

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!

安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル
～正しい手洗い方法編～

「ランチシステム」「ランチWeb」で
お弁当発注のお悩み解決!!

少しだけ

フレッシュランチ39を紹介 フレッシュランチ39札幌店

39の日イベント 鯖江店 福山店

心のエネルギー No.27 ～プレーファースト～

和食料理長の旬を楽しむ 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

加盟店紹介

北海道 札幌店

(株)オーシャンシステム
ランチサービス事業部

新潟県	フレッシュランチ39 三条店、新潟店、長岡店 ぐるめし本舗新潟店
北海道	フレッシュランチ39 札幌店
群馬県	フレッシュランチ39 群馬店
茨城県	フレッシュランチ39 つくば店
千葉県	フレッシュランチ39 千葉北店



米澤寿嗣 店長

趣味

- ★アイスホッケーの町、苫小牧出身なので夏の暑い日は市内の通年利用できるスケートリンクに通う
- ★海外の通販サイトで買い物

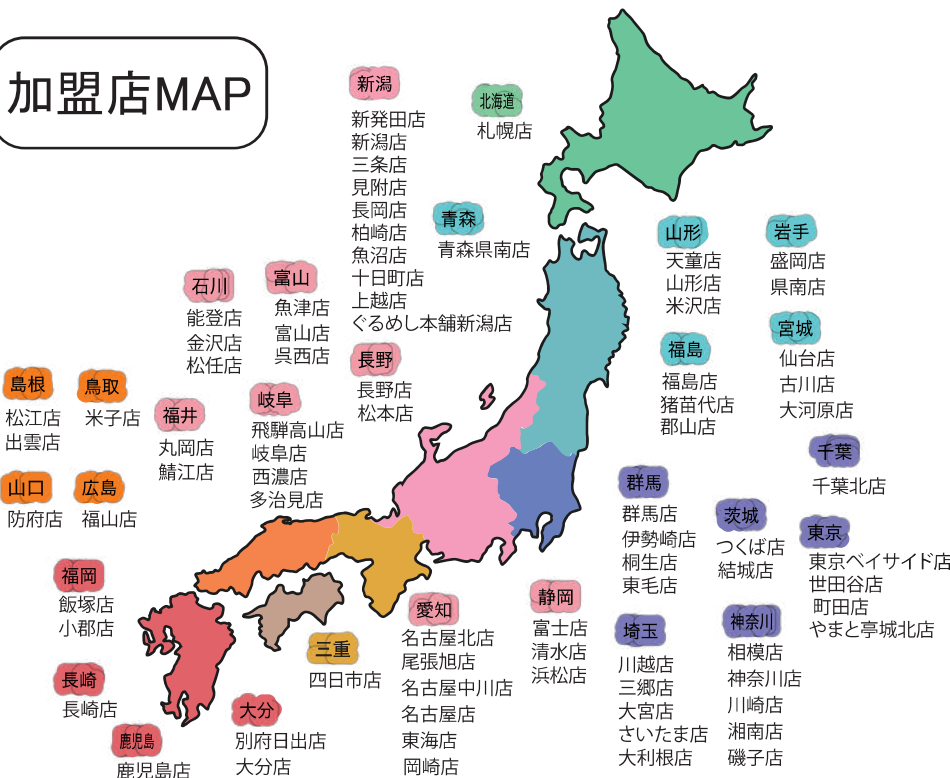
札幌店配達エリアは札幌市・石狩市・小樽市・江別市
北広島市・恵庭市・千歳市と広い配達エリアを有し
全23コース中およそ7割の16コースが女性配送員
です。

冬は気温が-16度になる日もあり、お店の入口が凍り付いてしまうことも。冬道の運転には特に気を付けています!

