

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!



### 夏の企画弁当特集!

各店の「夏の営業チラシ」「うなぎ弁当チラシ」紹介

安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル  
～夏は細菌性食中毒に気を付けましょう2～

心のエネルギー No.30～幡野夏生プロを応援しよう!～  
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

### 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。

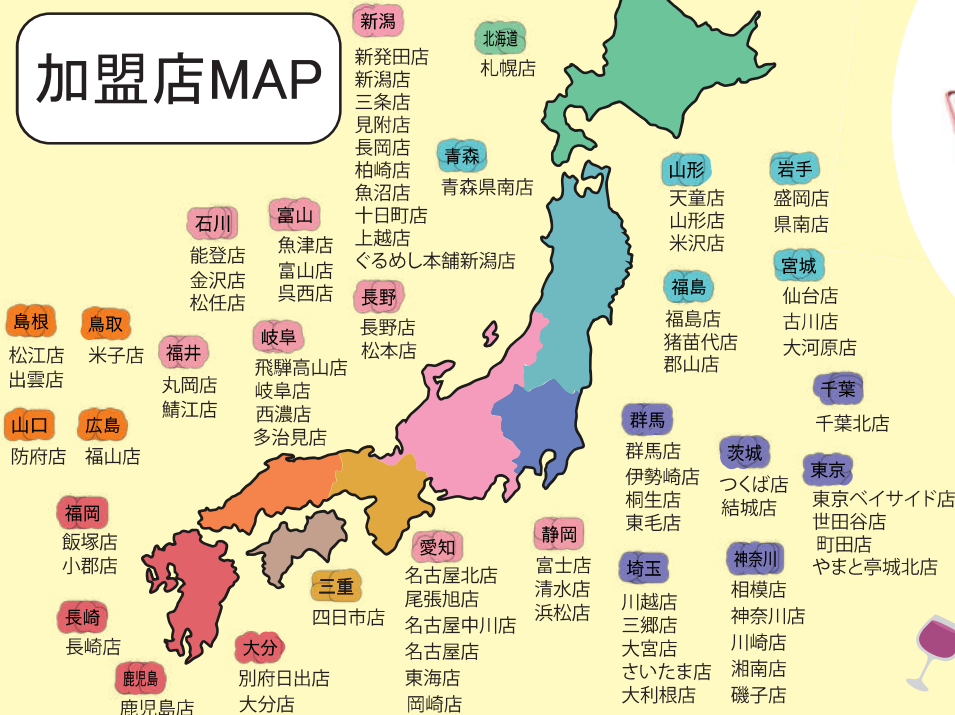
#### 思いやりいっぱい、手作り弁当

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

8月生まれのオーナー様

8/27

相模店 湘南店 ハーベスト(株)  
代表取締役 脇本 実様

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。

クイズに答えて  
プレゼントをもらっちゃおう

ヒント1

う う → うが4つで  
う う → うし



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

動物です。

今月のプレゼント



紙パック

「黒酢で活力200ml」2 4本

夏の疲れに...

日本のエナジードリンク



機能性表示食品

問題



8 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

8月7日(土)

7月の答え: 包丁

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…



幼稚園容器 NEW ネコ



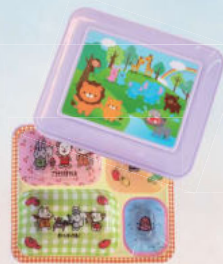
アジロ弁当



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



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

# TAKAGI INDUSTRIAL CO.,LTD

たくさんの喜びを  
笑顔の器で包みたい

- < 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>



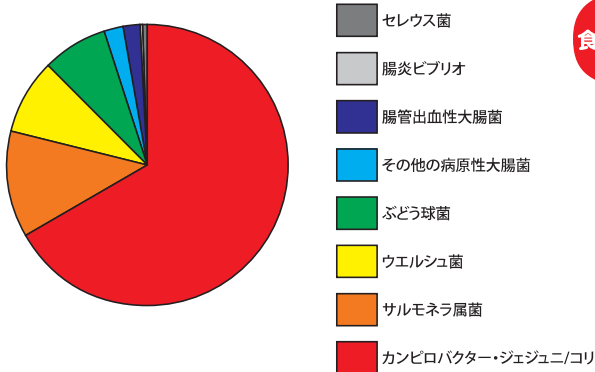
ISO9001:2015 認証取得

# 安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル

## ～夏は細菌性食中毒に気を付けましょう 2～

食中毒は1年を通じて発生しますが、梅雨から夏にかけては細菌性食中毒が多く発生します。これは夏の高い気温と湿度が、食中毒の主な原因となる細菌の増殖を活発にするためです。食中毒を予防するために「つけない」「ふやさない」「やっつける」の3原則を守り、暑い季節にも安全に美味しいお弁当を楽しみましょう。

