

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!

流行シーズン到来!  
インフルエンザ・ノロウイルス 冬の感染症にご注意!  
「ランチシステム」に新機能追加!  
「配送コース」のお悩み解決!!

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.48 美味しいぬか漬け  
HACCPによる衛生管理 No.48  
食のプロデューサーへ No.22 価格の上がるもの、下がるもの。  
心のエネルギー 第33回~注目の選手~  
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  
「意外とかんたん! ローストビーフ」 「かんたん★手作りプリン」

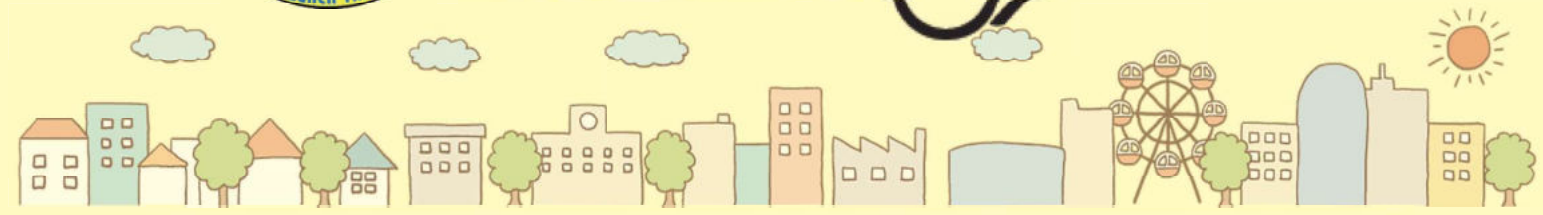


39 BOOK



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。

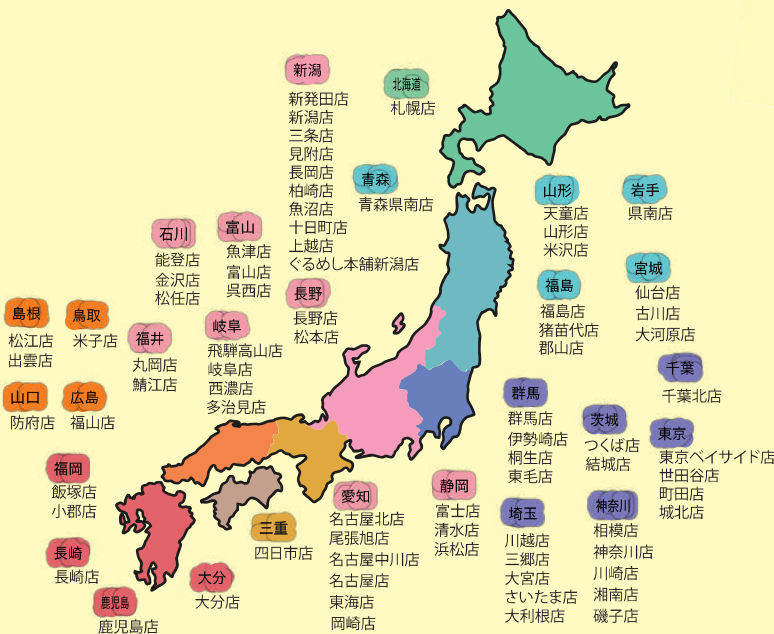
#### 思いやりいっぱい、手作り弁当

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

12月生まれのオーナー様



12/22

町田店 (株)サンキューオール西東京

代表取締役 小林 直人様

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  +  = はと

ヒント2 おばあさんは、おじいさんの何を吸っている？

ヒント3 1 2 月を別の言い方で言うと…

**今月のプレゼント**

**信州生そば**  
信州生(なま)そば(半なま) / 100g × 4袋  
そばつゆ 濃縮 / 40ml × 4袋

2021年の年越し用に「信州生そば」いかがですか？

実の甘皮部分からの挽きぐるみそば粉を用いました。半生ならではのこし強さと滑らかなの越しをお楽しみください

食品添加物無使用だから安心!  
賞味期限: 常温保存 9 0日

そば湯が飲めます



### 問題



12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	

応募締切 12月7日(火)

11月の答え: いきます  
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のパナーを選ぶと、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。予めご了承願います。

# 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



# 「ランチシステム」に新機能追加! 「配送コース」のお悩み解決!!

「ランチシステム」に **配送表示機能** が追加!

