務を行う者として**安全運転管理者の選任**を行わなければなりません。
自動車の保有台数に応じて副安全運転管理者の選任が必要になります。
安全運転管理者・副安全運転管理者になるには一定の要件があります。

乗車定員が11人以上の自動車1台以上

その他の自動車5台以上
※自動二輪車(原動機付自転車を除く)は1台を0.5台として計算

業務

交通安全教育、運転者の適性の把握、運行計画の作成、交替運転者の配備、異常気象時等の措置、点呼と日常点検、運転日誌の備付け、安全運転指導

届出

- 安全運転管理者等を選任した時は、その日から15日以内に事業所を管轄する警察署に必要書類を提出してください。
- 安全運転管理者の制度に関するご不明点は、都道府県警察のホームページをご覧ください。だくが警察署へお問い合わせください。

安全運転管理者による
運転者の運転前後のアルコールチェックが
令和4年4月より
「**義務化**」されます。

- 令和4年4月1日施行
 - 運転前後の運転者の状態を目視等で確認することにより、運転者の酒気帯びの有無を確認すること
 - 酒気帯びの有無について記録し、記録を1年間保存すること
- 令和4年10月1日施行
 - 運転者の酒気帯びの有無の確認を、**アルコール検知器**を用いて行うこと
 - ※呼吸中のアルコールを検知し、その有無又はその濃度を警告音、警告灯、数値等により示す機能を有する機器
 - アルコール検知器を常時有効に保持**すること

安全運転管理者の制度に関するご不明点は、
都道府県警察のホームページをご覧ください。だくが警察署へお問い合わせください。



新潟のおいしいお米を
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

『SDGs』私たちにできること

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



『SDGs』って
気になるけど...



最近、テレビや新聞などでもよく
耳にするようになった「SDGs」。

SDGsは「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称で、2016年から2030年までの国際目標として、2015年の国連サミットで採択されました。

この決議のねらいは、あらゆる形態の貧困に終止符を打ち、不平等と闘い、気候変動に対処しながら、誰一人取り残されないようにするため、2030年までにこれら17の目標を達成することにあります。

『SDGs』でできる個人の取り組み

SDGs?国連サミット?世界や社会の為と言われてもピンとこないですね。簡単に言い換えると「未来の世界をよりよくするために、世の中にある課題を世界中で協力して解決していきましょう」という事です。実は、私たちの身の回りでもSDGsで個人に出来ることはあるんです。

節水をする



地球上の水資源には限りがあり、飲み水として利用できる水は地球全体の0.01%にも満たないと言われてます。私たちは、料理、歯磨き、食器洗い、入浴、洗濯、トイレ等日々の生活のあらゆるところで水を使用します。その際、一人一人が意識して節水することで水不足対策につながります。

マイバックやマイボトルを活用する

日々の買い物へ行く際は、マイバックを持って行ったり、出かける際にはマイボトルを持って行くようにしましょう。マイバックやマイボトルを活用することにより、プラスチックごみの削減に貢献できます。



再利用・リサイクルを積極的に行う

ゴミを減らし、再利用やリサイクルを行うことも重要です。ゴミをきちんと分別して処理したり、リサイクルを積極的に行うなど日々の暮らしの中でも意識してみてください。私たちお弁当屋さんのお弁当容器も洗浄し繰り返し利用することで、限られた資源を守ることに貢献しています。



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。

おいしいの真ん中へ
niibori 株式会社 新堀

原料取扱量	切身生産量	原料取扱量
2,000t/年 1ヶ月平均 約166t	2,500t/年 1ヶ月平均 約208万切	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

『SDGs』各店の取り組みを紹介

シブヤ食品グループ 私たちもSDGsに貢献しています

シブヤ食品グループは、「食の限りない未来に挑戦し、安全で安心な食事を提供します」という企業理念のもと、子供から高齢者まで、よい食事を提供し、地域の皆様に健康になっていただくことを最大のミッションとして事業を展開してまいりました。核家族化や共働きなど社会構造の変化、不規則な食事・偏食などが危惧される昨今、ますますそのミッションの重要性を認識しています。また一方で、フードロスやエネルギー問題など食品生産や流通の過程における問題も危惧されています。そうした中、シブヤ食品グループでは持続可能な社会の実現というSDGsの考えに賛同し、「地域社会の健康」という視点をもってSDGsに取り組んでまいります。