〈令和2年 月別食中毒発生状況－細菌－〉



厚生労働省：食中毒統計資料をもとに作成

### 食中毒予防の3原則 Point!

食中毒菌を

つけない	ふやさない	やっつける
<b>手洗いなど</b> 細菌やウイルスなどを食品や調理器具につけないこと。手や調理器具を清潔に保つなど。	<b>食材の温度管理など</b> 食品は、室温に置っぱなしにしない。冷蔵庫の詰め込み過ぎも注意しましょう。	<b>十分な加熱など</b> 中心温度75℃で1分間以上加熱(ノロウイルスの場合は85～90℃で90秒間以上)

\*夏に気を付けたい細菌性食中毒より、今回はカンピロバクター属菌と黄色ブドウ球菌による細菌の特徴や予防のポイントなどを説明します。

細菌性感染型	カンピロバクター ごくわずかな菌で発症 熱や乾燥に弱い	細菌性毒素型	黄色ブドウ球菌 ヒトの化膿したところに存在 10℃以下では増殖出来ない
特徴	常温よりも冷蔵庫温度の方が生存期間が延長し、30℃以上の温度で活発に増殖する	特徴	調理時に加熱が不十分な場合、その菌が毒素を産生する 毒素は加熱しても無毒化しない
原因食材	食肉(主に鶏肉) 生水	原因食材	おにぎり・折詰弁当など直接手で触れて調理を行うものが原因となりやすい
潜伏期間と症状	2日～7日 発熱・倦怠感・頭痛・腹痛・下痢・嘔吐	潜伏期間と症状	30分～6時間 激しい嘔吐・下痢・吐き気・腹痛
予防のポイント	食材の十分な加熱による殺菌 調理器具の使い分け・手洗い 器具の消毒	予防のポイント	調理前の手洗い・消毒・手袋の着用 食材の適切な温度管理 食材の十分な加熱による殺菌

※Web版では、食品衛生の基本となる「正しい手洗い」ほか「ローラーがけマニュアル」などを動画で配信中です。

美味しいねっ! 39BOOK  
URL: [www.lunch.co.jp/39BOOK/](http://www.lunch.co.jp/39BOOK/)



### 「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

# 各店の「夏の営業チラシ」「うなぎ弁当チラシ」紹介



**麺ランチ**  
7月のメニュー

月曜日 赤やし中華  
火曜日 赤やし中華  
水曜日 (7日・14日) 赤やし中華  
木曜日 赤やし中華  
金曜日 赤やし中華  
土曜日 赤やし中華  
日曜日 赤やし中華

【ご注文方法】  
前日12:30までの完全予約制です。  
お電話またはお申し込みください。  
お申し込みは、お電話またはお申し込みください。  
お申し込みは、お電話またはお申し込みください。

**お弁当 食べて**  
2021 キャンペーン

カタログギフト  
島原手延そうめん  
当てよう!

A賞 カタログギフト  
B賞 島原手延そうめん

7月7日(水)の「日替り弁当」を召し上がった方に全員にチャンス!!

7月7日の日替りランチ(トリオランチ)の中から、ランダムで当たりくじを抽出します!  
当たりくじが入っていた方は、指定スタッフは到着前までお知らせください!  
引き換え期間は2021年7月19日(土)までです。

川崎店 ●044-281-2011  
神奈川店 ●044-587-9333  
磯子店 ●045-778-9677  
ベイサイド店 ●03-3687-2111

鳥原干延そうめん  
お茶 500ml×2本  
梅干し1kgパック

大好評 販売中!

