

月刊

無料

2022

1

第101号

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「39 BOOK」がHPより閲覧出来るようになりました!

新年挨拶
株式会社サンキューオールジャパン
代表取締役社長 樋口 勤

ノロウイルスによる食中毒を防ごう!
1月の雑学

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.49 台湾まぜそば
HACCPによる衛生管理 No.49
食のプロデューサーへ No.23 価格の上がるもの、下がるもの-Ⅱ
心のエネルギー 第34回 ~心と体の準備~
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
「ゆず薫焼き」「紅白柿なます」



謹賀
新年



BOOK



お弁当の全国チェーン

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

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。

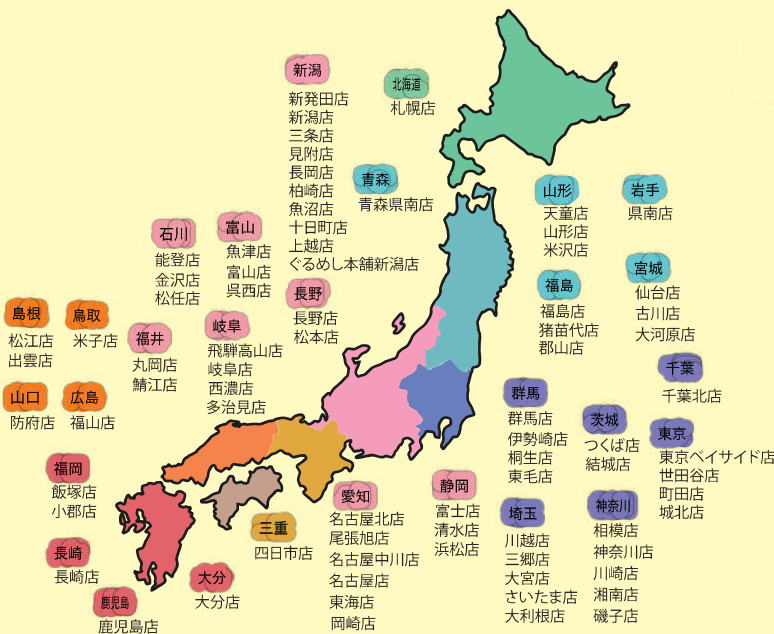
思いやりいっぱい、手作り弁当

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!



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。

加盟店MAP



HAPPY BIRTHDAY

1月生まれのオーナー様



謹んで 新年のお慶びも 申し上げます



株式会社サンキューオールジャパン
代表取締役社長 樋口 勤

新年あけましておめでとうございます。

早いもので、私どものサンキューオールジャパンは設立35年目の節目の年を迎えました。今日まで会社を続けていくことが出来ましたのも、加盟店の皆様、お取引業者の皆様、そして会社のスタッフのお陰です。この場をお借りして心より感謝申し上げます。

鋼釜で始めた頃には、現在のよう近代的な設備もなく、油まみれ、粉まみれになって

弁当を作ったものでしたが、今では機械化が進み IT までをも駆使した顧客管理システムも実用化されるようになりました。採用頂いた加盟店様も徐々に増えております。

食品業界は新型コロナウイルスの感染拡大の影響で非常に厳しい経営環境にあります。本部で開発したシステムが少しでもお役に立てば幸いです。

間もなく2年となります新型コロナウイルス感染ですが、生活様式も変わり鬱々となりがちで

すが、現在本部では新しいメニューと弁当容器の開発に取り組んでおります。お客様の喜びが我々の喜びとなる一年になりますように取り組んでまいります。

皆様のご多幸とご健勝を心よりお祈り申し上げます。

2022年 元旦



『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

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

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。

クイズに答えて
プレゼントをもらっちゃおう

ヒント1  +  = はと

ヒント2 無事に新年を迎えられて…

今月のプレゼント

招福QUOカード
ギフトセット2022

500円券×2枚

2022年が希望にあふれ
1年になりま
すように…

おみくじ付き
千支ねつけ付き!

問題

HAPPY NEW YEAR!