シブヤ食品グループ SDGs 取り組み指針



仙台店

「子ども食堂」さんのFacebookにて投稿されたりしています

健康と美しさを願い開発された「健美膳」



当社のお弁当企画室が煮物、炒め物、和え物などにたくさんの野菜を使った調理レシピを考案、お客様の健康を第一に管理栄養士グループがアイデアを出し合い、健康で美味しく満足出来る、そして安全安心で衛生的なよりよい食事を作っていくため、毎日取り組んでいます。日替わりのおかずに加え、十五穀米、鶏釜めしなどごはんも24種類の中から日替わりです。カロリーは500kcal前後設定されており、毎日食べるからその健康を重視したお弁当です。

次世代の健康を育む「食育」に取り組んでいます



子どもたちの健やかな成長には「食」がとても大切だと考えています。当グループのようちえん給食の工場見学会や給食だよりの発行、農業体験など様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を学んでいただけるような活動を推進しています。

シブヤ食品グループ 古川精米センター



宮城県有数の米どころ大崎市古川は、江合川と鳴瀬川が広大で肥沃な「大崎耕土」を育み、江戸時代から名声を得た土地柄です。シブヤ食品では、その古川地区の提携農家さんからお米をご提供いただいております。そして、より美味しくお弁当を召し上がって頂くため、自社精米工場による品質管理と遠赤乾燥でお米を出荷しています。出荷されたお米は各工場へ届け、季節や気温など最適な炊飯環境で美味しいご飯を炊き上げます。こうした精米工場の稼働を通じて地域の農業の発展に貢献したいと考えています。

子ども食堂を応援しています



子ども食堂は、無料または低価格で子どもたちに栄養のある食事やコミュニティを提供する取り組みです。子ども食堂の取り組みは、孤食の解決や地域コミュニティの連携など様々なメリットがあり、変わりゆく地域社会にとって重要な取り組みとなっています。これからの社会を担う子どもたちが健やかに成長してほしいという思いで毎週10kgのお米をお届けしています。

弁当廃棄ゼロへの挑戦



日本国内で1年間に発生した食品廃棄物の量は約2800万トン（2016年度）もあるそうです。このうち売れ残りや食べ残しのいわゆる「食品ロス」は年間646万トン以上もあるそうです。これは地球規模の食糧問題、環境問題と深くかかわる社会的なテーマであり、経営的な観点も含めシブヤ食品も積極的に取り組まなければならないと考えています。データの蓄積や最新機器の導入、工場の生産体制、メニューの改善、お客様とのコミュニケーションなどあらゆる方法を考え、弁当廃棄の実質ゼロをテーマに挑戦を続けています。

5S3定・ムダ取り活動



私たちは、毎日20,000食以上のお弁当をお届けしています。その過程で、食材やエネルギーをとてもたくさん使用しています。これからの持続的な会社の成長、環境改善のためにその過程で生じている無駄なエネルギーの消費や食材の使用、紙類をはじめとした資源の使用、お客様が必要としないサービスのムダを発見し、改善活動を続けています。そして5S3定活動をあわせ、省エネルギー化、ペーパーレス化に取り組んでいます。

地域清掃活動・地域イベントへの協賛



少しでも地域のお役に立ちたいという思いから、定期的な会社周辺の地域清掃活動を継続しています。また、花火大会への協賛など地域のお祭りなどへの協力もさせていただいております。

寄付の継続（児童養護施設小百合園・国境なき医師団）



様々な理由で、家庭から離れて暮らす子どもたちが、心身ともに健やかに成長し、自立した社会人となるよう運営されている児童養護施設を応援すべく寄付を継続しています。東日本大震災の被災時に、食事としてお弁当を提供したことがきっかけでした。また、紛争や災害・貧困などによって命の危機に直面している人びとに医療を届ける国境なき医師団の活動に対しても寄付を継続しています。

※次号においてもご協力いただいた店舗の取り組み内容を掲載いたします

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

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



『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

No.5 2 国民食のいなり寿司

(株)フリーダム 清水正敏



花見のシーズンを迎えました。昨年に続き今年も例年通りの花見はまだ難しそうです。行楽の食事の一つとして定着しているのがいなり寿司です。また、運動会にはかならずといっていいほど登場していましたね。甘辛な油揚げに包まれた酢飯は日持ちも良く、安価な商材で出来ているにもかかわらず何となく非日常を感じる不思議な日本のファーストフードです。