※配送コースの可視化が出来る!

株式会社オーシャンシステム開発のお弁当の受注から配送、請求まで自動で集計できる「ランチシステム」に新たに配送コース表示機能が追加されました。



## メリット1

ランチシステムで  
入力済みの顧客  
データにより配送  
コースの見える化!

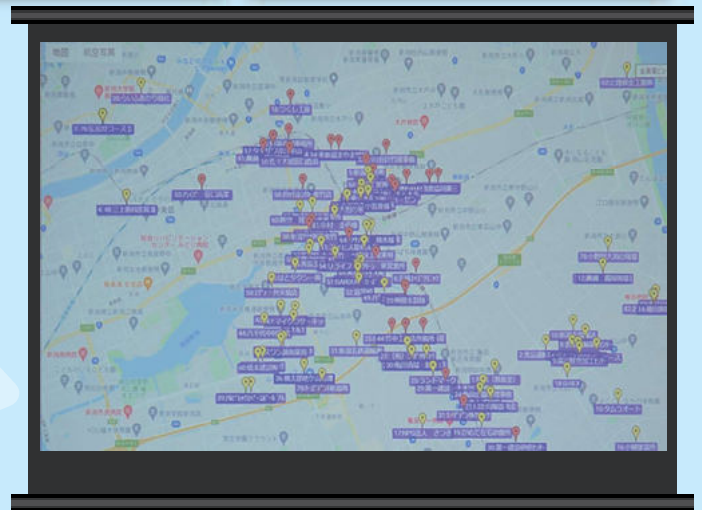
## メリット2

配送コース編成や  
効率化で大活躍  
間違いなし!

## メリット3

営業マンとの打合  
せや配送ミーティ  
ングにおいても必  
須アイテム!

10月某日、店長、配送マネージャー、配送リーダーとともにコースの見直しの打合せをしました。  
プロジェクターを使用し、地図上に2つのコースを表示、重なっている所を皆で確認しながらコースを見直し効率化を図ることが出来ました。配送先が画面上で見れるので、共通の認識が得られて、分かり易いです。地図上には、同時に4コースまで表示することが出来、拡大・縮小も可能です。



## 「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

流行シーズン到来!

インフルエンザ・ノロウイルス 冬の感染症にご注意!

## インフルエンザ流行に備えて!

例年、インフルエンザは1~2月頃ピークを迎えますが、昨年は「インフルエンザの少ない年」になりました。これは新型コロナウイルスへの感染として行われたマスクの着用やソーシャルディスタンス、手洗いが影響していると考えられています。今シーズン流行するかどうかは分かりませんが、流行っていない時こそしっかりと対策を取っておくことが重要だと考えます。

**症状** 突発の「高熱」や全身倦怠感、食欲不振などの「全身症状」が強く現れます!



### 予防のポイント!



★インフルエンザにかかったとき、特に気をつけることは

「他の人にうつさない」ことが大事です。部屋の換気を心がけ、咳が出るときはマスクをつけるなど、一人一人が気をつけましょう。



「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

# 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」は、1年を通じて発生していますが特に10月～3月頃にかけて流行します。ノロウイルスの特徴を理解して、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

## 感染経路 ウイルスはヒトからヒトへ感染します!

### 接触感染

手に付着したウイルスが体内へ。排便後の手洗いを十分に行わずに触れたドアノブを介しても起こります。

### 経口感染

ウイルスに汚染された二枚貝をよく加熱せず喫食。また、調理従事者が感染していて調理したものを喫食。

### 飛沫感染

感染者の嘔吐物を処理する際に吸い込む。

### 空気感染

残った嘔吐物が乾燥して吸い込む。



## 症状 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!

### 潜伏期間

24～48時間

### 主な症状

吐き気・嘔吐・下痢・腹痛・微熱  
感染しても症状が出ない場合や、軽い風邪の症状の場合もあります。

## 予防のポイント!

### 調理する人の健康管理

普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する  
症状があるときは、食品を取扱う作業をしない  
症状があるときは責任者に報告