1 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
T E L

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

1月7日(金)

12月の答え:しわす (しはす)
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
できます。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。

ノロウイルスによる食中毒を防ごう!

ノロウイルスによる「感染性胃腸炎」が流行するシーズンとなりました。激しい嘔吐や下痢を引き起こすノロウイルス。ノロウイルスについては治療薬やワクチンがありません。一人一人が感染しない為にもまず手洗いを徹底しましょう。

ノロウイルスに感染

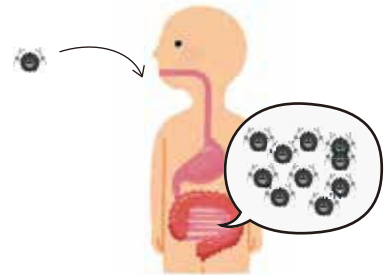
↓
24～48時間後

↓
吐き気・嘔吐・激しい腹痛・下痢など



ノロウイルス予防4原則

1. 持ち込まない
2. 拡げない
3. 加熱する
4. つけない



ノロウイルスは食べ物などと一緒に口から入り小腸で大量に増殖します。

手洗いマニュアル

- ① 流水下で手指、手首の汚れを落とします。
- ② ハンドソープを適量取ります。
- ③ タイマースタート! 30秒
- ④ 両手の指を交差させこすり洗います。
- ⑤ 手の甲をもう片方の手の平でこすり洗います。
- ⑥ 爪を立てるようにして手の平をこすり洗います。
- ⑦ 手首をもう片方の手の平で包み込んで洗います。
- ⑧ 親指を包み込むように洗います。
- ⑨ タイマー終了! ここまで30秒
- ⑩ 流水下で洗剤をよく落とします。
- ⑪ ペーパータオルで水分を拭き取った後、手の平をお腹側にし、爪を上に向けず。
- ⑫ アルコールを爪に向かって吹き付けるように手の平に取ります。
- ⑬ 手の平に爪を立てるようにこすり合わせます。(両手)
- ⑭ アルコールが完全に乾ききるまで手洗いの要領と同じようにしてこすり合わせます。

※注意※
爪ブラシは衛生管理が不十分の場合、二次汚染が起こる可能性があります。指先洗浄システムでは、爪ブラシによる洗浄に替えてアルコールによる爪先の消毒を行うよう手洗いマニュアルを改正しました。爪ブラシの使用については洗浄、保管方法を徹底することが食中毒予防につながります。

手洗いをするタイミング

【前】
作業場に入る時や仕事を始める前
盛り付けの前
以降、加熱工程の無い食品に触れる前

【後】
トイレを使用した後
残さいやゴミを取り扱ったり、清掃作業後
肉や魚、卵や野菜などの食品を取り扱った後
汚れた設備・器具類を取り扱った後
喫煙や飲食をした後

手が毛髪や顔など身体に直接触れた時
非衛生的なものに触れた時
作業中に手洗いが必要なたびに

※手洗いマニュアル PDF 及び動画を「39BOOK」Web版にて配信いたします。中国語・ベトナム語翻訳バージョンもあります。

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



おせち料理には意味がある

おせち料理の一つ一つの料理には願いが込められているという事はご存じの方も多いと思いますが、全ての意味わかりますか? 「数の子」はニシンの腹子で卵の数が多いことから「子孫繁栄」「黒豆」は黒く日焼けするほど「マメに勤勉に」「伊達巻」は形が巻物に似ているため「知識が増えるように」「かまぼこ」は「赤は魔除け、白は洗浄」の意味があります。「めでたさを重ねる」という意味で重箱に詰めます。

餅って丸餅?角餅?

実は日本の東側と西側で餅の形は異なります。その境目は岐阜県関ケ原!!日本の餅はもともと丸い形でしたが江戸時代に平たく伸ばした餅を切り分ける方法が生み出され江戸から徐々に広まっていったとされています。餅を使った料理の代表といえば雑煮。その種類も各地域によって多種多様で、すまし汁やしょうゆ味、味噌仕立て、焼いた餅をいれるのか焼かずに煮るのか、シンプルなのか具たくさんなのか、小豆雑煮なんていうものもあります。

お屠蘇(とそ)の意味って何?