2023年3月開業予定の日本ハムファイターズの本拠地北海道ボールパーク建設現場への配達も行っています。



加盟店MAP



お勤め先の工場や事務所などにお届けします



※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。

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。



今月のプレゼント

株式会社野上米穀
令和2年産「米キューブ新潟の光3個セット」
内容量：各300g(2合)×各1袋



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。

ヒント1



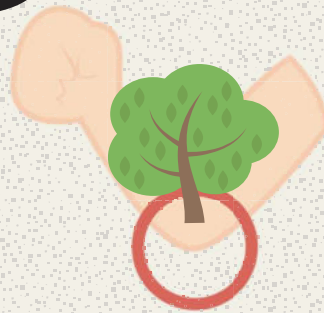
歯+戸=鳩

鈴+目=すずめ

ヒント2

骨を強くするカルシウムや腸を綺麗にする食物繊維が、たっぷり含まれて、皮膚を健康に保つビタミンA(レチノール当量)まで含まれているので、女性にはうれしい食材です。

問題



5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 5月7日(金)

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のパネルを選ぶと、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。

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



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>



ありがたいの感謝を込めて

鯖江店

日頃の感謝を込めて
3月9日(月)は39の日
ご注文いただいたお客様全員にクッキープレゼント!

さらにはWチャンス!
3月9日ご注文いただいたお客様に当たるプレゼント!
お名簿プレゼント!

美味しいクッキーが毎年大好評

福山店



39BOOKの読者には福山店スタッフのファンが沢山♡



5月と言えば

五月と書いて、「さつき」と読ませるときもありますが「さつき」の「さ」そのものが田植えを意味する古語。早苗(さなえ)を植える月、早苗月を略して田植えの時期である5月を皐月と呼んでいました。気候も良い時期で大型連休もあるため、各地でお祭りが多いため5月ならではの、今年も自粛している所が多いのが現状です。梅雨入り前の爽やかな気候を満喫しにお出かけしたいのは、皆さん同じ思いですよ。

2021年5月26日
全国で皆既月食

月食とは、太陽・地球・月が一直線に並ぶとき、地球の影の中を月が通過することによって、月が暗くなったり、欠けたように見えたりする現象です。月の一部が影に入り込む現象を「部分月食」、月の全てが本影に入り込む現象を「皆既月食」と呼びます。皆既月食中も、地球の大気によって赤い光が屈折して影の内側に入り込み、月は赤銅色に見えます。5月26日の満月は、2021年で地球に最も近い満月でもあります。最近では大きく見える満月に対して「スーパームーン」などの名称もよく聞くようになりました。この名称を耳にし、それをきっかけに月を、そして空を眺めてみたという方もいらっしゃるでしょう。



HAPPY BIRTHDAY

5月生まれのオーナー様
5/4 飯塚店 (株)華三楽
代表取締役社長 藤原幹様

【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 天王寺まつらビル6階
名古屋営業所：〒461-0022 愛知県名古屋市東区東大曾根町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



安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル

～正しい手洗い方法編～

4月号では、食品の製造工場における「安全な食品」の衛生管理の基本は「5Sの徹底」が不可欠とお伝えしました。皆様5S覚えていますか?整理・整頓・清掃・清潔・躰です。「食品衛生法」では「販売の用に供する食品又は添加物の採取、製造、加工、使用、調理、貯蔵、運搬、陳列及び授受は、清潔で衛生的に行われなければならない」と規定されています。今回は、食品衛生の基本「正しい手洗い方法」についてご紹介いたします。

食中毒予防の3原則 Point!

<p>つけない</p> <p>手洗い</p>	<p>ふやさない</p> <p>食材の温度管理</p>	<p>やっつける</p> <p>加熱調理</p> <p>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)</p>
-------------------------------	------------------------------------	---

なぜ手を洗わなければいけないのか?

