

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

2023

2

第114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!

加盟店紹介

～フレッシュランチ39群馬店～
インボイス制度が始まります!

(適格請求書等保存方式)

「昭和時代ヘタイムスリップ」1968年(昭和43年)
『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.62 イクラはいくら?
HACCPによる衛生管理 No.62
食のプロデューサーへ No.36 干し大根
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
意外と簡単!「たこめし」「たらの味噌漬け」
心のエネルギー 第47回 ～ジェネレーションギャップ克服法～



おかげさまで



TAKAGI INDUSTRIAL CO., LTD.

笑顔一下
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…

タカギ産業の新品「TG-3」がお悩み解決！

テイクアウト麺容器のお悩みありませんか？

麺の劣化を防ぎます！

製品の特徴

1 ズレ落ち防止

段積みしやすい様、本体の底面とフタのリブがズレ落ちを防止します。

3 熱々スープOK!

本体は発泡PPの為、熱々のスープを入れても大丈夫。

2 こぼれにくい!

スープがこぼれにくい様、内嵌合フタとなります。

4 蒸気抜き加工

段差をつけた、蒸気抜き孔で、フタにシールを貼っても穴を塞ぎません。

『微細な孔』



中皿に特殊加工を施し微細な孔が蒸気だけを通し、水分を通しません。

『ピラミッド形のリブ』



表面についている小さなピラミッド形のリブにより、麺が中皿から離れやすい。



※カラーは本体・蓋共に白・黒からお選びいただけます。



レンジ
対応

新製品 レンジ対応

TG-3 麺 パルファイン

※中皿は穴有・穴無からお選びいただけます

アジロわっぱ弁当



TG-1(井)、TG-2(鍋)



TSR-136 角型丼



TSR-124 丸型丼



TOM-1 (麺丼)



お重



ミリオンプ

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
●コンテナー ●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>

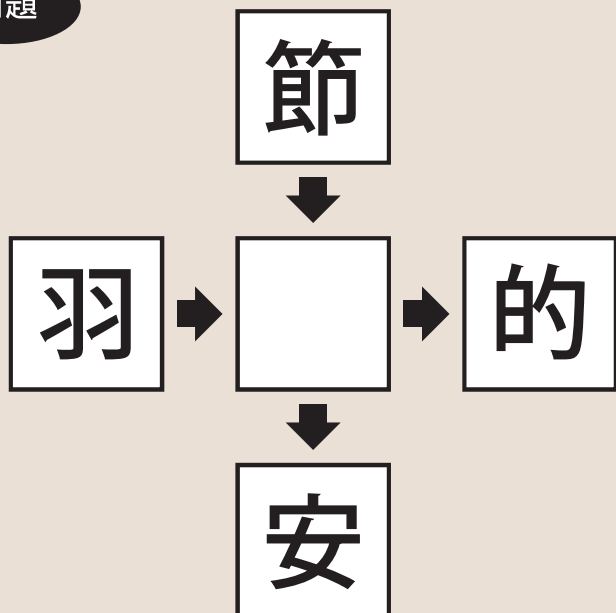




穴埋め漢字

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!



15W x 7H cm

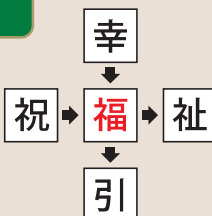
目覚まし時計 置き時計
木目 おしゃれ LED デジ
タル 時計 アラームクロッ
ク 温度 湿度 計 カレン
ダー 記憶機能 USB 給
電式



Niceコメント賞

フレッシュランチ39三条店利用 T様
《コメント》
毎日美味しい食事をありがとうございます。先月の
フォーすごい美味しかったです!外国の料理が手軽に
食べれて嬉しかったのでまたやって頂きたいです。

T様には豪華景品をお送りいたします!



1月の答え: 福

2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

2月7日(火)

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! 39BOOK』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。

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

「昭和時代」へタイムスリップ



昭和43年「1968年」へ

タイムスリップ!!