お正月に飲む祝い酒の「お屠蘇」なんとなく毎年飲んでいませんか?お屠蘇は邪気を払い、長寿を願ってお正月に頂く祝い酒の事。お屠蘇は日本酒とみりん、屠蘇散(とそさん)と言われる漢方薬5~10種類を漬け込み作ります。お屠蘇はおせち料理やお雑煮などを食べる前に飲み、飲むときは年少者から年長者へと盃を順番にすすめます。さらに東を向いて飲むと良いという説もあります。

1/7「七草がゆ」の日。七草全部言えますか?

「七草がゆ」とは、春の七草や餅などを入れた塩味のおかゆですが、七草がゆを食べることによってその年の無病息災を願うという意味があり、またお正月に弱った胃腸を休めるために食べるとも言われています。七草それぞれには意味と効能がありますが、皆さんは「春の七草」言えますか? セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロです。

1/7 千円札の日 現在の千円札 誰か分かりますよね?

2024年、紙幣は20年ぶりに刷新となります。新しい1万円札には「渋沢栄一」5千円札には「津田梅子」そして千円札には「北里柴三郎」の肖像がそれぞれ描かれます。ちなみに現在の千円札は「野口英世」これまでに発行された千円札は五種類ですが、皆さんの子供の頃の千円札は誰でしたか?そういえば、今ではすっかり見かけなくなった二千円札。沖縄では多く流通しているそうです。

1/30 電話の日って何だ!?

1970年(昭和45年)に公衆電話による市内通話料金が3分で10円に設定された日です。今は、携帯電話が主流となっているので、公衆電話を探すのも一苦勞、若い世代は電話のかけ方も分からない人が多く、ジェネレーションギャップを感じます。ちなみに「もしもし」の語源は「申します申します」→「申す申す」→「もしもし」昔はとても聞きづらかった為、何かを話しますという意味で使われていたようです。

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。



画像: nVision (AIソリューション)、BPA1 (RPA自動化)、BPA2 (AI-OCR-PRA)、Masterpiece (販売管理コアパッケージ)、テレワーク環境



<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.49 台湾まぜそば

(株)フリーダム 清水正敏



知人が「台湾まぜそば」店を開業したいとのことで、^{にわか}俄仕立てでラーメンを調べてみました。このところ福岡、広島、京都、名古屋と出張する機会も増え、各地のラーメンストリートで何気に食べているラーメンも、似て非なるものと感じているところでした。

台湾ラーメンは激辛の味が病みつきになる刺激がなんとも言えない味で有名ですが、「台湾まぜそば」って何でしょう？

調べてみると名古屋発祥の汁なしラーメンのようです。以前、池袋でラーメン店と思いフラッと入店したら激辛の汁なしラーメンの店でしたが、どうやら、その店が台湾まぜそばの店だったらしいことが判明。

改めて、台湾まぜそばを秋葉原の某店で食べてみると、この味、この風味、この辛さ、うどんと見間違える太さの麺！締めライスも遠慮しましたが、汁がない分、リピートして食べるには変化が乏しいかもしれません。ただし、スープを使っていないので、手間と原価は抑えられているかも…。(値段は普通のラーメンと同水準)

元々、台湾ラーメンを調理中に失敗した肉味噌を賄いメシで食べたのが発祥だとか。しかも、ここ最近の平成20年の発案にも関わらず、既に名古屋では定着しつつあるようです。

驚いたことに、台湾ラーメンも昭和40年代の名古屋が発祥のようです。激辛ブームにのり、昭和60年代には名古屋のご当地ラーメンとして定着し、全国にその名前を知られるようになりました。名古屋のラーメン店の半数には、メニューとして台湾ラーメンが掲げられているほど定着しています。台湾ラーメンも台湾まぜそばも「台湾」と料理名に名前が付けられていますが、賄いメシが起源の日本で生まれた食べ物です。(発案者は台湾の方です)

