

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

9

第109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「39 BOOK」がHPより閲覧出来るようになりました!

(株)オーシャンシステムで製造の

## 冷凍弁当「フローズンメルシー」のご紹介

「昭和時代」へタイムスリップ 1964年(昭和39年)  
 『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.57 登山後の食事  
 HACCPによる衛生管理 No.57  
 食のプロデューサーへ No.31 「蕎麦」よ、おまえもか!  
 心のエネルギー 第42回 ~あなたはギバー?テイカー?~  
 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  
 「圧力鍋で柔らか〜い豚の角煮」「里芋のきぬかつぎ」

39 BOOK

# 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

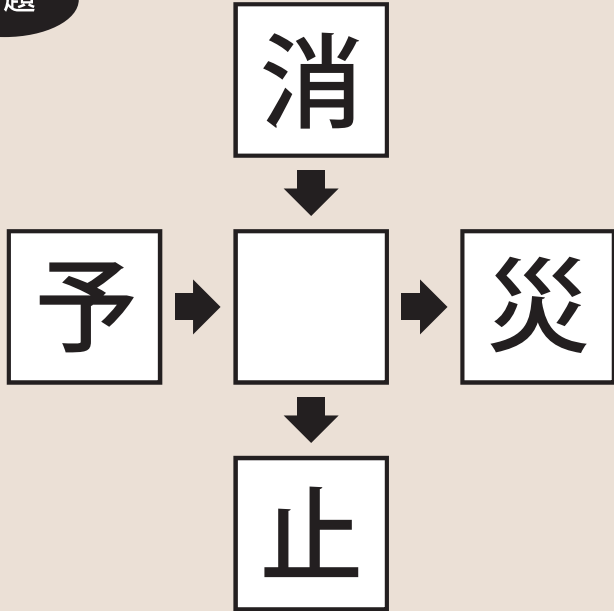




# 穴埋め漢字

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



9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	

## 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!



1日の疲れに...  
自分へのご褒美に...  
なんでもない日に...  
是非癒されてください...

**バスボム 12個入浴剤  
ギフトセットお風呂用  
香り爆弾 炭酸  
かわいいバスボール**

お湯に入れると中から溶け出したミネラルたっぷりのシーソルト(海塩)が角質を除去し、アカモク(海藻)が潤いをもたらしながら肌を柔らかくしてくれます。



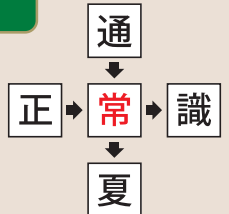
### Niceコメント賞

フレッシュランチ 39 磯子店利用 1 様

《コメント》

配送の方の手書きのチラシに誘われ昨年は個人で、今年は社員全員でうな重を頂きました。食べ終わってから電子レンジで加熱するとさらに美味しかったのか〜とせっかくのお弁当残念でした。来年は電子レンジでチンして食べたいと思います。先日の社内で幸運のチケットをゲットした人がいました。色々なイベントの企画や一品料理コーナー楽しみにしています。

1 様には豪華景品をお送りいたします!



8月の答え: 常

応募  
締切 9月7日(水)

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。

# 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...

## 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CO<sub>2</sub>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量を削減します。  
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



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  
※注生産

**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西中津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>







# 「昭和時代」へタイムスリップ

58年前「1964年」へタイムスリップ!!

## 《1964年(昭和39年)の主な出来事》

### 第18回 東京オリンピック

1964年10月10日、アジアで初の第18回東京オリンピックが開催されました。10月10日は後に「体育の日」として国民の休日に指定されました。(現在は10月第2月曜日)日本は、金メダル16枚、銀メダル5枚、銅メダル8枚計29枚のメダルを獲得しました。中でもバレーボール全日本女子は、「東洋の魔女」と呼ばれ、日本中が熱狂しました。

東京オリンピックがもたらした影響は数多くありますが、その一つが、首都高速道路や東海道新幹線、モノレールの開通などの交通網の整備。また、東京オリンピックを契機として爆発的に売れたのがカラーテレビです。開会式では国立競技場上空でブルーインパルスが見事な五輪の輪を描かれ、これがテレビ中継されたことにより大きな感動を呼びました。