昭和43年(1968年)の日本は、まさしく激動の時代。世界中で若者の反乱が同時多発的に起きるなか、日本でも学生運動が盛んで、学生と機動隊との衝突が幾度となく繰り返されていた世の中でした。それらのなかでもっとも激化したのが東大紛争です。その始まりは、インターン(研修医)制度廃止にともなう登録医制度に反対した東大医学部学生自

治会が、無期限ストに突入したことがきっかけでした。

アングラと略称されるアンダーグラウンド文化が発達、ピンクとキラーズの「恋の季節」やキング・トーンズの「グッド・ナイト・ベイビー」が大ヒットし、ビートルズの来日をきっかけに流行したグループサウンズが、当時本格化していた学生運動に勤しむ多くの若者たちの溜まり場となっていたジャズ喫茶に流れていました。また、日本人で初めて川端康成がノーベル文学賞を受賞し、その嬉しいニュースに、日本中が歓喜でわきました。「雪国」や「伊豆の踊子」など、繊細で豊かな日本人ならではの表現力が世界で高く評価されたようです。文化や科学技術の急な発達と豊かになっていく暮らしに沸き立っていた時代に3億円事件という当時破格の現金窃盗事件は日本全国に衝撃を与えました。この事件は12月10日に東京都府中市で発生、現金輸送車に積み込まれた3億円を、白バイ警察官に扮した男によって強奪されたのです。1975年に時効が成立し、記憶に残る歴史的な未解決事件となりました。

《その他の主な出来事》

- 2月 6日 第10回冬季オリンピック・グルノーブル大会。日本選手62人参加。
- 2月22日 沖縄コカ・コーラボトリング設立。これにより日本コカ・コーラのボトラー網が完成し、全国でコカ・コーラ商品が発売される。
- 4月 1日 昼のワイドショー『3時のあなた』(フジテレビ)放送開始。
- 4月12日 日本初の超高層ビル・霞が関ビルディングが完成。
- 6月26日 小笠原諸島、日本に復帰(東京都に所属)。
- 7月11日 集英社から「週刊少年ジャンプ」が創刊(ただし当時は月2回刊)。
- 9月 1日 タカラが「人生ゲーム」を発売。
- 10月11日 アメリカの有人宇宙船「アポロ7号」が打ち上げ。
- 10月13日 第19回オリンピック・メキシコ大会。日本は215人参加。
- 10月25日 和田アキ子が歌手デビュー。
- 11月 4日 フジテレビの歌謡番組『夜のヒットスタジオ』が放送開始(初代司会:前田武彦、芳村真理)

《テレビ》

おやじ太鼓 巨人の星 夜のヒットスタジオ
ゲゲゲの鬼太郎 キイハンター 肝っ玉か
あさん 進め!青春 男はつらいよ

《ヒットソング》

星影のワルツ(千昌夫)帰って来たヨッパライ
(ザ・フォーク・クルセダーズ)恋の季節(ピン
キーとキラーズ)天使の誘惑(黛ジュン)

《物価》

そば 70円
ラーメン 120円
白米10kg 1520円
封書 15円
ハガキ 7円
食パン(1斤) 45円
銭湯 32円

おべんとうあれこれ

海外でも注目!「BENTO」文化

日本の文化「BENTO」が世界で受け入れられる理由を皆さんはご存じでしょうか。日本ではおなじみのお弁当ですが、それが今では「BENTO」として世界で注目を集めています。昼食を大事にしているフランス人はお弁当は外食するよりも「リーズナブルにヘルシーな食事ができる」ということがそのブームを牽引しているようです。