食品衛生は「手洗いに始まり手洗いに終わる」

健康な人の手にも細菌が常在していますが、食中毒を引き起こすような病原菌は存在していません。しかし、汚染された食品や調理器具等、様々なものに触れることで、病原性細菌やウイルスは人の手を介して食品を汚染し、食中毒を起こす原因となります。一時的に手に付着した細菌を手洗いにより洗い流すことで、食中毒の大部分は予防できます。

「清潔の基本は手洗いから始まる」

「正しい手洗いを習慣化」することは食中毒の予防において非常に重要なことです。

手洗いマニュアル

- 流水下で手指、手首の汚れを落とします。
- ハンドソープを適量取り、泡立てます。
- タイマースタート! 30秒
- 両手の指を交差させ、こすり洗いをします。
- 手の甲をもう片方の手の平でこすり洗いをします。
- 爪を立てるようにして手の平をこすり洗いをします。
- 手首をもう片方の手の平で包み込んで洗います。
- 親指を包み込むように洗います。
- タイマー終了! ここまで30秒
- 流水下で洗剤をよく落とします。
- ペーパータオル等で手を拭き取り、清潔な状態にします。
- アルコール消毒液に手を浸し、手を拭き取ります。
- 手の甲に消毒液を塗り、こすり洗いをします。
- アルコール消毒液は、手洗いの後に必ず行います。

※注意事項: このマニュアルは衛生管理が十分に行われていないと、食中毒の原因となることがあります。手洗いのタイミングは、作業に入る前、作業中、作業後、トイレを使用した後、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必ず行います。

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! 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

※「株式会社保険プロジェクト」は、保険事業部門を「あしなが保険株式会社」と事業統合し、令和3年1月5日をもちまして「あしなが保険株式会社プロジェクト新潟本店」として発足いたしました。



「ランチシステム」「ランチWeb」で お弁当発注のお悩み解決！！

今の時代、なくてはならないスマホやパソコン。肌身離さず持ち歩いているこれらの機器から毎日のお弁当の発注が出来れば便利ですね。また、毎日の発注数を取りまとめたり、代金を集計したり…といったお弁当発注のご担当者様の負担を減らせるよう、株式会社オーシャンシステムでは、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」を開発しました。今回は、パソコン・スマホ・タブレットからお弁当の注文が簡単に出来る「ランチWeb」をご紹介します。



こんなお悩みはありませんか？

注文の際、電話・FAXするのが面倒



まとめて注文する場合、集計するのが面倒



注文数・注文商品に訂正があった場合、訂正連絡するのが面倒



何度も注文訂正や修正があった場合は、さらに面倒



朝のピークタイムにお弁当の有無を聞くのは気が引ける



誰が注文したのかわからなくなりお弁当の過不足が発生し面倒



それ、「ランチWeb」が解決します！



パソコン・スマートフォン・タブレットを使いお弁当の注文が出来るオーシャンシステム独自のWeb注文システムです。



電話・FAX・メールの面倒な注文作業がいりません。

お客様は…

※0円でご利用が可能です！

※ご利用料金・システム契約料金等は一切ありません。

ランチWebを導入した場合のお客様のメリット

注文締切時間までならランチWeb管理画面からの注文・キャンセル・メニュー変更・注文数変更が可能です。

個人別発注・おまとめ発注が可能のため御社のスタイルにあった注文方法が選択可能です。

毎日同じ商品を自動で注文設定しておくことが可能です。

注文履歴がデータ化されているため日別・週別・月別の集計作業時間が軽減できます。また給与天引きデータの作成も可能です。

過不足が起こった場合、誰が何を発注したのかチェックが簡単に出来ます。

※ランチシステム・ランチWebにつきましては、現在(株)オーシャンシステム店舗及び一部店舗のみ導入を開始しています。

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。

MMC
日本電通グループ

<p>画像認識AIソリューション nVision</p>	<p>汎用性の高いAIシステムをコンパイル実現 販売管理コア・パッケージ MASTERPIECE</p>	<p>QRコード</p>
<p>RPA管理ツール BPA1 野良は消し去ります</p>	<p>現場業務の効率化 AI-OCR-PR/AI 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.41 ためきそばの怪

(株)フリーダム 清水正敏



今までに食べた中で美味しかったものを思い出すと、私の中では必ず高校生時代に電車の待ち時間で食べていた月見うどんの味が頭に浮かびます。当時は土曜日も午前中は授業があり、田舎だったものですから12時台の電車乗り過ごす15時まで電車がありませんでした。暇を持て余して駅で食べた月見うどんの味が空腹にしみ、とても美味しかったことが今でも思い出されます。