### 《その他の主な出来事》

2月1日 - ロッテが「ガーナチョコレート」を発売

3月5日 - 本田技研工業が「S600」を発売

4月1日 - 【海外旅行自由化】第1陣は「ヨーロッパ17日間の旅」71万5000円。当時の大卒初任給2万円

4月1日 - 日本初のワイドショー番組『木島則夫モーニングショー』(NET)が放送開始

4月21日 - 東洋工業が「ファミリア」ワゴンを発売

4月28日 - 週刊誌「平凡パンチ」(平凡出版)が創刊

6月16日 - 【新潟地震】マグニチュード7.5の地震が発生

8月31日 - フジテレビで長寿音楽番組『ミュージックフェア』放送開始

10月1日 - 【東海道新幹線開通】東海道新幹線開通(東京-大阪間 4時間2,480円)

11月10日 - 中壱酢店が「味ぼん」を発売。

11月15日 - シンザン号、菊花賞を制して日本競馬史上2頭目の三冠馬となる。

11月17日 - ソニーが業界初の家庭用ビデオテープレコーダ「CV-2000」を発売。

### 《テレビ》

七人の孫、バークにまかせろ、忍者部隊月光、逃亡者、ひょっこりひょうたん島、トムとジェリー

### 《ヒットソング》

恋のバカンス(ザ・ピーナッツ)、夜明けのうた(岸洋子)  
アンコ樅は恋の花(都はるみ)、幸せなら手をたたこう(坂本九)

### 《物価》

豆腐 25円

牛乳 18円

ビール 115円

もりそば 50円

銭湯 23円

理髪料 320円

ワンカップ大関 85円



新潟の美味しいお米を  
産地直送にて  
お届けします。



〒940-0087 新潟県長岡市千手2丁目10-20

☎ 0120-058-041

(株)オーシャンシステムで製造の

## 冷凍弁当「フローズンメルシー」のご紹介

ここ最近「冷凍食品が人気」とのニュースを目にすることが多くありませんか。高齢者や過疎化エリアの買い物難民、共働き世帯や単身生活者の増加、フードロス、飲食業界の人手不足、これら現代の様々な問題を解決するひとつの手段として需要が高まっている「冷凍食品」。

そして、2020年から続く新型コロナウイルスによる在宅勤務の増加や外出自粛の影響により、家庭用冷凍食品の需要が一段と高まっているようです。

そんな中、(株)オーシャンシステムでは「冷凍弁当」「フローズンメルシー」の製造・販売に数年前より取り組んでいます。「冷凍弁当」は、いつでも栄養バランスのとれた食事が出来る、これが最大のメリットと言えます。また、あたためるだけですぐに食べられるという便利さもあります。冷凍保存のため生鮮食品より賞味期限が長く、廃棄食品の削減に大きく貢献します。

コロナ禍での巣ごもり需要(まとめ買い)などとともに、在宅勤務などの昼食用として手軽に食べられることが、好調の要因のようです。食品スーパーやコンビニエンス・ストアにおいても、冷凍食品売り場を拡大する動き(方針を示している場合も含む)があり、お弁当業界にとっても「冷凍弁当」は成長が楽しみな商品のひとつと言えます。

手軽で、おいしい！  
豊富なメニュー！  
朝食や深夜食にも！



### 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。

おいしさの真ん中へ  
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](http://www.sakeyama.net)