似ていますが、汁無し坦々麺は平成13年広島で考案、油そばの発祥は以外に古く昭和20年代に東京・多摩地区で生まれ、平成8年頃から流行したとのことです。汁無し系のラーメンの全ては、冷凍食品やインスタント麺として発売されています。もう、すっかり日本の味になったと言えますね。



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.49

～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

FSMS9 内部監査管理規定

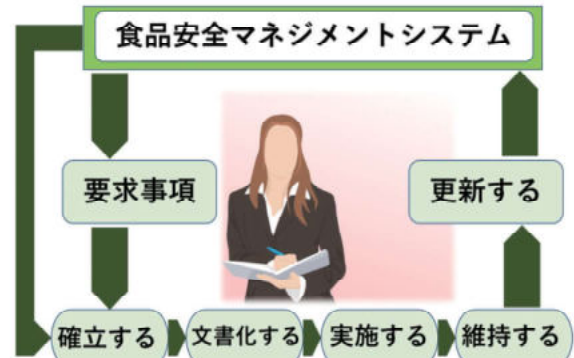
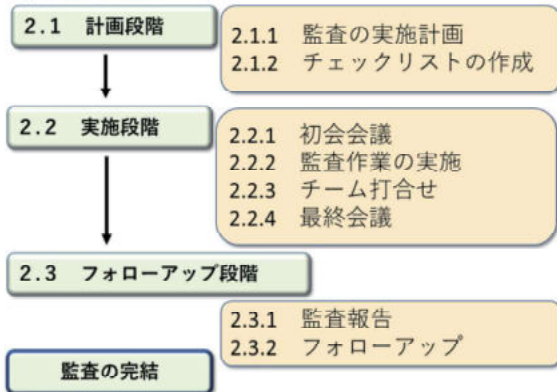
●要求事項

組織は、HACCPプラン、食品防御プラン、食品偽装防止プランを含む食品安全マネジメントシステムの適用範囲をカバーするすべての活動の内部監査を計画し、実施しなければならない。内部監査の結果と是正処置は記録しなければならない。組織は、内部監査員の力量を定め、訓練しなければならない。

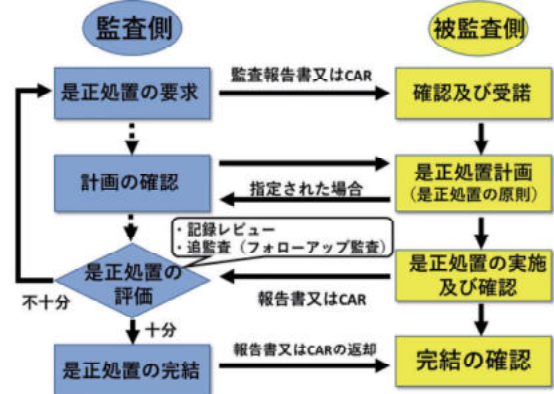
内部監査システムを確立する



◆内部監査の流れ



是正処置における監査側と被監査側の対応



工場チェックシート		工場名	監査者	監査日
項目		評価	備考	
合計		合計	0点/45点	
【工場組織】				
1	組織	工場組織に品質を専門とする独立した組織がある。		
2	組織	品質部門の責任者が定められている。		
3	マネージメント	安全な食品を提供するための方針又は、目標が定められている。		
4	マネージメント	関連法規を管理する計画や担当者が定められている。		
5	マネージメント	自社又は、第三者による工場監査及び内部監査が行われている。		
6	従業員	製造する食品の営業許可を有している。		
7	従業員	食品衛生責任者もしくは食品衛生管理者、調理師の発行品が正しくなっている。		
8	改善	ご指摘・トラブルを管理し、原因調査、改善対策作成、検証が実施されている。		
9	改善	工場内で5S活動に取り組んでいる。		
10	ご指摘対応	食品事故に対するマニュアルが整備されている。		



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: 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.23 価格の上がるもの、下がるもの-Ⅱ