全国的には俵型が主流[82%:ウェザーニュース調査]ですが、関西、特に四国・近畿地方では半数以上が三角形[関西59%・四国52%]です。俵型は五穀豊穡を願う米俵を象徴する意味から、また三角形は伏見稲荷大社の稲荷山をキツネの耳に見立てたことからと言われています。

いなりの‘皮’の油揚げの味付けですが、北方ほど濃く、南方ほど薄い味付けとなっています。具材も色々で、海鮮や肉を混ぜ込んだ高級感のあるものから、鰻、イクラをまぶした1個数百円の超高級なものまで様々です。老舗のいなり寿司店では折り箱に入った贈答用まで用意してあるので、機会があれば利用してみたら

如何でしょうか。

歴史は意外に浅く江戸時代末期頃に忽然と出現し、日本中に広まりました。発祥は名古屋の豊川稲荷らしいのですが、諸説あります。原型は細長い形のいなり寿司を切り売りするスタイルで、1839年創業の横浜の「泉平(いずへい)」では長目のいなり寿司1本を半分切っておりま。

東南アジア地域、台湾、韓国でも同様に庶民の味としていなり寿司は存在していますが、日本統治時代に持ち込まれて定着したものです。意外にも韓国国内では自国由来と思っている人が多く、事実を知って驚かれる人も多いのだとか。海外の回転寿司でも上位に食い込むほど外国人にも受け入れられています。

さて、いなり寿司と太巻きセットでお馴染みの「助六」ですが、江戸時代には‘揚げ’(いなり)と‘巻’(太巻き)が入っていることから‘揚巻’と呼ばれていました。

当時大流行していた歌舞伎ネタの主人公‘助六’の愛人の名が‘揚巻’だったことから「助六」=いなり寿司と太巻きのセットとなりました。仲良く箱に収まっている様は、なんとなく意味深ですね。

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。

nnc
日本電通グループ

画像認識AIソリューション
nVision

IBM Watson を活用した
汎用AIチャットボット
CB3

汎用性の高いCRMシステムをコンパイルして実現
販売管理コア・パッケージ
MASTERPIECE

RPA 管理ツール **BPA1**
野良ロボットを解決します

RPA
BPA2
近接業務の効率化
AI-OCR-PRA の活用

働き方改革・テレワーク



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

HACCPによる衛生管理 No. 5 2

～HACCP認証取得に向けて～ **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

FSMS11 是正処置管理規定

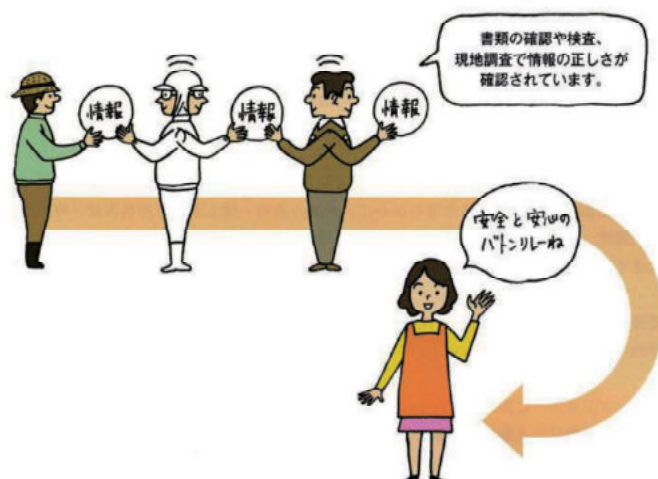
●要求事項

組織は、食品安全にかかわる不適合が生じた場合は是正処置を決定・実施するための手順を定めなければならない。逸脱や違反があった場合は、根本原因を特定し、再発防止策を講じ一連の処置の有効性を確認しなければならない。

●考え方、具体的事例

○組織は、検出した不適合の原因を出来るだけ早く、確実に除去し、再発を防止するための処置を文書化して実行することが望ましい。

○原因分析と対策立案ができる力量を持った者が是正処置を立案し、実施する。



○是正処置の流れは以下のフローで対応する。

- 不適合（顧客の苦情を含む）の実態を把握する
- 不適合の原因を特定する
- 不適合が発生しないための必要な処置を実施する
- 取られた是正処置の有効性をレビューする