## 美味しさそのまま!

急速に凍結された冷凍食品はおいしさや栄養もそのまま。冷凍食品は調理する家庭で出るゴミもなくとってもエコなんです。



## ストックが出来て簡単便利!

共働き世帯や高齢者世帯の方はもちろん、コロナ禍での巣ごもり生活など、いつでも食べたい時にすぐ食べられる。しかもレンジで温めるだけなので便利です。



## 栄養バランスOK!

とんかつやチキン、魚などの主菜1品と副菜3品で、普段不足しがちな野菜やお惣菜健康的な食事をサポートします。



## メニューが豊富!

(株)オーシャンシステムの冷凍弁当「フローズンメルシー」は、全部で64種類、毎日食べても飽きません。



冷凍弁当製造風景 フレッシュランチ39新潟店にて

# 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 昴ビル

TEL025-244-0144 (代) グローバルネットコア 検索



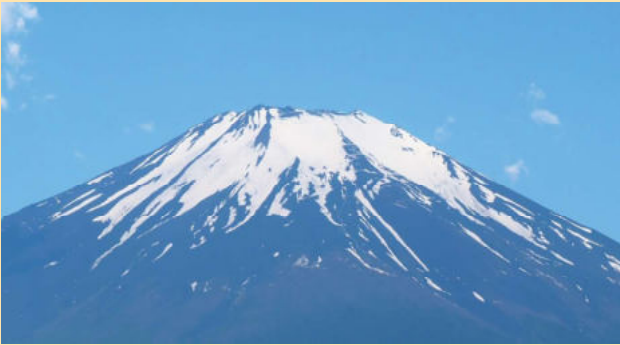
AWSコンサルティングパートナー認定企業



# 『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

## No. 5 7 登山後の食事

(株)フリーダム 清水正敏



日本人なら一生に一度は富士山に登って見るべきと思い、1年半ほどの準備期間を経て、先般、チャレンジしてみました。高尾山、陣場山、伊勢原大山、金時山、筑波山、日光男体山等など、月1回ペースで練習?を繰り返し、58歳にしての初登頂です。夜明け前に五合目から登り始め当日夕方下山する弾丸日程でしたが、およそ12時間(富士宮ルート)を要して目的を達成しました。この行程での初心者の登頂成功率は6~7割の水準とこのことで、以外にもハードな行程でした。

今回の話題は登山ではなく“登山後?の食事”です。私が登る初心者の山では、半日で上って下山できる難易度の低い山は、観光地化されていて、頂上には食事ができる店が大半は設置されているので、頂上までたどり着くと苦労なく食事にありつけます。簡易コンロで調理をしているツワ者も見かけますが、荷物が重くならないかところが心配になります。(許可の問題もあり限られています)もともと、ある程度の高さの山では沸

点が低いので上手く調理できません。

富士山には、各合目に売店があるので必要以上の飲食物を持ち込む必要がありません。ただし、価格は水で500円/本と普段の3倍以上します。それでも、登頂成功のカギの一つが荷物は軽くするべきとの助言でしたので、荷物は2リットルの水と軽食だけと軽量化には気を使いました。

山の麓には造り酒屋が必ずと言っていいほどありますので、下山したあとに仲間と地元の酒と肴で一杯やるのがお決まりのコースです。今回も12時間歩き続けた後のビール&酒は格別なものでありました。

三島で地元産うなぎ串、静岡おでん(黒いおでんに出汁粉をかけて食べます)を着に、三島サワー(人参サワー)を呑むと、すっかり疲れを忘れてしまいます。登山は富士山をもって最後の予定でしたが、どこか、またチャレンジしたいと思います。



## 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。

**nncc**  
日本電通グループ

画像認識AIソリューション  
**nVision**

IBM Watsonを使用した  
AI/MLソリューション  
**CB3**

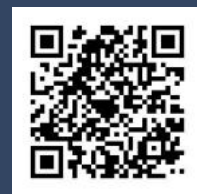
汎用性の高いクラウド環境を実現  
販売管理コア・パッケージ  
**MASTERPIECE**

RPA管理ツール **BPA1**  
野良仕事を解決します

RPA

経理業務の効率化  
AI-OCR-PRA  
**BPA2**

働き方改革・テレワーク



<https://www.nncnet.co.jp/>  
[sales\\_promotion@nncnet.co.jp](mailto:sales_promotion@nncnet.co.jp)  
025-378-2221