そのためか、今でも立ち食いそばに妙なノスタルジアを感じてしまい、引き込まれるように毎度利用しています。最近はおき揚げそばがマイブームとなっています。



大阪に出張した際に、早朝いつも通りにかき揚げそばを注文しようとしたところ、あいにく早朝のメニューにかき揚げはなく、とっさに「ためきそば」を頼んだのですが、

なぜか立派な油揚げがのった「きつねそば」が出てきました!同行者に確認すると、どうやら大阪では、ためき=油揚げのことらしい。キツネがタヌキに化けた?なんともややこしい!関西と関東の差といえば「肉じゃが」の肉の違いが有名ですが、ためきに騙されるとは思ってもみませんでした。けれども、卓上に入れ放題の揚げ玉がしっかり用意されていたので、少し得をした気分にはなりましたが妙な心持ちでした。大阪では「きつねそば」と「ためきうどん」は無い!ということを理解するのに苦労しました。「ぼっかけうどん/そば(牛すじ)」にも最初は驚きましたが、今は大好きです。



大阪では「ためき」は「ハイカラ」と呼ぶそうで、天カスを入れる関東を皮肉ったのだとか…。

京都では「あんかけきつね」のことを「ためき」と呼ぶらしい。「ためき」の語源には諸説ありますが、関西では具が‘天かす’だけなので‘種(たね)’抜きで‘ためき’というのが有力のようです。

決してキツネが化けたものではないようです。(笑)

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.41

～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

一般的衛生管理プログラム (PRP) の要求事項 SOP・SSOPによる管理

PRP16 従業員の教育・訓練

●要求事項

危害分析で識別されている重要な工程作業を行う人は、適切な教育・訓練を受けていなければならない。このような重要な作業がどのように行われるべきかの指示書は必ず備えておかなければならない。
企業内で最低1名は承認されたHACCP責任者養成講座トレーニングを修了していなければならない。教育・訓練は誰が受けたかを示す記録を維持しておかなければならない。

衛生管理



食品衛生に関する教育の目的

1. 各従業員の役割と責任を認識する
2. 業務に関して必要な知識と技術を持つ
3. 危害の高い化学薬剤等を使用する者は適切で専門的な教育を受け実行する

教育・訓練

まとめ

- ◎食品取扱者に対する衛生教育には、以下の手順書等の事項を含める。
 - ・施設、設備及び器具の衛生管理 (清掃・洗浄及び消毒)
 - ・施設において嘔吐した場合の対応 (直ちに殺菌剤を用いた適切な消毒)
 - ・製品等の取扱
 - ・製品の回収
 - ・廃棄物の保管及び廃棄

教育・訓練

まとめ

- ◎食品衛生責任者は、関連する法令等で定められた講習会を定期的を受講する。
- ◎食品取扱者に対する衛生教育を定期的を実施するとともに、実施状況を確認し記録する。
- 食品取扱者に対して、以下の衛生教育を実施する。
 - ・◎製品等の衛生的な取り扱い方法、製品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項
 - ・食品に関わる微生物の基礎的事項
 - ・アレルギー食品に関連する事項
 - ・洗浄財投の化学物質の安全な取り扱い方法



従業員の教育訓練の例

- 1) 5Sについて (整理・整頓・清掃・清潔・習慣化)
- 2) 健康管理、手洗いの方法、個人衛生
- 3) 原材料等の衛生的な取り扱い
- 4) 洗浄剤等の化学物質の取り扱い方法と安全管理
- 5) 廃棄物の保管及び廃棄方法：手順書作成
- 6) アレルゲンの基礎知識と取扱い
- 7) HACCP：危害要因、重要管理点、管理基準、改善措置
- 8) 関係法令：食品衛生法

朝礼や職場会議等を活用して周知しましょう

➡ 教育訓練の効果を定期的に評価し、必要に応じてプログラムを修正する



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.16 今度はSDGs?