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

加盟店紹介

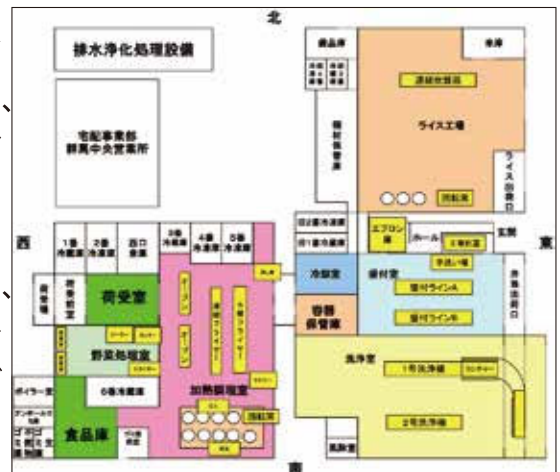
フレッシュランチ39 群馬店



広大な関東平野の北西部に位置する群馬県。フレッシュランチ39群馬店がある高崎市はその中南部、東京から約100kmの距離のエリアにあり、群馬県最大の人口を誇ります。となると「高崎は群馬県の県庁所在地なの？」と思われる方も多いかも知れませんが、群馬県の県庁所在地は隣接する前橋市です。高崎市は鉄道・道路とも充実し、日本有数の内陸交通網を誇ります。群馬店はフレッシュランチ39第1号店として前橋市内でスタート現在の高崎市へ移転となりました。

フレッシュランチ39群馬店
店長 森本雄大朗

現在、群馬店の平均食数は14,000食／日。森本店長は、「群馬店は配達エリアが広く、従業員も多いです。コロナ以降食数が落ち込んでいますが、エリアが広い分、営業をかけられるエリアも広いです。とにかく食数を伸ばせるよう、月間200食を目標に新規獲得営業に力をいれています。各部署一体となり、とにかくコロナ前の食数を取り戻せるよう、一致団結して頑張ります」とのコメント。高校時代は、前橋育英でサッカー部に所属、ポジションはボランチだったそうです。いわばチームの舵取り役です。チームの中心的存在の森本店長と情熱あるスタッフの皆様と共に食数目標達成される事を祈願致します。



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。

niibori 株式会社 **新堀**

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



令和5年10月1日から

インボイス制度が始まります！

(適格請求書等保存方式)

令和5年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式としてインボイス制度が始まります。

インボイスを発行するためには、登録申請が必要です。

登録を受けると、税務署から登録年月日や登録番号などが通知されます。

インボイス制度（適格請求書等保存方式）とは、

消費税の益税を無くすためと仕入税額控除を複数税率に対応していくことを目的とした制度です。

●売手は、インボイスを交付するためには、事前にインボイス発行事業者（適格請求書発行事業者）の登録を受ける必要があり、登録を受けると、課税事業者として消費税の申告が必要となります。

●買手は、仕入税額控除の適用のために、原則として売手から交付を受けたインボイス（適格請求書）を保存する必要があります。

仕入税額控除

納付する消費税額の計算方法

売上げの消費税額（売上税額） - 仕入れや経費の消費税額（仕入税額） = 納付する税額（納付税額）

差し引く計算が
仕入税額控除

仕入税額控除には
インボイスの保存
が必要

インボイスがなければ
仕入税額控除できない

※一定期間、経過措置が設けられています

もう
始まっています！

消費税を納める義務のある事業者（課税業者）は、インボイス（適格請求書）を交付するために税務署に登録申請し、登録を受けたインボイス発行事業者となります。制度が開始される令和5年10月1日から登録を受けるには、原則として令和5年3月31日までに登録申請書を提出する必要があります。

※令和5年税制改正大綱により申請手続が見直されております。詳しくは国税庁HPや税理士などの専門家にお問い合わせください。

参考：国税庁WEBサイト URL https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice_shinei.htm

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) | クロバールネットコア | 検索



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.6 2 イクラはいくら?

(株)フリーダム 清水正敏



年末年始にイクラを買い求めた方は、その値段の高さに驚いたことと思います。通常のお弁当にイクラを使用することは無く、業務用で使うこともまず無いため、外食や日常の食事でお目にかかるときに、だんだん遠い食材になっていることに気づきますね。イクラの高騰は、ウクライナ問題と関連付けられがちですが、一昨年から既に高騰し始めていました。