# HACCPによる衛生管理 No.57

～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

### FSMS14 外部監査規程

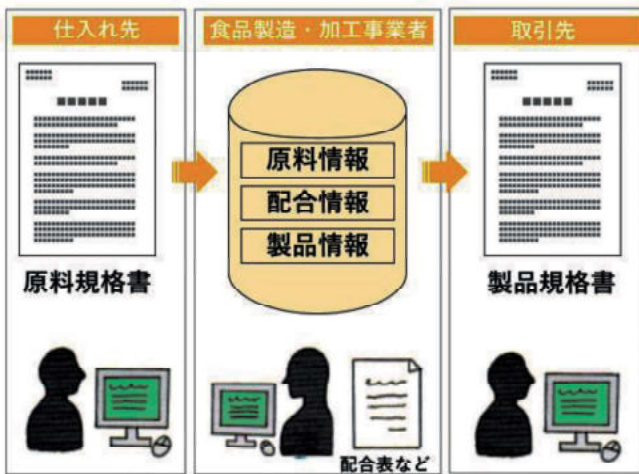
#### ●要求事項

組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及びモニタリングの継続に関する手順を定めこれを実施、維持しなければならない。サプライヤーに対する評価、調査の結果及びフォローアップは記録に残さなければならない。

## 食品サプライチェーンに求められること 食品製品の生産及び顧客へ配送に関わる組織

### 4. チェンジ・コントロール (変更管理)

- ①変更実施前に管理者により評価され承認されること。
- ②顧客に出荷される食品成分に関して、食品安全又は法令遵守に影響を与える可能性のあるものに対して、顧客に連絡を取ること。



## 食品サプライチェーンに求められること 食品製品の生産及び顧客へ配送に関わる組織

### 5. アレルゲン管理

- ①サプライヤーは製品に配合された原料中の規制アレルゲンの存在に関する情報を顧客に正しく、積極的に伝えなければならない。
- ②FDA及びUSDAの法規上の現行リストは牛乳・卵・魚・甲殻類（カニ・ロブスター・エビ等）・ナッツ（木になるもの）・ピーナッツ・小麦及び大豆を含むものに関する最新版情報を提供しなければならない。  
(日本では現在、牛乳・卵・ピーナッツ・小麦・そば・エビ・カニの7品目)

農薬成分分析、アレルギー物質の残存などの確認、次亜塩素酸溶液濃度の確認、洗剤のすすぎ残りの分析



### ■情報管理の意義



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.31 「蕎麦」よ、おまえもか!

アメリカの景気動向とのにらみ合いからか、円安進行は一服状態のようです。しかし卸売物価高騰がボディブローのように効いて、消費者物価2%超えが続き、今なお家計に痛い様々な値上げがみられます。

10月以降日本政府の輸入小麦売り渡し価格の改定で、原料となる商品の新たな価格の動きがあるものと思います。また夏以降のBA-5による感染者数と死者数も気になるところで

日本の食糧自給率の低さは何かと話題になるところです。ウクライナの問題もあり小麦などの価格や商品に注目が集まっていますが、日本のソバの自給率もかなり低い食材のひとつです。

日本食の代表のひとつ『日本そば』と言われるくらいですから、材料のそば粉も当然国産と思いきや、現在自給率は2割前後だそうです。かつては全量国産でしたが、こちら1960年代までで、一部輸入が開始となると10年も経たないうちに自給

率は10~20%台に落ちたようです。バブル景気の始まる1986年の約10年前ですから、好景気の兆しが全国に広がった時期と重なり、なんとなくわかるような気がします。

世界のそばの生産量は、2020年国連食糧農業機関の統計によると、年間約181万トン。

ロシアがダントツの1位で89.2万トン、2位中国50.4万トン、3位ウクライナ約9.7万トン、米国8.6万トン、日本は6位で4.5万トン、これが世界の現状となります。

輸入先は中国からがトップで、輸入全体の70%を占めているそうです。

一般にそば粉の配合は3~4割とされていますが、立ち食いそばや乾麺、カップ麺などと用途はけっこうあります。それにあまり知られてはいませんが、世界各国においても様々なそば粉を使った料理があり、朝鮮半島においては、そば粉を使用した冷麺やチヂミもあるようです。

あらためて「かき揚げ天ぷら

そば」を眺めていたら、材料はそば粉、小麦粉、油、そばつゆの大豆、長ネギ、玉ねぎなどの野菜、ひょっとして純国産は野菜だけ?