CCP

中心温度基準

30分以上加熱した後
中心温度が
85℃以上であること

是正措置

- ・10分以上の加熱時間延長
- ・再加熱後も中心温度が満たない場合は、別回転釜に保留し、工場長に報告する。

CCP

金属探知機基準

Fe：1.5mmφ、SUS：3.0mmφ
以上の金属片を
含まないこと

是正措置

- ・再検査を実施する
- ・再検査された場合は専用の不適合品置き場に格納し、原因究明後原因を除去し、廃棄処理する

再発防止処置

原因調査

逸脱の原因究明をしておかないと確実な再発防止につながらない為、是正処置の中で最も重要な項目と言えます。設備的な問題の場合は、専門の業者に依頼する方法もあります。

原因の除去による

再発防止対策の計画と実施

原因に対する処置を検討・計画し、実施します。
例えば原因が原料にある場合には、原料の供給者に対して問題点を指摘し、是正を求めます。原因が設備の機械にある場合には、設備メーカー等に修理・調整などを依頼します。また原因が、作業の進め方のように従業員の力量不足にある場合には、改めて従業員に対する手順の説明や他の教育訓練を行い、あるいは配置換えなどを行います。

対策の効果確認と手順などの改定

対策の効果を確認し、効果が見られない時は原因が別にあることも想定して、改めて検討します。効果が見られればその是正内容を手順等に盛り込んで、さらに管理を充実させます。

文書番号：HACCP06-07

是正及び予防措置記録

年 月 日		
記録者：		
製品名：	日付： 年 月 日	記入者：
問題点：		
実施した措置：		



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



登録番号：3000002

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.26 大麦と小麦

知ってのとおりついに戦いの火蓋が切られました。日本にとっても隣国のやっていることです。ですから、「対岸の火事」と考えている方は少ないことと思います。

またその影響か北京パラリンピック開催前には、またもや出場の可否騒動がありました。

当事者二国はヨーロッパの穀倉地帯と前号で少し触れましたが、その穀物、日本にとっていったいどんな影響が出てくるのかと思います、ちょっとだけ調べてみました。

まずは穀物、小麦(小麦、大麦、ライ麦など種類は数多い)・とうもろこし・精米で大豆は別物のようです。FAO=国連食糧農業機関によりますと、おととしの小麦の輸出量はロシアが世界1位、ウクライナが世界5位となっています。

輸出量2017年においてはロシアが世界の20%アメリカ15%と続きウクライナは輸出量が上昇中となっており、ウクライナの輸出先はエジプト、インド、タイ、フィリピン、インドネシア、

韓国、などです。とうもろこしでウクライナは、中国、スペイン、オランダ、イタリア、エジプト、イランなど各国に輸出し、アメリカが輸出量首位なるもブラジル、アルゼンチンと並んで上位輸出国でした。

日本の小麦輸入(農林水産省)は、2020年1628億円 アメリカ47%カナダ37%オーストラリア16%その他2%となっており、日本国内での小麦消費量のうち、国内生産は13%。残りの87%は輸入に頼っているのが実情です。ちなみに国内生産の約70%が北海道産ですが、国内のパン需要の増加から近年、九州をはじめ様々な地域で生産されているようです。

基本的に小麦は北の作物。麦は雨が当たると粒から芽がでて、貯蔵していたでんぷん等が消化・分解されてしまい品質が落ちる。それを避けるためには梅雨前に収穫せざるを得ず、梅雨がない北海道ではその心配がないため生産量が多いようです。

本題の大麦と小麦の成分、栄

養分は似ていますが、大麦は麦ごはんや味噌、ビールの原料、パンや麺の多くは小麦です。パンがふっくらと焼きあがるためのグルテンが小麦に含まれており、大麦は吸水率が高いのでご飯(炊飯)に向いているようです。

生産においては、種まき後ある程度成長したところで、小麦より大柄に見えるため大麦の呼名がついたと言われています。またその幼植物期思いっきり踏みつけるのが「麦踏み」、これがないと、麦は分けつが起らず、茎が増えない。結局茎が増えないと収穫量が増えない。

引用講釈はこれぐらいにして、原油価格と同様に穀物先物取引が上昇の一途です。一年も経たないうちにカップヌードルの再値上げは勘弁してほしいものです。

『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曽根町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