日本海側にもようやく桜の開花宣言が出る季節となりました。皆さまの手に5月号が届くころには葉桜となりチューリップをはじめとする季節の花々が満開のことと思います。3月21日首都圏の緊急事態宣言解除とともに新型コロナの第4波到来と! これでもたもメディアがニュースネタにしばらくは事欠かないと思います。

コラムのタイトルで利用している「プロデューサー」本来は映像・広告・音楽等の作品制作活動の予算調達や管理、スタッフの人事も含め制作全体を統括する職務、その現場責任者を指すそうです。我々の業界ですと店長～部長の間といったところでしょうか。日本人はこのように英単語をくっつけて和製英語として利用するのが得意な民族のようです。NO13のDX(デジタルソリューション)、NO14のサブスクリプション、こちらは純粋な英語のようですが、昨年暮れあたりから各経済

新聞をはじめ様々なメディアが取り上げている横文字があります。『SDGs』というこの文字、勉強家の皆さんはご存じかもしれませんが、我々凡人には今一つピンときません。読みはエス・ディー・ジーズ「サステナブル デベロップメント ゴールズ」の略称だそうです。日本語訳は《持続可能な開発目標》、国連加盟193カ国が2016年～2030年の15年間で達成するために掲げた17個の大きな目標だそうです! しかし誰がいつどうやって目標を成し遂げるのかが全くわかりません。早5年も経過していますがまたお役所仕事でしょうか。関心のある方詳細はGoogleで検索を! またカーボンニュートラル・カーボンオフセットなどと言わず、脱炭素社会みたいにわかりやすい日本語でお願いしたいものです。但し、近年企業向けに提唱された『ESG(環境・社会・ガバナンス)』こちらは、投資家の判断条

件になったり金融機関の融資判断の材料になったりと騒がれていますので、いずれ食品業界にもそして中小企業にもなんらかの形で影響が出てくるものと考えられます。大企業ならいざ知らず、私たちの業界においてはどの目標に対してどんな取り組む姿勢が問われるのか、少し興味はありますが。

余談となりますが、電気料金に加算されている「再生可能エネルギー発電促進賦課金」なるものがまた4月から値上がりし、一般家庭の年間平均負担額は10,000円を超えるそうです。環境にやさしい社会にするには増々おカネがかかりそうです。皆様是非一度ご自宅の電気料金の明細書をご覧ください!

第27回

心のエネルギー

～プレーファースト～

「ゴルフは上手いより、早いがいい」。ゴルフ場によって異なることがあります。ラウンドのスタート時間は7分間隔で設定されています。週末ともなると隙間なく予約が入っていて、よく前の組のプレーに待たされることがあると思います。ハーフ（9ホール）のプレー時間として2時間15分程度を目標にラウンド出来ればスムーズだと言えますが、高速道路の渋滞と同じで、混雑している中でほんの少しのブレーキが、後続に何10kmもの渋滞を巻き起こしてしまう現象によく似ています。途中までリズムよくプレーしていた人が、前の組、その前の組の遅い進行にイライラして、自分の順番になったらミスショットの連続。多くのゴルファーがこんな経験はあると思いますが、前の組がスムーズに進行しているにもかかわらず、後ろの組が詰まってしまったということもありがちですね。このケースでは明らかに自分の組がスロープレーです。ルール改正によってスロープレーに対する罰則も厳しくなっていて、今年の子メジャーANAインスピレーション（米カリフォルニア州）では、日本から参加した黄金世代の河本結プロが日本勢最高位の通算4アンダーで28位に入ったものの、4日間の試合の3日目には大きくスコアを落としてしまいました。その原因は前半の途中からスロープレーの警告を受けて、集中出来なくなってしまったそうです。特に今期から米LPGAツアーではスロープレーの罰則を大幅に強化しており、ストップウォッチを持った競技委員