新年あけましておめでとうございます。

新型コロナウイルス感染者数は日本国内において、すっかり下火となり落ち着いてきてはいるものの、世界の情勢を見渡すと新たに変異したオミクロン株など第6波到来への不安は拭えません。オミクロンはギリシャ文字の第15番目の文字、13、14番は飛ばしたようです。

新政権も子供対策からはじまり様々な経済対策、ガソリン価格高騰の補助金等を謳っておりますが、どれひとつをとってみても、何かひとつピンとこないのは私だけでしょうか。

前号では「価格の上がるもの、下がるもの」と題して2021年度産の精米価格について触れましたが、今回は今上がるものの代表格「ガソリン価格」について触れ皆さんと考えたいと思います。

その前に給油して私達が支払うガソリン価格の中に消費税以外でどんな税金が入っているか皆さんご存じですか。ガソリン税(53.8円/L)・原油関税・石油石

炭税・環境税です。これに本体価格を加算して10%の消費税がかかるため、欧米と比べ割高と言われている諸因のひとつです。

またガソリン税などを含んだ合計金額に消費税計算をして徴収するため、二重課税ではないかと、一時騒がれ注目されました。そして価格が160円超の時に発動されるはずのトリガー条項も新政権では凍結解除されないようです。■トリガー条項＝ガソリン税の内25.1円を徴収しない。

話を戻します。我々給食弁当業において、軽油も含めたガソリン価格の変動は経費の上下に大きな影響を及ぼします。精米価格や定番食材価格とは違い毎月価格変動しているのが実情です。全国平均より下回るので参考とはならないかもしれませんが、私がセルフ給油している年間平均価格です。(2019年10月より消費税率が10%になったので税抜き表記します。)

2016年101.2円

2017年114.3円

2018年128.6円

2019年124.7円

2020年117.0円

そして2021年今のところ130.2円で、この6年では最高値です。

フレッシュランチ39未来店・平日3,000食/日・配送12コース 全て軽自動車・一日平均走行距離数50km/台・平均燃費14km/Lとして、2020年と2021年の差額13.2円/Lでガソリン代金の増加分を計算すると、一日566.3円、一ヶ月12,459円、一年で149,503円の増加となります。

ガソリンだけと限りませんがこれが、輸入大国日本の最大の弱点だと思えます。国内価格に大きく影響する外国為替相場、円安も確実に進行中です。そろそろお弁当価格も値上げの時では？

ちなみに国内でのガソリン平均価格最高値は、2008年の185.1円(8%税込み)でした!参考までに。

ケイタリング 最太麺!

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34回

心のエネルギー

～心と体の準備～

早いもので今年のマスターズまであと4ヶ月となり、我らが日本の松山英樹選手の連覇への期待が膨らむばかりですが、その松山選手、以前にも「練習の虫」と紹介しました。世界で活躍する松山選手が、世界で一番練習しているのではないかとされているのです。日本の平均的なプロ選手だとスイング改造にける時間が2ヶ月位だと言いますが、松山選手の場合2年の月日も惜しまないのだとか。恐らく松山選手は自分自身のゴルフについて決して上手いとは思っていないのかもしれないですね。

あるゴルフ雑誌にそのルーティーンが載っていたので紹介します。試合当日は、スタート4時間前に起床。20分かけて体のケア。4時30分からランニングとトレーニングを1時間半。早藤キャディーがついていけない程のハイペースで走って、全身に血液を巡らせてから朝食をとり、コースに移動。スタートの1時間半前にコース着。パッティング練習を約30分。7時にドライビングレンジ（打撃練習場）に入って60球ボールを打ちます。参考になるか分かりませんが、その内訳は→片手うち12球（左右ウェッジを使い、腕の役割を確認）→56度で11球→PW5球→8I7球→6I5球→4I1球→DI（ドライビングアイアン1球→3W3球→1W3球→7I1球→9I4球→52度1球→56度1球→5I1球→3W1球→1W2球。アプローチ練習10分。スタート直前までパッティング練習。来る日も来る日もこの繰り返しができるのも才能ですね。