第37回

心のエネルギー

～ 備えあれば患いなし ～

コロナ禍といい、ロシアのウクライナ侵攻といい、明るい話題を見つけることが難しい昨今です。そんな中であって、これからの季節はスポーツを楽しむ人達にとりましては、待望の春の訪れです。ゴルフ場の芝生も少しずつ新芽に変わって、緑色が濃くなって来ました。

ことゴルフに関しましては、コロナ禍でも密にならずに屋外で楽しめるスポーツとして、世界的にもゴルフ人口が増加しているそうです。

ゴルフを始めるきっかけは色々あると思いますが、一昔前は会社の上司に勧められてというのが多かったようです。「〇〇君、今週末空いていたらどうかね？」などとお誘いの声。体力には自信があっても、体力と腕前は比例しないのがゴルフです。個人的には野球の経験があったので、ボールを打つことに関しては、野球に比べてゴルフは止まっているボールを打つわけですから簡単だと甘く見て痛い目に合ったことを思い出します。

上司と同伴というのも当たり前の時代ですから、そのことには何も抵抗感や違和感を覚えることはありませんでしたが、マナーやエチケット、特にスロープレーについては「クラブは2～3本持って走るように教えられたものです。こうして多くの“気の短い？”ゴルファーが養成されたのは良いことだったのではないかと思います。

それ以外にも、仕事帰りの“ちょっと一杯”などは日常茶飯事で、とにかく会社の上司や先輩と楽しくコミュニケーションをとることが多かったことを思い出します。あれから数十年が経った今は、コロナの感染が拡大したといっても、その前から、人と人の繋がりが希薄になって、会社関係のプライベートな付き合い方もかなり変化してきました。嘘のような本当の話ですが、会社の忘

年会に参加者を募ったところ「残業(時間外手当)は付くのですか？」との声があったとか。もうそうなると行事そのものの開催意義も無くなりますね。

ゴルフの場合、ラウンドデビューもオール初心者で、というケースも少なくないそうです。気の合う仲間同士でラウンドすることはとてもいいことだと思います。しかしルールもエチケットも、知らないままですと、ゴルフの本当の楽しさや、醍醐味を感じる前にやめてしまったりすることもあるのではないかと余計な心配をしてしまいます。是非ともルール、エチケット、練習などの事前準備をしっかりと行って本当の楽しさを満喫して欲しいものです。

ところで、今年も昨年松山英樹選手が感動の優勝を飾ったマスターズが間もなく開幕ですね。今年は世界一美しいコースとも言われている、オーガスタナショナルゴルフクラブでどんな戦いが繰り広げられるのでしょうか。

今年はマスターズの歴史や、歴代の優勝者などの予備知識を詰め込んでテレビ観戦を100倍楽しみたいと思っています。

杉田仁史



大量調理における省力・省人化をサポート

人と環境にやさしい炊飯機
ライスフレンドeco-K

熱風と蒸気で多彩に加熱
コンビオーブン

大量野菜をラクラク切さい
フードスライサー

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

アイホーの業務用調理機械は、大量調理における省力・省人化をサポート。施設の新築、改修、機械の入れ替えや施工、メンテナンスもご相談ください

アイホー
webサイト
こちらから
www.aiho.co.jp





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

4月
April

サクサク

桜エビと三つ葉のかき揚げ

《材料》

玉ねぎ 小麦粉
にんじん 炭酸水
桜エビ 卵黄
三つ葉 揚げ油

《飾り》

レモン

旬の桜エビと三つ葉の香りがおいしいサクサクのかき揚げです。是非お試しください！



サクサクに揚げるポイントは2つ。具材に直接小麦粉をふりかけること。そしてもう一つは、水の代わりに炭酸水を使うとサクサクのかき揚げが出来ますよ！

※水の代わりに炭酸水を使うとカラッと揚がります!!

《桜エビと三つ葉のかき揚げの作り方》



① 玉ねぎ、にんじんを薄切りにします。



② 三つ葉は3cmくらいの長さに切ります。



③ 切った玉ねぎと三つ葉、桜エビをボウルに入れて、小麦粉をふりかけて混ぜます。

※小麦粉をふりかけると揚げた時にバラバラになりやすいです!!



④ 小麦粉、卵黄、炭酸水を混ぜて、天ぷら粉を作り、具材を混ぜ合わせます。



⑤ サラダ油を170℃に熱し、具材をそっと流し入れ、1分30秒位揚げ、ひっくり返してカラッとすると約1分程揚げて出来上がり♪

旬を愉しむおまけの一品料理 『新わかめの酢の物』
生のわかめが手に入ったら是非お試しください。シンプルな酢の物ですが、生わかめを使うと風味、食感マシン! 絶品です!!