### 作業前などの手洗いの徹底

手を洗うタイミング  
・トイレに行った後  
・調理施設に入る前  
・料理の盛り付け前  
・次の調理作業に入る前  
汚れの残りやすいところ  
・指先、指の間、爪の間  
・親指まわり・手首をていねいに

### 調理器具の消毒

塩素消毒  
洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppm(水3Lに対して5ml)の次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く  
洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です

ノロウイルスにアルコール消毒は効きません

**★調理従事者自身が感染しないために・・・**  
調理従事者自身を介した食品汚染は大規模な食中毒につながります。日頃からノロウイルスに感染しないよう一人一人が心がけましょう。症状の出ないかくれ保菌者(不顕性感染者)もいると言われておりますので、最低年1回のノロ検査も必要と考えています。

## 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。

画像認識AIソリューション  
**nVision**

有用性の高いシステムをクラウドに実現  
販売管理コア・パッケージ  
**MASTERPIECE**

日本電通グループ

RPA管理ツール **BPA1**  
野良ITも解決します

延綿業務の効率化  
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

# 『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

## No.48 美味しいぬか漬け

(株)フリーダム 清水正敏

2ヶ月ほど前に、京都の百年続く老舗の漬物店から糠(ぬか)を頂いてきました。古漬けが専門でしたが、少しばかり糠漬けも作っているのだとか。帰り際に糠を少し分けてあげるとのこと、断りきれずに2kgほど頂いてきました。確かにぬか漬けは美味しかったのですが、出張中ということもあり、少しばかり厄介なものを頂いてしまったと少し後悔。パンパンに膨らんだカバンを背負って新幹線に乗り込みました。急ぎのメールを送信しようとカバンを開けると、米ぬか特有のムツとする匂い! 真夏を過ぎたと言っても30℃ほどの気温。想像に足る匂いです。

自宅に戻り、せっかくなのでぬか漬けづくりにチャレンジすることにしました。店の主からは、「水分がツボ」と教えられていて、色々調べるとたしかに水分のコントロールが重要なことはたしかなようです。55~65%の水分が適正とのこと。水分が多いということはそれだけ菌の繁殖が進んでいる証拠。我が家では数年前にチャレンジした事がありましたが、3ヶ月足らずでカビだらけで敢え無く断念。今回は、教えられた製法を守ってスタンダードな胡瓜、人参で、大根を漬けてみることに。毎日かき混ぜる余裕がないのでしっかり塩をすり込み冷蔵庫保管をして待つこと3日。しんなりした胡瓜、大根は良い感じ。人参は大きな変化なし。ともあれ、食べてみました。

「美味しい!」その日以来、毎週ぬか漬けづくりにハ

マってしまいました。干し椎茸、昆布、鷹の爪を下味に追加し、牛蒡、アスパラ、手当たりしだいに漬けてみました。葉物は水分が出すぎるのでオススメできません。牛蒡は1週間ほどで生のまま漬けて入っても美味しいです。アスパラは青臭くて今ひとつ。(軽く茹でておくと良いそうです)ゴーヤは苦さがそのまま残り、最悪の味でした。茄子は半分に切ってから入れると早く浸かります。長芋はおろすと最高!