水分補給に  
ご注文はケース単位となります。店に必須の水分補給にぜひ。

賞品には返金がはいります。賞品は必ずしもクジを引くと必ずしも当たります!

**麺 LUNCH**  
7月1日からメニューが変わります!  
2021年

いなりずし付

月曜日 オクラとろろそば  
火曜日 ちくわ磯辺天そば  
水曜日 冷やし中華  
木曜日 肉そば温玉添え  
金曜日 かき揚げそば

期間限定! 冷やし中華

2021.7.1発行

本日は販売しておりません。  
\*月曜日のご注文は、前の週金曜日の午前10時締め切りとなります。  
\*仕入れの関係で内容が変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。  
\*締切以降のキャンセルにつきましては、全額を返金いたします。

完全予約制で承ります。前日(平日)の午前10時までに、お電話またはFAXにてご注文ください。

**焼肉重**  
東天閣

おっかつ 国産ハラミ焼肉重

ハラミ肉でお届けします!

東天閣特製 国産ハラミと特製タレが! ひとを引く、奥までおいしい! 出来立てのかし!

6/29(火曜日) 500食限定販売

**オフィス 冷やし麺**  
暑い日はやっぱり!

7月

月 5:12-19:26  
火 6:13-20:27  
水 7:14-21:28  
木 8:15-22:29  
金 9:16-30

おぼろ蕎麦 冷やし中華 冷やしうどん 冷やしそば 冷やしパスタ

お申し込みは、お電話またはお申し込みください。  
お申し込みは、お電話またはお申し込みください。

**飯塚店**

麺

「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



まつしたの  
土用丑の日  
うなぎ

7/27 (火) 7/28 (水) 7/29 (木)

※3日限定販売  
昼・夜での配達となります。

中国産うなぎ使用  
1/2尾使用

各日限定 100食

ご予約締切日 7月21日(水)まで

株式会社まつした  
米子市流通町 25-13  
TEL:0659)39-3111  
FAX:0659)27-6688



飯塚店

米子店

完全予約制

土用の丑

うなぎ

締切日 7月21日(水)16:00迄

配達日 7月28日(水)

09:00～18:00 (土・日・祭日を除く)

ご注文はこの掲載をお読み下さい。  
ご注文はFAXまたは電話にて前にお申し込み下さい。

TEL:022-288-9070

限定 500食 特別

7月28日(水)は土用丑の日

大特価企

うなぎ蒲焼重

期間 7月27日(火)・28日(水) 土用丑の日

注文締切日 7月16日(金) 午後3時30分まで

TEL:022-288-9070

うなぎ重

販売日 7/21 (水)

御注文締め切りは7月17日(金)15:00までです!

早期ご予約特典 7月15日(水)15:00迄にご予約で、うなぎ重食にお茶とお水プレゼント!

注文書

ご注文番号	044-281-2010
業社名	1. 当日現金 2. 通常請求
店名	(業社コード)
ご担当者名	( )
電話番号	( )

044-281-2010

川崎店

富山店

仙台店

2014 金曜だけ 7/16迄

うなぎ

フレッシュランチ 9鹿児島

TEL:099-228-8881 FAX:099-228-8820

オーシャンシステム

7/28(水)は土用丑の日です!!

フレッシュランチご利用のお客様へ感謝を込めて  
おいしいうなぎを特別価格でお届けします!

夏バテ予防に!  
疲勞回復に!

スタミナつけて  
コロナに負けるな!

フレッシュランチ 9鹿児島  
TEL:099-228-8881 FAX:099-228-8820

鹿児島店

岡崎店

土用の丑 限定 7月28日(水)

家快 特大まるごと一本

うなぎ蒲焼重 (中国産)

特大親半身使用!  
うなぎ蒲焼丼 (中国産)

7月21日(水)締め切り

# 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保守などド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。



<p>画像認識AIソリューション</p> <p>nVision</p>	<p>有用性の高いシステムをコンパクトに実現</p> <p>販売管理コア・パッケージ</p> <p>MASTERPIECE</p>
<p>RPA管理ツール BPA1</p> <p>RPA</p> <p>野良口ワークを解決します</p>	<p>拡張業務の効率化</p> <p>AI-OCR-PRIME</p> <p>BPA2</p>
	<p>働き方改革・テレワーク</p>



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.44 イケてる冷凍!