2021年1月の段階でも前年比2倍の水準で取引されていましたし、ここ数年は鮭の不良続きでその影響のほうが大きく反映されています。

2015年頃は年間15万トンほどでしたがここ数年は5万トン程度です。昨年10月頃から北海道で豊漁との報道もありましたが、市況を動かすほどのパワーはありません。不漁が続くと在庫料も減り更に価格の高騰する要因になっています。豊洲市場のイクラの卸売価格ですが、2019年は4000～6000円(キロ)、2020年は6000～8000円、そして2021年は8000円を超えています。

好きな寿司ネタの上位にランクインしているイクラですが、今後は希少な食材として扱われることでしょう。マスイクラも需給バランスから同様のことが言えます。マスの漁獲は安定していますが価格高騰から出し惜しみが出ているのだとか。ロシアやアラスカは豊漁ですが、高値での取引が続いています。ロシア産はウクライナ問題で期待できず、アラスカ産は円安の影響からやはり高値傾向です。

これまでは国内の不足分を輸入に頼ってなんとか食卓に上がってきたイクラですが、上記の要因を考えると酒のつまみでなんて言っている場合ではありません。国内産イクラ2000トンに対し輸入イクラはその倍以上の5000トン近くあります。輸入に期待できない今となっては、疑似イクラ復活となるのでしょうか…。



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



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

画像認識AIソリューション
nVision

IBM Watson を活用した
AI 画像AIソリューション
CB3

利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**
野良ロボットを解消します

経理業務の効率化
AI-OCR-PRA の活用
BPA2

働き方改革・テレワーク

HACCPによる衛生管理 No.62

～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

FSMS16 クレーム処理管理規定

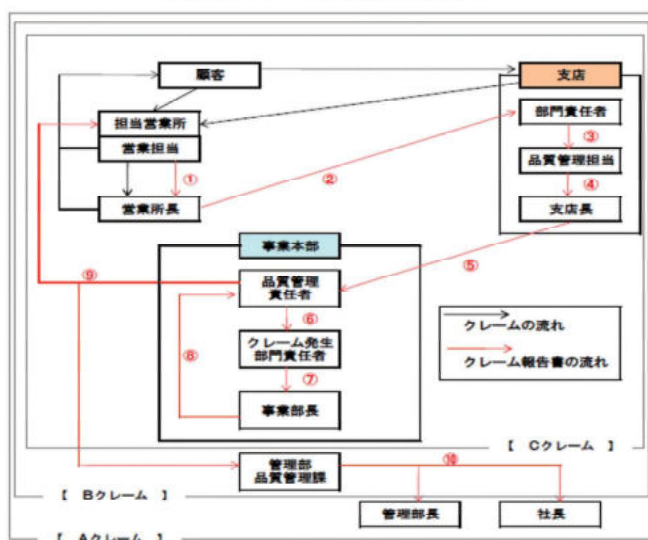
●要求事項

組織は、食品安全の問題を適切に管理し、是正するために、苦情及び苦情データの効果的な管理の仕組みを構築、実施、維持しなければならない。

取引先・消費者からの問合せ・クレーム対応

- 迅速に対応できる仕組みがある。
- 取引先・消費者からの問合せ・クレームについて対応方法のマニュアルを整備する。
- 取引先・消費者からの問合せ・クレームに対し、適切な情報を提供する。その際、必要に応じて、回答期日の目処を言うことが出来る。
- 取引先・消費者からの問合せ・クレーム対応の責任者による対応終了の確認を行う。
- 取引先・消費者からの問合せ・クレームへの対応を記録する。

製品クレーム対応手順書



Aクレーム：体調不良、ケガ、法令に関わるもの。重大なトラブルに発展する危険性の高いもの。

Bクレーム：異物混入、顧客対応に関わるもの。早急な対応を要するクレーム。

ただし、管理部品質管理課への報告は、必要と判断した場合のみ。

Cクレーム：食料劣化、欠品、誤配、遅配等。

※ 各報告のタイミングでは、必要に応じて適切な指示を受けること。

(3) 製造工程の管理

HACCP委員会及び製造部門は、HACCP計画書に定められた工程を管理された状態で実行する為、下記事項を行う。

①社内標準の作成

- ・HACCP委員会は、製造工程を適正に運用する為、必要に応じて各規程の下位に社内標準を作成する。
- ・社内標準は、「SSOP」もしくは「SOP」として定めることとする。