新わかめの酢の物

『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。



総合食材商社
YOSHIMURA
FOOD

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/

ケイタリング 麵史上
最太麺!

ケイタリング
黒太そば

YouTube



キッセイ商事株式会社 澤志庵製麵所

399-0702 長野県塩尻市広丘野村1914 TEL(0263)53-3691 FAX(0263)51-1461

shokuhin@kissei-shoji.co.jp https://www.kissei-shoji.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



CHAIN OF HAPPINESS
一杯のコーヒーが生み出す幸せの連鎖

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



お肉みたいで、おいしい大豆!!



動物性
原材料
不使用

大豆
使用

植物性
たんぱく質

※動物性原材料とは、牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・
はちみつ等の畜産物・魚介類を含む原材料を指します。
※本製品は、大豆加工食品を使用しています。

業務用ゼロミートは、ハンバーグ・ソーセージ・ハムをご用意
お弁当の食材としてもおすすめです!

【ご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)

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、お介
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/>



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.touzaburou.com/>

軽包装~重梱包用

包装資材・自動包装機・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

「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
TEL 025-285-3635 FAX 025-285-3277 E-mail: takao.goto@ashinagahoken.com

24時間
事故受付



0120-119-110



お弁当の全国チェーン

フレッシュランチ39

をご紹介します



日配弁当(デリバリーランチ)の製造・販売

お勤め先の工場や事務所にお届けします

※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。



フレッシュランチ39 のこだわり

安心・安全

おいしさは安全から。おいしいお弁当をあなたのお手元にお届けするため、私たちは厳しい衛生管理を忘れません。

栄養チェックも一目瞭然

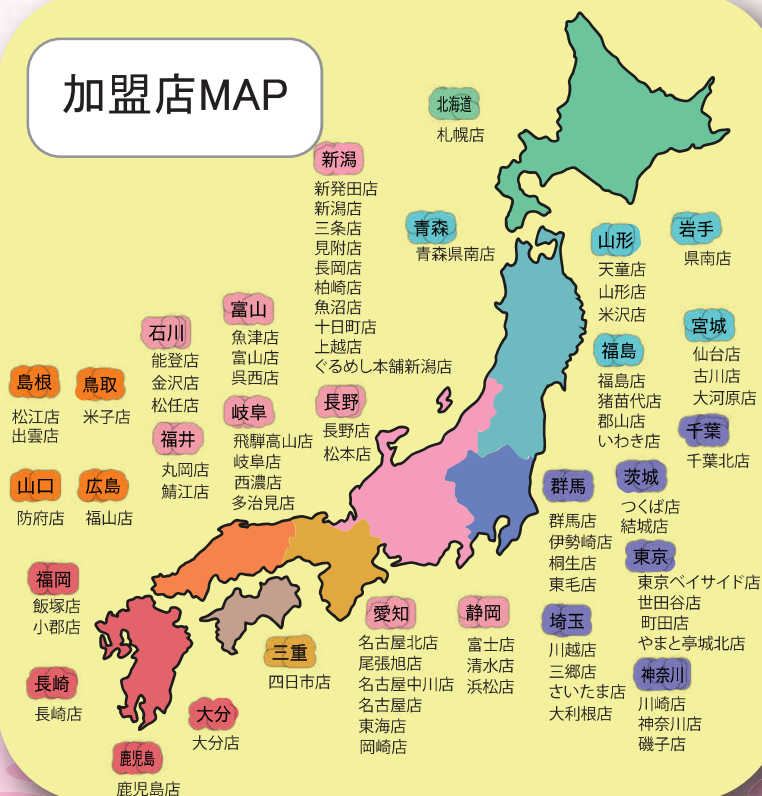
カラフルなメニュー表に各お弁当のカロリー数を表示。栄養バランスに配慮した日替わりメニューを当日調理・当日盛付。元気に働くあなたの健康を応援します。

思いやりいっぱい、手作り弁当

食材や水、衛生にこだわるフレッシュランチ39だから、お弁当はやっぱり手作り。ひとつひとつ丁寧に、真心込めて作り上げるから、毎日のお弁当がおいしいうれしい。身体がイキイキしてくるランチメニューで、今日もお仕事頑張ってくださいね!