さて、ぬか漬けは乳酸菌による発酵食品です。効能もヨーグルトと同じですね。そもそも糠(ぬか)とは米の実を覆っている薄皮部分です。イネ科の植物である麦、トウモロコシなどからも取ることはできます。米糠は精米過程の副産物で栄養価の9割以上はここに含まれ、油が多いことから油を抽出したり、界面活性剤代替りのタンパク質成分(γグロブリン)も含まれていることから、洗剤代替りとして利用されてきました。家畜の餌としても利用され、とても重宝です。

どこまで続けられるかわかりませんが、家呑みのつまみは当面、ぬか漬けで間に合いそうです。



# 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
- 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.48

～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

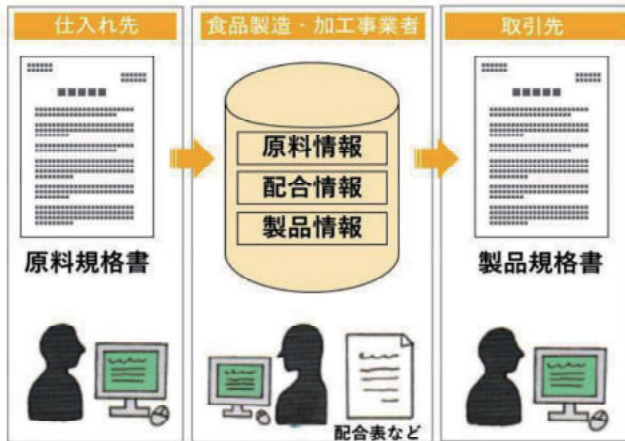
## 食品安全マネジメントシステム (FSM) の要求事項

PRPとHACCPを有効に実施するための管理

### FSMS8 手順管理規定

#### ● 要求事項

組織は、製品や製造工程の設計の際には、関連する安全要件を考慮しなければならない。食品安全に影響するすべての工程及び作業に対し、文書化された手順（指示）を確立し、実施、維持しなければならない。



#### ◆ 関連する安全要件

食品等の取扱方法を定めるための関連情報を入手します

#### 食品全般の情報

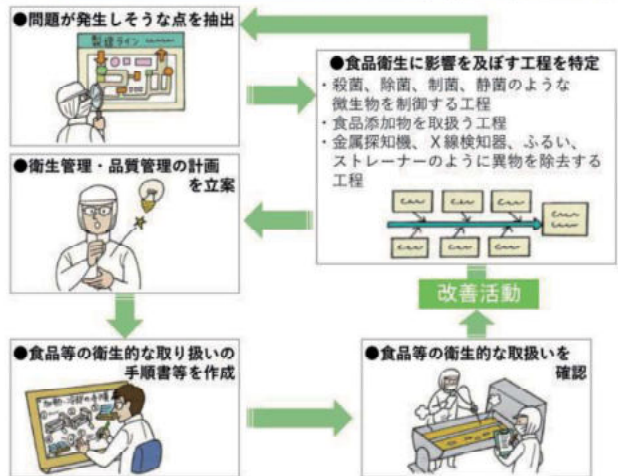
- ・法令などで遵守すべき「品質管理関連の項目」（例えば、品目ごとに決められている殺菌条件など）
- ・対象製品と同種の食品に関する過去の「品質事故情報」

#### 対象製品の情報

- ・原材料、施設設備などの「汚染実態」
- ・製品保存性の「データ」（保存試験や植菌試験）
- ・製造・加工条件の「実態」（測定、聞き取り、目視確認）

製造・加工工程へ悪影響を及ぼす危害要因の抽出を行います

危害要因のリストアップ  
危害要因（生物学的・化学的・物理的）



○ 原材料の受入れから製品の出荷までの問題が発生しそうな点の洗い出しと、管理方法・手順・基準等を設定する。

文書番号：HACCP06-05

購入先認定リスト						
No.	会社名	対象品目	認定年月日	有効期間	審査要否	特記事項



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.22 価格の上がるもの、下がるもの。

自民党総裁選、衆議院選挙、総選挙も終わり、慌ただしい一年が過ぎ去ろうとしています。皆様が投票された方は当選されましたでしょうか!

ところで衆議院選挙を総選挙と呼び、参議院選挙を通常選挙と呼びますが、なぜかと思いいろいろ調べましたが、総務省のHPにも説明がないそうです。一般的には任期満了時もしくは解散時に一度に全議員を選ぶことから衆議院では総選挙と呼び、これに対し、半数を3年ごとに改選する参議院議員選挙は通常選挙と呼ばれるようです。「食」にはあまり関係ありませんでしたね!