(株)フリーダム 清水正敏



機内食がクックチル(加熱調理後90分以内に3℃以下まで冷却し10℃以下で保存)の技術で調理提供されているのはご存知と思います。理論的には2週間は安全が保たれます。冷凍していないので風味が保たれ、美味しく、作業工程を合理化できるとの評価で、給食業界には画期的な技術でした。

関西方面を中心に30年ほど前から病院給食でのクックチル提供が始まりました。一時は大手給食会社も参入するなどして、機内食カートを用いた方式が普及していきました。主にセントラルキッチン(CK)で加工するのですが、デリバリーコスト、思ったより食味が良くない、提供できるメニューに制約がある等々の問題からか、普及は限定的でした。私の試算したところによると、少なくとも3000食/回以上の提供がないと、コスト的なメリットが出し難いとの試算結果が導き出されています。

一度加熱調理した食材を更に冷却し、保管し、デリバリーして、再度加熱するといった工程を経るため、クックサブ方式にコスト的に劣る結果となりました。トレーメイクを先行して行うニュークックチル方式では、デメリッ

トを幾分か解消できましたが満足の行くレベルではありません。

クックチルブームの中、肩身が狭い思いをしていたのが冷凍惣菜になります。冷凍すると細胞膜が破壊され、その結果水分(旨味)が流れ出し、食味が落ち、ドリップが出て、見た目も悪く、“冷凍=美味しくない”と言われる所以でした。これまでは冷凍/解凍する際の工夫で補い許せる範疇から、まあまあ美味しいレベルに変わってきています。そこに大きな役割を果たしているのが冷凍技術です。



昔の冷凍はそのまま冷凍庫に放り込む緩慢冷凍、そしてブラストチラー利用、減圧式、アルコール方式、空冷式、など色々なタイプが普及しています。ほとんどが真空パックにした後に冷凍するのに対し、3D冷凍機のように、そのままの状態を冷凍できる機器まで、その商材に応じて冷凍できるものまで開発されています。驚くのは、その再現性で、肉・魚料理を始め、ケーキ類、寿司、フルーツまで、冷凍されたことを疑うほどの出来栄です。

日本酒の冷凍もあつたら、旨さ長持ちで嬉しいですね!

# 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



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.44

～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

## 食品安全マネジメントシステム (FSM) の要求事項

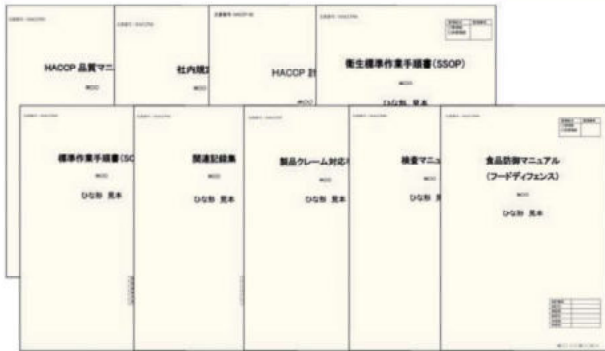
PRPとHACCPを有効に実施するための管理

### FSMS2 マニュアル管理規定

#### ●要求事項

組織は、事業活動の範囲に適した適用範囲の食品安全マニュアルを文書化し、手順を定めた文書またはその具体的な参照を含めるとともに関連プロセス段階の相互の影響を明記しなければならない。

## 文書の作成 (HACCPマニュアル)



組織は、規格が要求する文書を作成し、必要とする従業員が利用できるようにする。規格が明示的に求めている文書以外については、各組織が本企画への適合性を証明するために情報の文書化が必要かどうかを検討し、必要と判断したものを作成する事を求めている。「食品安全マニュアル」は、組織のあk津堂を系統立てて示すものである。組織の規模や利用方法に応じて、文書化を要求している項目すべてを食品安全マニュアルには記述せず、参照可能な別文書として管理することもできる。

## FSMS3 経営者の責任と組織体制管理規定

### ●要求事項

経営責任者は、明確な組織体制を構築し、少なくとも食品安全に影響する活動を担当する従業員については、業務、責任、指示・報告体制、情報の共有化を明確に定義し文書化しなければならない。経営責任者は、食品安全マネジメントシステムの運用に責任を持つ者を任命しなければならない。