加盟店MAP



HAPPY BIRTHDAY

4月生まれのオーナー様

4/4

岐阜店 (株)ながもり

代表取締役 柳原 克弥様

4/25

川崎店 (株)美幸軒

代表取締役 安達 成幸様

4/26

県南店 水沢フードサービス

代表 菅原 伸三様

4/2

天童店 (株)天童給食センター

代表取締役社長 野川 勝弘様

4/25

飛騨高山店 (有)ゲゼレ

代表取締役 片岡 則久様

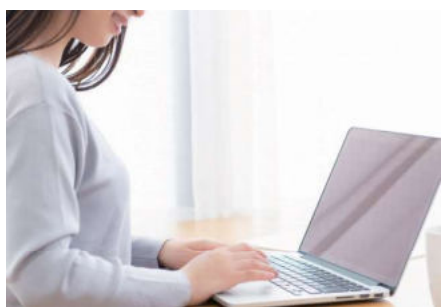
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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

掘り出し物市

数量限定！在庫限りの大特価

MONDAY SALE!!

WEB限定のセールを毎週開催。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・お問い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	町田店 042-734-2319	静岡県	富士店 0545-57-3030
青森県	青森南店 0178-50-1511		城北店 03-3927-1124		清水店 054-265-8339
岩手県	県南店 0197-25-8259	神奈川県	神奈川店 044-587-9339		浜松店 053-438-1881
宮城県	仙台店 022-288-8600		川崎店 044-281-2011	愛知県	名古屋北店 052-903-8239
	古川店 022-923-3949		磯子店 045-778-9639		尾張旭店 0561-52-3139
	大河原店 0224-53-2121	新潟県	新発田店 0254-20-2468		名古屋中川店 052-432-8539
山形県	天童店 0237-41-0123		新潟店 025-288-1639		名古屋店 052-384-2839
	山形店 023-641-7244		三条店 0256-33-0011		東海店 052-601-6839
	米沢店 0238-36-0039		見附店 0258-63-5939		岡崎店 0564-22-7010
福島県	福島店 024-545-4939		長岡店 0258-21-1039	岐阜県	飛騨高山店 0577-57-5556
	猪苗代店 0242-63-2239		柏崎店 0257-24-8225		岐阜店 058-248-3039
	郡山店 024-939-6339		魚沼店 025-776-7762		西濃店 058-327-8839
茨城県	つくば店 029-847-3900		十日町店 025-757-2256		多治見店 0572-24-5739
	結城店 0296-32-9411		上越店 025-543-6446	三重県	四日市店 059-345-1491
群馬県	群馬店 027-372-3923		ぐるめし本舗 025-278-9684	広島県	福山店 084-920-1139
	伊勢崎店 0270-25-9323	長野県	長野店 026-284-8811	鳥取県	米子店 0859-39-3111
	桐生店 0277-20-7551		松本店 0263-57-6664	島根県	松江店 0852-26-3141
	東毛店 0276-22-1551	富山県	魚津店 0765-24-3960		出雲店 0853-25-3939
埼玉県	川越店 049-231-0039		富山店 0764-52-6111	山口県	防府店 0835-24-0439
	三郷店 048-949-4232		呉西店 0766-64-2513	福岡県	飯塚店 0948-22-8363
	さいたま店 0480-73-2866	石川県	能登店 0767-37-2236		小郡店 0942-41-7701
	大利根店 0480-72-2230		金沢店 076-268-5111	長崎県	長崎店 095-821-1339
千葉県	千葉北店 043-380-1166		松任店 076-275-1175	大分県	大分店 097-521-9739
東京都	東京ベイサイド店 03-3687-2100	福井県	丸岡店 0776-66-3355		鹿児島店 099-228-8881
	世田谷店 03-3309-7170		鯖江店 0778-52-6660		

伊藤園

本物の
おいしさを、
茶畑から。
～茶産地育成事業46年～

日本、世界、No.1
—ギネス世界記録®認定 緑茶飲料販売実績—

空容器の散乱防止・リサイクルにご協力ください。

※1 インターナショナル無糖茶飲料市場データ2021年1月～12月の「おーいお茶」ブランド販売金額 ※2 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」 記録対象ブランド「おーいお茶」ブランド® ※3 対象年度：2021年01月～12月 ※4 「おーいお茶」ほろろ茶製品を除く