一言で一流と言うのは簡単ですが、一流になるには血のにじむような努力の上に成り立っていると思うと、自分は普通だと思っている人は、持っている能力が何かす

ら気付かないことが多いのかもしれないですね。

一般アマチュアゴルファーでも、目標を設定して努力している人は多いと思います。今年こそは100を切る！90を切る！80を切る！等々。こうした目標は励みにもなりますし、目標に近づいた時や、達成した時の喜びは言葉では表せないものがあります。仕事でももちろん同じことが言えますし、プライベートでも今日は部屋の模様替えをするぞ！と休日に目標を立てて実行して模様替えが思うように終わると達成感があるように、目標を達成するには、心と体の準備が大切であることを松山選手に教えられたようです。

改めて、何をするのに自分のレベルを見つめなおして、身の丈に合った目標を立てての準備をしたいものです。ゴルフの練習場や、コースで「タイガーウッズがこうやって、石川遼がこう打って・・・」という話をよく聞きますが（笑）。

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

1月
January

おうちで作れる

一品料理コーナー

ゆず窯焼き

《材料》

ゆず	塩・こしょう
むきえび	<合わせ味噌>
ポイルほたて	白味噌
しめじ	みりん
ぎんなん	酒
バター	砂糖



ゆずを器に使った「ゆず窯焼き」は、爽やかな香りとともにお正月料理を華やかに彩ります

《ゆず釜焼きの作り方》



① ゆずは上から3対7位の所を切り、中身をくり抜き果肉を取り除きます。



④ 合わせ味噌を作り、具材の上からかけてグリルで焼きます。



② フライパンにバターを入れ、むきえび、ポイルほたて、しめじを炒め、塩こしょうで味付けをします。



⑤ お皿に盛り付けて出来上がり♪



③ くり抜いたゆずの中に、炒めた具材を入れます。

旬を愉しむおまけの一品料理 『紅白柿なます』
紅白のなますは祝いの料理にふさわしいですね。干し柿を入れる事で、甘み・旨味が加わり上品なお味になります。



紅白柿なます

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/>

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/>

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/>

笑顔一下

食べるお客様を「喜」ばせたい。

気持ちも「届」ける、お弁当…

えがお いっぱい



<p>B-614Y</p>	<p>PR-47</p>	<p>PR-42</p>	<p>BW-880</p>	<p>BW-910</p>
<p>TSR-124</p>	<p>TSR-136</p>	<p>TOM-1</p>		

丸型井容器 本体/黒 蓋/透明 サイズ φ176×90(H)

角井容器 本体/黒 蓋/透明 サイズ 177×157×73(H)

夢彩ごぜん 丸型井 本体/黒 蓋/透明 サイズ φ165×55(H)

「和」の容器でお料理を演出 アジロわっぱ弁当

材質が竹製・杉製とは違い、カビや虫などに強く保管しやすくなっています！



透明蓋で映えます



アジロわっぱ弁当 本体/タメ 蓋/透明

サイズ 188×133×64(H)

梱包 蓋 900枚 (100枚×9袋)
本体 900枚 (100枚×9袋)

蓋仕様 嵌合蓋

重量 セット18g (蓋6g 本体12g)

材質 本体: PPF 蓋: OPS



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
- 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>





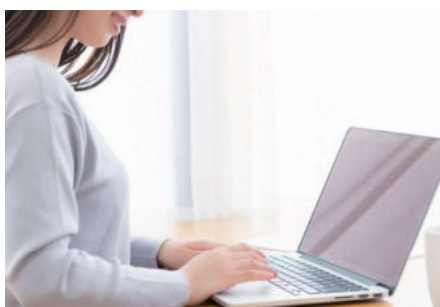
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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！

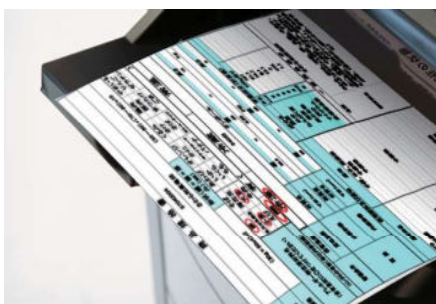
ショクカイWEBサイトのメリット

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



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