### ▶組織の運営

◆品質保証体制を機能させるために必要とされる経営資源



## 経営者が果たすべき役割

- ・食品安全の方針と目標を明確にして文書化し、全従業員に周知徹底する。
- ・食品安全方針は、消費者が求める品質を満足し、かつ法令に反することが起こることが無い品質保証体制を経営責任者として構築する。
- ・管理状況を定期的な見直し (マネジメントレビュー) により、常に継続的な改善を指示する。
- ・品質保証体制を機能させるために必要とされる経営資源 (人材、モノ、資金、情報) を適切に投入する。



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

登録番号 : 3000002

# 食のプロデューサーへ

39BOOK編集局員 上田信男



## No.19 アフターコロナを考える

2020東京オリンピック、順調に進んでいるのでしょうか!

開幕前から順調ではありませんでしたから、予期せぬことがあっても仕方がないとは思いますが、当方も2回目のモデルナ製ワクチン接種を終え副反応などは例年のインフルエンザワクチンと同等でした。

さて巷においては秋の衆議院選挙もさることながら、アフターコロナについて様々な角度から語られるようになってきました。去る6月のNIKKEI「100人の社長に聞く」においても、90%が半年後は景気拡大に向かってしていると回答しているそうです。

加盟店の経営者の皆様におかれましては当然いろいろな事を想定の上準備は整っていることと思います。ただ景気は拡大しても当然のことながら全ての業種の経営が良くなるとは限りません。特に外食

についてはコロナ禍がもっと沈静化しないと不透明感は拭えません。

例えば今まで人手不足に悩んでおられたところでは、景気拡大により人材獲得競争が再スタートし、一層厳しい人員募集に直面するかもしれません。そして人材獲得のための賃金の上昇傾向などが容易に想像できます。

中長期的な人手不足対応策として、現在頑張っている従業員の皆さんの定着化やパートさん達を対象にした社員への登用制度の整備など取り組めるものから進めるべきと考えます。

会社や店舗のイメージアップのため、お客様から、従業員から、社外から、会社がどんな風に見えるかの視点も重要なポイントのひとつだと思います。また「楽天」がぐるなびデリバリーやテイクアウトへ

の参入をみてわかるとおり、見えないところで外食業態との闘いがこれからも進行していくものと思われます。

話は変わりますが、皆さん「プンタレッラ」「黄色いトマト」見たことや聞いたことはありませんでしょうか。「プンタレッラ」はイタリアで定番のキャベツのような野菜、トマトは字のごとくで、どちらもまだ日本ではほとんど流通しておらず、生産者が生き残りをかけ挑戦している商品です。

我が家のミニトマト「アンジェレ」はようやく色づいてきました。

ケイタリング麺史上  
**最太麺!**

YouTube  
つくり方は  
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/

# 心のエネルギー

～幡野夏生プロを応援しよう!～

今年のプロアマゴルフはプロのトーナメントが開催されていることから、トッププロを招いての実施を断念して、ゴルフ番組「白金台女子ゴルフ部」のメンバーの井上莉花プロ、山下美樹プロ、八巻セイラプロ、江口紗代プロ、岡田唯花プロ、植手桃子プロ6名の予定でしたが、直前に行われた最終プロテストで植手桃子プロが見事合格を果たし、直後に行われる資生堂レディースオープンの参加資格を得たことで、今回の参加がキャンセルとなったので、代役に「白金台女子ゴルフ部」のメンバーではないものの、「ゴルフサバイバル」や、YouTube「3284TV」（私の師事する三觜喜一プロのレッスン番組）に出ている幡野夏生プロから急遽参加して頂きました。私としましては「白金台」の番組より「ゴルフサバイバル」や三觜喜一プロのYouTubeの方が馴染み深かったのも、楽しみが増したというところですね。

組み合わせも幡野夏生プロと同じ組を迷うことなく希望して、自社で営業している（換気のいい）焼肉店での前夜祭から同じテーブルで、初の「ごた〜いあ〜ん! YouTube でよく見ていたので初対面とは思えず、再会したかのようでした。当然話題は「3284TV」関連が中心で、翌日のラウンドでもほとんどが「3284TV」でした。YouTube でまだ見たことがない人は是非アクセスしてみて、高評価、チャンネル登録をお願いします（笑）。