②社内標準の厳守

従事者は、各工程の作業を実行するにあたり、HACCP計画書及び社内標準を厳守する。

③製品品質に影響する要因の管理

製品品質に影響する要因の工程パラメーターや、製品特性の監視・管理方法は、社内標準にて定めることとする。

■異物混入の場合による食品事故の製品回収に至る初期対応

1 混入している異物について調査し、危害を及ぼす可能性があるか判断する。

可能性あり → 当事者間で対応（消費者と企業と）
可能性なし → 当事者間で対応（消費者と企業と）

2 その事故は被害拡大の可能性がどの程度かを判断する。

拡大の可能性あり → 同時多発：原則回収として緊急に方法、範囲を検討する。
ランダム発生：より詳細な調査の上、回収の是非を判断する。
偶発的発生：拡大の可能性が小さい場合、当事者間で対応する。

3 製造工程由来であるかを判断する。（製造工程を調査、確認する）

工程由来でない → 原材料由来：原材料に関連する範囲で対応する。
製造工程由来：製造工程に関連する範囲で対応する。
工場環境由来：影響度を調査し、回収の是非、範囲を判断する。

4 流通由来であるかを判断する。（流通ルートを確認する）

流通由来でない → 悪意の混入の可能性のある場合は保健所、警察と相談する。
流通由来である → 輸送、配送、保管中の混入：関連するルートを確認し、その結果で対応する。
販売店での混入：販売店を特定し、調査の上対応を判断する。



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：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.36 干し大根

新春二大駅伝において、駒澤大学の総合優勝とHondaの二連覇という結果で今年はスタートを切りました。他のスポーツ中継番組とは違い、要所要所に特別なプレーがあるわけではないにもかかわらず、ついつい見続けてしまう魅力があります。いつもと違う長いお正月休みを頂いているおかげもあるでしょうか！中継は日本海側の寒くてどんよりした天気と裏腹に、共に雲一つないタイトルにあるおいしい「干し大根」ができそうな良い天気映っていました。(うらやましいです！)

「切り干し大根」と言ったほうが分かりやすいと思いますが、「干し大根」は大根の乾燥品、乾物の総称となります。西日本では「千切り大根」とも呼ばれ、関東では「切り干し大根」の呼名で通っているようです。

一般には天日で干したものとなりますが、一度茹でてから作る「ゆで干し大根」や縦四つ割りにした「割り干し大根」、寒風と氷点下の中で繰り返しさらす「凍み大根」や「寒干し大根」と様々あります。また切り方も千切り、太割り、細割り、輪切りや角切りといろいろあるようです。子供の頃のお正月の雑煮の中に、イチョウ切りとなった割り干し大根が入っていたのを思い出します。また冬の寒空の軒下には、縦に切られた大根が稲

わらに結わいられ、簾(のれん)のように沢山干してありました。

大根そのものは、中国大陸から伝来し江戸時代には栽培が盛んになっていったようです。そして保存食とするため、各地域で様々な方法で干し大根となり、いろいろな呼名となっていったと考えられます。

現在「千切り大根」は、宮崎県が全国の90%強を生産しており、日本一となっていますが、江戸時代は、尾張もの(愛知県産)が主流だったようです。

秋から冬にかけて旬の「干し大根」ですが、戻す時間が短く灰汁も少なく、扱いやすい食材のひとつです。乾燥ワカメの10倍とはいきませんが、重量は約4倍になります。

煮物からはじまりサラダ、炒め物、和え物、代表されるハリハリ漬けなど漬物にも活躍しています。料理においては万能的な脇役と言えるのではないのでしょうか。私自身今年は、「マラソン」のごとくあわてずコツコツと目標に向かって進み、「切り干し大根」のように目立たず脇役として精進していきたいものです。



『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
サービストレイ・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