カップ麺などの価格上昇はメディアなどでよく取り上げられていますが、そば好きの方はこれからも蕎麦屋さんの価格から目が離せませんね。

ところで国内産100%のそば粉で提供のお蕎麦屋さん、はたしてどれくらい値上げとなるのでしょうか、興味深いところですよ!



### 「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42回

# 心のエネルギー

## ～あなたはギバー?テイカー?～

タイトルの「ギバー」と「テイカー」という言葉、あまり馴染みがないかもしれませんが、ギブ&テイクという何となく理解できるように、ギブする人のことをギバー、つまり見返りを期待せずに「与える人」、テイクする人のことをテイカーとって、自分の利益を優先する「受け取る人」、「奪う人」だとか。聞いただけでもギバー＝良い人。テイカー＝良くない人。ですよね。そして多くの方が自分はギバーだと思うのではないのでしょうか。あるコラムで目にしたのですが、人間関係の分かれ目はギブするか、テイクするかだと、銀座のあるクラブのママさんが説いていましたので少し紹介します。

銀座でクラブのママと言えば、人間関係構築のプロ中のプロですからなかなか説得力があります。ゴルフでもシングルに近い腕前のママさんがゴルフの様々なシーンを通じて、その人がギバーなのかテイカーなのか一刀両断です。なんだか怖くなりますが、例えば惜しみなく同伴プレイヤーのナイスショットを称賛出来るのもギバーです。しかし何でもかんでも「ナイス」とかいう人がいますが、誰が見ても「ナイス」ではないショットに対して「ナイス」と言えはいいものではないことぐらい分かりそうなものですが、それでも「ナイス」と言う人、身近にいませんか?場合によっては相手を馬鹿にすることになり、自分中心でプレーしているので相手のことをよく見ていないからだと言っさり。

これはもう立派なテイカーで他の同伴者も不愉快にさせますよね。またラウンドの約束を「ドタキャン」する場合にもギバーかテイカーかハッキリします。キャンセルを心苦しく思って代わりの人を紹介するような人は間違いなくギバーですが、キャンセルが平気な人は穴埋めも

しません。いつも自分からメンバーを集めたりしない人は、相手の人脈ばかり期待しています。

こんな人もテイカーですが、身近にいませんか?おまけに「相手の人脈を自分の仕事に結びつけたりされると寂しくなります」とママさん。さらにママさんが最もがっかりするテイカーとして、パッティングで自分から「これOKでいい?」という人。「それって楽しいですか?」と思うとか…(同感)。

他にも沢山ありますが、最後にビギナーに一言。「とにかく走る。人より何倍も打つビギナーは、待たせたくなくても待たせてしまうもの。せめて少しでも待たせないように気を使っている気持ちを表現すること。下手なくせに気遣いも出来ない人に、次のお誘いはありません」とピシャリ。「ゴルフは長い道のり。ビギナーなりに気を遣う訓練をしていると、上手くなったときに素敵なギバーになれると思いますよ」と結んだママさん。さすがです。

杉田仁史

AIHO

## 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  
コンビオープン

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

9月  
September

おうちで作れる 一品料理コーナー

圧力鍋で柔らか〜い

### 豚の角煮

《材料》

豚バラ肉  
サラダ油  
長ネギ(青い部分)  
ゆで卵  
下ゆでした大根  
米のとぎ汁

《調味料》

水  
醤油  
みりん  
酒  
和風だし  
味の素

《トッピング》

しし唐辛子  
茄子  
長ネギ

圧力鍋で作る角煮のご紹介です。時間がかかる豚の角煮も圧力鍋を使えば、短時間にやわらかく作ることが出来てごはんにもお酒にも合います。圧力鍋がなくてもコトコト煮れば大丈夫!ぜひ、お試しください。



圧力鍋によって加圧時間等異なりますので、調整してください。

《圧力鍋で豚の角煮の作り方》



① 豚バラ肉を厚めに切り、フライパンにサラダ油を引き表面に焼き色がつくまで炒めます。

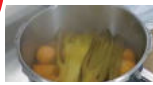


② 焼き色がついた豚バラ肉を沸騰した米のとぎ汁に入れ、ゆでこぼします。



③ 圧力鍋に、水4:醤油1:みりん1:酒1/2、和風だし、味の素、しょうがと豚バラ肉、下ゆでした大根、ゆで卵、長ネギ(青い部分)を入れ火にかけます。

焼く事でお肉のうまみをギュッと閉じ込めます!!