10月号で取り上げた「抗原検査キット」も一部一般薬局の店頭にならび、新規感染者及び重症患者数、死者数の減少とともに、少しは安心感が広がってきているように思います。

加盟店の皆様においてもお客様の楽しみのひとつでもある2021年度産の新米使用が出そろい提供を開始していることと思いますが、新米納入価格はど

うだったでしょうか。主要銘柄の卸業者間の取引価格は前年比較で10~27%下がったと言われています。もちろん私達が購入する流通価格はまた別の価格となりますが、昨年と使用銘柄の変更がなければ価格下落に反映されているはずです。※ここから金額は全て税抜きとします。

日配弁当の場合、材料原価の中で精米価格は25%前後(原価率ではありません)の大きなウェイトを占めます。前年と1kg当たり10円の差が生じたとして試算してみましょう。

今迄の納入価格が精米キロ当たり300円、盛付量普通盛りは250g大盛りは330g、炊き殖えは『2.1倍』、一日の生産食数普通盛り2700食、大盛り300食、計3,000食とします。そうするとこの店舗の一日の精米のみの材料原価は?

$(0.25\text{kg} \div 2.1 \times 300\text{円} \times 2700\text{食}) + (0.33\text{kg} \div 2.1 \times 300\text{円} \times 300\text{食}) \div 110,571\text{円}$ となります。

精米納入価格がキロ当たり10円下がったとします!  
 $(0.25\text{kg} \div 2.1 \times 290\text{円} \times 2700\text{食})$

$+ (0.33\text{kg} \div 2.1 \times 290\text{円} \times 300\text{食}) \div 106,885\text{円}$ となり、110,571円-106,885円=3,686円が一日あたり減った使用金額となります。一ヶ月22日で81,092円、一年でマイナス973,104円となります。

10円下がるとこの金額、20円下がるとどれくらいに?頼んでいる弁当の価格が下がるかも!

その金額が利益に上乗せになるかも?と期待に胸が膨らみますが現実を見渡すと、ガソリン価格は7年ぶりに最高値を更新中、天候不順による野菜類の高騰、様々な輸入食材価格の高騰そして円安基調と「然(そ)うは問屋が卸しませんでした」。

でもこの「仄(ほの)かな新米の香り」はおカネには代えられません。

ケイタリング麺史上  
**最太麺!**

のびにくく、くっつきにくい。

# ケイタリング 黒太そば

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/

## 第33回

# 心のエネルギー

## ～注目の選手～

木枯らしが吹き始める季節になりましたが、皆さんはいかがお過ごしでしょうか。冬になるとゴルフのラウンド回数がめっきり少なくなってしまうので、強く意識しないと運動不足になってしまいます。それでも週末の晴れ間を縫ってはラウンドに出かけるようにしています。

同じゴルフであっても、冬のゴルフは芝生も薄く夏場とは別のスポーツかと思う程です。この時期に練習もラウンドもサボってしまうと、春になってラウンドを再開した時に大変なことになってしまうので、寒稽古は欠かせないところです。

練習と言えば、10月に日本で開催された米男子ツアー「ZOZO チャンピオンシップ」で通算7勝目を達成した松山英樹選手が有名です。松山選手は試合が終わっても日が暮れるまで練習するそうで、こうした「ジミ連(地味な練習)」が礎となって栄光があるのでしょうか。延々と練習できるのも才能だとつくづく実感します。というのも、実際自分が練習場でアプローチの練習をしていると、すぐに飽きてドライバーを振り回したくなってしまうので、松山選手には本当に頭が下がります。

さて、本稿が出る頃には国内の男女ツアーも賞金王が決まっていると思いますが、男子では昨年新潟で行われたプロアマゴルフに参加して頂いた木下稜介プロが11月上旬時点で賞金ランキングのトップにいることは、何だか誇らしい気持ちになります。木下稜介プロは松山英樹選手や、石川遼選手と同期ですが学生時代からゴルフの上手さは有名だったそうですが、プロは技術だけでは勝てない厳しい世界ですね。