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。

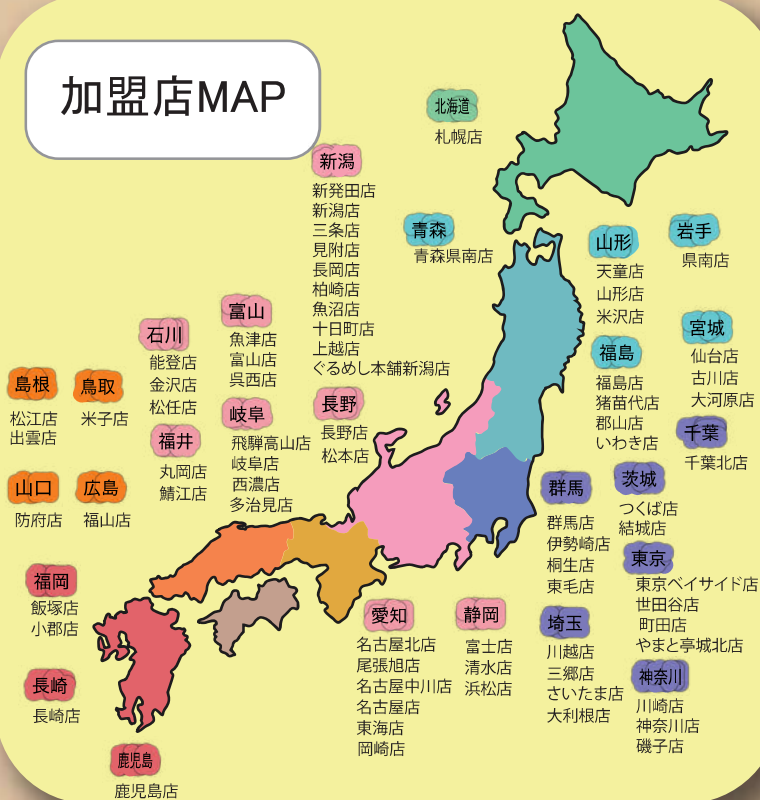
栄養チェックも一目瞭然

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



2月生まれのオーナー様



2/6

東毛店・さいたま店 (株)太陽
代表取締役 梅澤 央行様

2/9

防府店 (有)エブリー
代表取締役 佐藤 俊二様



HAPPY
BIRTHDAY



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

2月

February

意外と簡単!

たこめし

《材料》

米	水	10
たこ(ゆでたもの)	醤油	1
うすあげ	みりん	1
しょうが	酒	1
青ネギ	和風だし(顆粒)	
	味の素	

節分

鬼は外

福は内

しょうゆ味で煮たこの煮汁でごはんを炊き、炊き上がったご飯に味つけたたこを混ぜ込むだけなので、とても簡単ですよ。たこの旨みと食感が存分に楽しめる一品です。♪

しょうががきいて美味~♪



《意外と簡単!たこめしの作り方》



① 米をといでざるにあげておきます。しょうがは千切り、青ネギは小口切りにします。



④ 炊飯器に米とたこの煮汁を入れて炊きます。分量は水で炊く場合と同じ1合:180ml。煮だこと、うすあげは汁気を切っておきます。



② たこを小さめの小口切り、うすあげは、細切りにします。

POINT! たこは煮すぎない様に、またよく冷ます事が大事です!!



⑤ ご飯が炊き上がったら煮だことうすあげとはりしょうがを混ぜ合わせ、器に盛り青ネギを散らして完成です♪



③ 鍋に水10、醤油1、みりん1、酒、と和風だし、味の素とたことうすあげを入れてサッと煮て冷まします。

旬を愉しむおまけの一品料理 『たらの味噌漬け』
味噌、みりん、砂糖、しょう油を合わせた調味液で漬け込み、グリルで焼きます。淡泊なたらも味噌漬けでうま味ワンランクアップ!