④ フタをしておもりから蒸気が出始めたら弱火にして高圧で30分加圧します。火を止め自然冷却します。



⑤ 皿に盛り、素揚げした野菜と白髪ネギをトッピングして出来上がり♪

旬を愉しむおまけの一品料理 『里芋のきぬかつぎ』  
小さめの里芋を皮ごと蒸すだけ!名前の由来は、平安時代女性が外出する時に顔を隠す布「衣被ぎ(きぬかつぎ)」に似ているからだそうです。



里芋のきぬかつぎ

『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

エムステック株式会社



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/



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/

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】新潟市東区紫竹御新町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  
TEL025-285-3635 FAX025-285-3277 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。

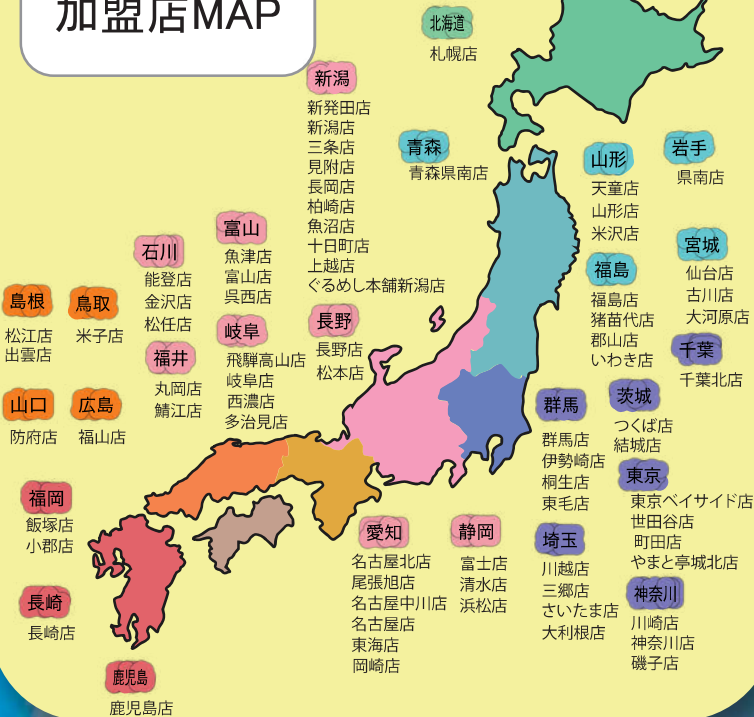
思いやりいっぱい、手作り弁当

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!



9月生まれのオーナー様

加盟店MAP



9/4  
鹿児島店 (有)うめだ  
代表取締役 梅田 良次様

9/8  
金沢店 (株)一膳  
代表取締役 越田 一様

9/15  
鯖江店 (株)すみよし  
代表取締役 園 真和様

9/26  
浜松店 (株)はまちゅう  
代表取締役 塚田 充広様

9/4  
米沢店 (株)フーディー  
代表取締役 横山 均様

9/10  
長崎店 (株)クレインいずや  
代表取締役 山口 悦子様

HAPPY BIRTHDAY





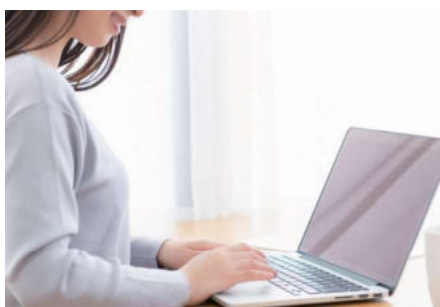
# ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

## 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	青森県南店 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		富西店 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
	大和店 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<sup>※1</sup>、世界、No.1<sup>※2</sup>**

—ギネス世界記録<sup>®</sup>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 インターシール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 NII RTD green tea brand retail RSP, current」 記録対象ブランド:「お～いお茶」ブランド<sup>※3</sup> 対象年度:2021年1月～12月 ※3「お～いお茶」ほろろ茶製品を除く