このプロの世界に挑む今年2回目となる女子のプロテストが行われました。20位タイまでが合格となる狭

き門を突破した21名の中に、私のYouTubeの師匠であります三背喜一プロの門下生で今シーズンアマチュアながら単年でツアーに参加していた高木優奈選手がいます。賞金ランキング上位50位以内なら来年もプロツアーに参加できるのですが、そのラインに届かず、急遽ツアーを欠場して、プロテストに参加していました。

結果は残念ながら20位タイの選手に1打及ばず不合格でした。しかし残り2試合のどちらかで優勝すれば来年もツアーに参加する資格を得られる僅かな望みは残されています。高木選手には是非とも頑張ってもらいプロへの望みが叶うことを願うばかりです。

どうしてもツアーでは優勝した選手に注目が集まりますが、目線を変えると他の選手にも様々なドラマがあって、それらを踏まえてツアー中継や情報に触れるとゴルフが100倍面白くなりますよ。皆さんは、どんな選手に注目していますか？

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

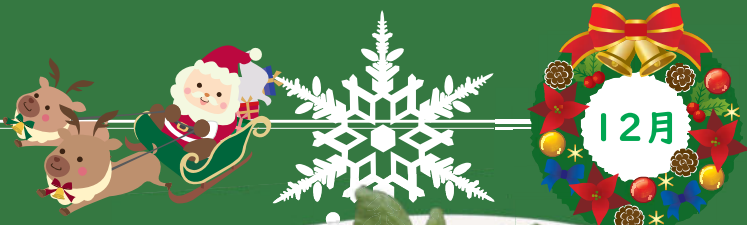
☎ 0120-058-041



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



### 意外とかんたん! ローストビーフ

#### <<材料>>

- 牛肉ブロック(モモ) 400g
- 塩・こしょう・サラダ油
- ジップロック
- クレソン
- <ソース>
- グラス・ド・ピアン
- 片栗粉



### かんたん★手作りプリン

#### <<材料>>

- 牛乳 1L
- 砂糖 200~300g
- 卵 10ケ
- バニラエッセンス 適量
- <カラメル>
- グラニュー糖
- 水



#### <<意外とかんたん! ローストビーフの作り方>>



① 牛肉に塩こしょうをすり込み強火で全体に焼き色をつけます。**※フライパンは洗わずそのままにしておきます。**



② 焼き色がついたら、ジップロックに入れ空気を抜き、**しっかりと空気を抜くことがポイントです!!** 大きめの鍋にお湯を沸かし10分程煮ます。



③ ①のフライパンにグラス・ド・ピアンと肉の煮汁、水で溶いた片栗粉を混ぜ沸騰させてソースを作ります。お皿にカットしたローストビーフを盛り付けソースをかけて完成!

#### <<かんたん★手作りプリンの作り方>>



① カラメルを作ります。グラニュー糖を火にかけ、カラメル色になるまでじっと待ち、水を入れます。



② プリン液を作ります。**※泡立っていないこと!** 牛乳と砂糖を混ぜ、鍋で温めたら溶いた卵に少しずつ入れ、バニラエッセンスを加えてこし器でこします。



③ 型にカラメル・プリン液を入れ、蒸し器で約10分蒸し、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やして出来上がり!



かんたん★手作りプリン

## 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/>

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



親子丼盛り付け例



海鮮丼盛り付け例

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>





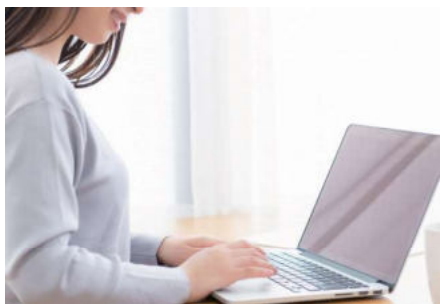
# ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

## 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		本松店 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
	大和店 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