たらの味噌漬け

『安心・安全・健康』な食材を提供しています。



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 澤志庵製麺所
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/>



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

第47回

心のエネルギー

～ジェネレーションギャップ克服法～

「ジェネレーションギャップ」という言葉をよく耳にすると思いますが、広辞苑では、世代間に生ずる知識・関心・考え方などの違い。世代格差。とあります。人間関係を円滑にするには、このジェネレーションギャップを感じない方がいいのは言うまでもありません。そのために職場ではせめても言葉使いだけでもギャップが生じないように朝礼などで、「おはようございます」、「ありがとうございます」、「申し訳ございません」とかの合唱をして、言葉の平準化を図ろうとしています。

しかし、言葉の平準化を推進したところで、世代間の知識、関心・考え方の平準化を図るには無理があります。個人的ですが、幅広い世代の人との関りが多くて、さらにプライベートでも親しいお付き合いのある人は、あまりギャップは感じていないのではないかと思います。

親しいお付き合いが出来る人は、相手を認めることが上手ですし、目線を合わせるのも上手です。さらには、違う世代の関心ごとにも興味を持って受け入れるのも上手です。これとは逆に、相手をなかなか認めない。目線なんか合わせたくない。違う世代に興味がない。相手を受け入れたくない……。こんな人が身近にいたらどうでしょうか？これはもう腐ったみかんと同じで、箱の中に1個でも腐ったみかんがあると早く取り除かないと、他のみかんまで腐てしまいますよね。ジェネレーションギャップどころの話ではなくなってしまうのです。

昔の話になりますが、若かりし頃仕事であるホテルのオーナーからこんな言葉を頂いたことを思い出します。「歳の上下、20歳差の親しい友達を作りなさい」と。続

けて「そうすると約40年の時代の真ん中に立つことが出来ますよ」と、人生を成功させる秘訣を教えてくれたのでした。自分が30歳であれば、上が50歳で下が10歳。40歳になれば上が60歳の下が20歳です。そうすると20歳の人と60歳の人40歳の年の差になりますが、自分が真ん中に入って親しくしていれば、この20歳の人と60歳の人でも親しく結びつけることが出来るという魔法のような言葉でした。

しかし簡単なようで簡単ではないのです。カラオケでも新しい曲から、少し前の曲まで幅広く歌えるように覚えるようと奮闘し、映画やドラマでも学園ものから時代劇まで興味をもって観るようにしました。そうこうしているうちに自然とどんな人とも会話の引き出しが開いて助けてくれるように、心強い味方になっています。まだまだ十分とは思っていませんが、自分の年齢が上の方に上がって来ましたので、上20歳、下40歳の年の差に修正することが必要になって来たように感じています。

60年の年齢差を感じなくなったらジェネレーションギャップなんかどこかに吹っ飛んでしまいますね(笑)。でも、「ありがとう」を「アザス!」って自然に言うのは少し「ムズイ」かもしれません。

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



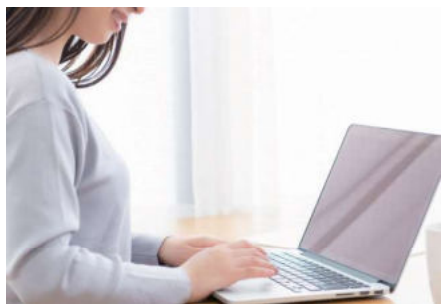
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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	広島県	福山店 084-920-1139
群馬県	群馬店 027-372-3923		ぐるめし本舗 025-278-9684	鳥取県	米子店 0859-39-3111
	伊勢崎店 0270-25-9323	長野県	長野店 026-284-8811	島根県	松江店 0852-26-3141
	桐生店 0277-20-7551		松本店 0263-57-6664		出雲店 0853-25-3939
	東毛店 0276-22-1551	富山県	魚津店 0765-24-3960	山口県	防府店 0835-24-0439
埼玉県	川越店 049-231-0039		富山店 0764-52-6111	福岡県	飯塚店 0948-22-8363
	三郷店 048-949-4232		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	鹿児島県	鹿児島店 099-228-8881
千葉県	千葉北店 043-380-1166		松任店 076-275-1175		
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		

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 イニテックSRI無糖茶飲料市場データ2021年1月～12月の「お～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～いお茶」ブランド® ※3 「お～いお茶」ほろろ茶製品を除く