幡野夏生プロは、通称「キャサリン」としても知られ、その明るいキャラクターからファンも多いようですが、一緒にラウンドしてみて納得しました。礼儀正しく、終始明るく、かつ真剣にラウンドする姿に接すると、早くプロテストに合格してトーナメントで活躍する姿を見たいと思いました。ところで、女子プロのドライバーのティーショットで飛距離が出るプロといえば、笹生優花プロや、原英莉花プロ、勝みなみプロが平均で260ヤードくらいといいますが、上手く当たれば幡野夏生プロより飛ぶと思ってラウンドに臨んだのですが、その自惚れはあっという間に吹き飛んでしまいました。スコアで勝てないのは当

然だとして、ドライバーくらいはと思うところがアマチュアゴルフファアの愚かさで、不必要な「リキミ」を發揮してスコアを崩してしまいました。幡野夏生プロ曰く「私は飛ぶ方なんです」という通り、コンスタントに260ヤードは飛んでいたように見えました。終わってみれば幡野夏生プロが1オーバーの73、大きく水をあげられてラウンドは終了となりました。

幡野夏生プロは「ゴルフサバイバル」11月の陣に出場されるとのことですが、そのサバイバルでの優勝とプロテストの合格を願ってやみません。またひとつ私の心のエネルギーが増えました。

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

おうちで作れる

一品料理コーナー

8月

### 冬瓜と合鴨の治部煮

材料 冬瓜  
 合鴨(むね肉) \*とりむね肉でもOK  
 中華あじの素  
 しょうが  
 片栗粉  
 塩こしょう  
 重曹



とうがんは冬の瓜と書きますが、夏が旬の野菜!カリウムが豊富なため、高血圧に効果があると云えます。ビタミンCも含まれるためお肌の健康維持にも効果あり!

#### 《作り方》



とうがんの皮をむき、適当な大きさ4cm四方に切ります。



ワタの部分を切り、皮側に隠し包丁を入れ、周りを面取りします。

※重曹をつけることで緑が鮮やかに!



大きめの鍋に水を入れ、とうがんは皮側の固い部分に少し重曹をつけて下ゆでします。竹串を刺してスッと入っていけばOK、(沸騰後約10分位です)水にさらします。



合鴨を一口大に切り、塩こしょうで下味をつけ、片栗粉をまぶして下ゆでし、水にさらします。



鍋に水と中華あじの素・塩こしょうを入れ、合鴨、冬瓜を入れ5分位煮ます。片栗粉でとろみをつけて、仕上げにしょうがの千切りをのせて完成です。

※皮側に隠し包丁を入れたり、面取りをしたりする事で出来上がりが綺麗になるので、手間を惜しまないで!

旬を愉しむおまけの一品料理



## 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 <b>2,000t/年</b> 1ヶ月平均 約166t	切身生産量 <b>2,500t/年</b> 1ヶ月平均 約209万切	原料取扱量 <b>120万パック</b> 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)

## 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](http://www.aiho.co.jp)  
 スチコンレシビ公開中



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](mailto: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](mailto: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



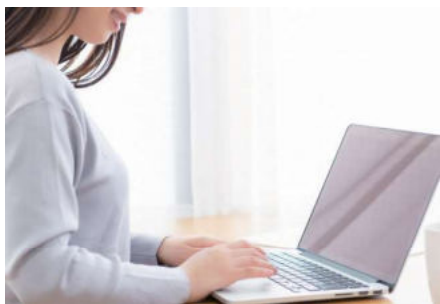
# ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

## 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！

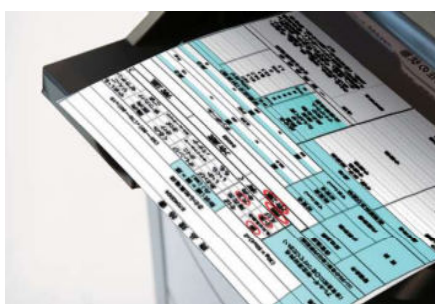
## ショクカイWEBサイトのメリット

### 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



RECORD HOLDER

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