が厳しくチェックするようになりました。同じ組のプレーヤー全てが連帯罰則を受けるのではなく、個人のプレーが罰則の対象で、例え前の組から遅れていなくても、選手は1打ごとにかかる時間を計測されます。その持ち時間は70秒（最初に打つ選手は80秒）で、計測していることは選手にはつたえられません。オーバーすると1回目は警告、2回目は1000ドル、3回目は2000ドル、4回目は4000ドルとなって、5回目以降は毎回5000ドルが加算されるということで、河本結プロ自身も昨年1月の試合で5000ドルの罰金を課せられたことから、試合後に「罰金を払うのが嫌すぎて、集中出来なくなった」とコメントしています。

アマチュアのプライベートなラウンドには罰金は課せられないにしても、同じ組の仲間が林の中にボールを打ち込んでしまって自分のボールが見つからない場合には、近くにいる人が一緒にボールを探すことは、ルールにはないマナーとして大切なことですよ。もしも自分がそうだったら、仲間がそうだったら、ちょっとした気遣いがプレーファーストとなり快適なラウンドに繋がるんでしょうね。

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

5月
May

おうちで作れる

一品料理コーナー

さわらの木の芽味噌焼き

鯖

材料(2人分)

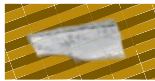
- さわら 2切
- 塩 少々
- ★西京味噌 大3
(もしくは白味噌)
- ★木の芽



さわらは見た目は白身ですが、実は赤身魚です。サバ科で比較的大型の魚ですが、細長く腹が狭いので「狭腹」が転じてさわらになったと言われます。サゴシ→ヤナギ→サワラと成長する出世魚です。



《作り方》



さわらに軽く塩を振り10分置きます。
※さわらは身がやわらかいので塩で締めると扱いやすくなります。



木の芽をみじん切りにして西京味噌と混ぜ木の芽味噌を作ります。



さわらを魚焼きグリルでうすく色づくまで焼きます。

Point!



8割位焼けたら木の芽味噌を塗り、魚に火が通るまで焼きます。



お皿に盛り、お好みではじかみなどを添えて

「たけのこの土佐煮」も作りました。この時期にしか味わえない生たけのこですので、皆様もお時間がありましたら是非チャレンジして、春の旬を楽しんで下さいね。



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 2,000t/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



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/>

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



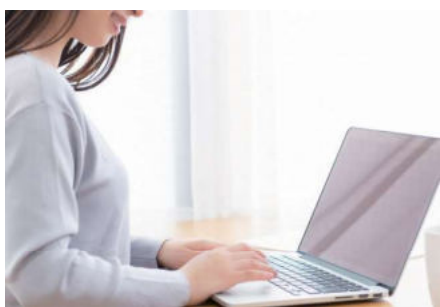
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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！

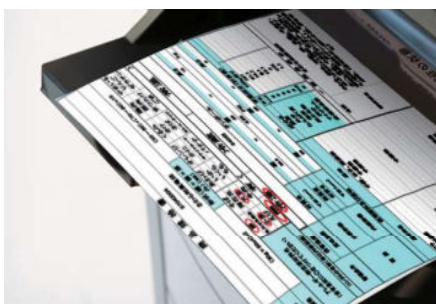
ショクカイWEBサイトのメリット

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	麹町イイ店 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	愛知県	浜松店 053-438-1881
	古川店 022-923-3949		神奈川店 044-587-9339		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		ぐるめし本舗 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	山口県	出雲店 0853-25-3939
	三郷店 048-949-4232		松本店 0263-57-6664	福岡県	防府店 0835-24-0439
	大宮店 048-840-3909	富山県	魚津店 0765-24-3960		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
	大和店 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	別府日出店 0977-73-2244
			金沢店 076-268-5111		大分店 097-521-9739
			松任店 076-275-1175	鹿児島県	鹿児島店 099-228-8881

Inform

加盟店の皆様へ

食品の自主回収の報告義務化について

平成30年6月公布の食品衛生法改訂に伴い、令和3年6月より販売した食品の自主回収(リコール)を行う場合、行政への報告が義務化されます。

販売先が特定されている日配給食弁当に関しては報告対象外と考えられますが、販売する食品が不特定多数の消費者である場合は該当することが考えられます。報告対象となる事案または報告対象外の事案もありますので、詳細は各地方自治体のHPや各保健所へお問合せ願います。



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