

月刊

無料

2021

4

第92号

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



安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル
～出社から入室までの基本編

「ランチシステム」「ランチWeb」で
お弁当発注のお悩み解決!!

心のエネルギー No.26～ゴルフの上手い人は高望みしない～

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



BOOK



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

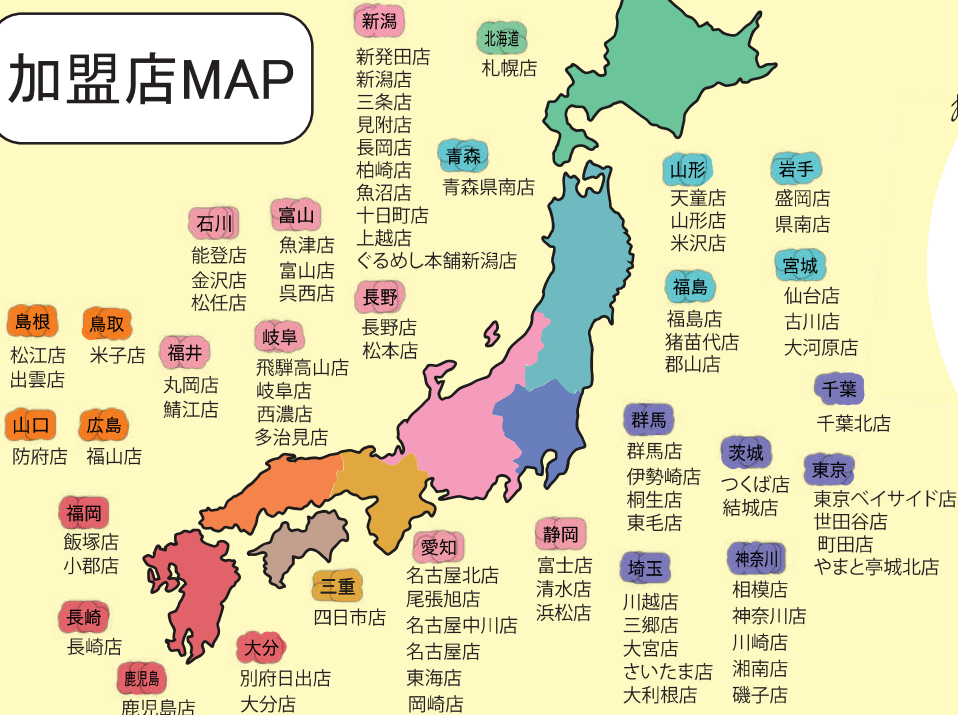
カラフルなメニュー表に各お弁当のカロリー数を表示。栄養バランスに配慮した日替わりメニューを当日調理・当日盛付。元気に働くあなたの健康を応援します。

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!



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？

「判じ絵」とは、江戸時代に庶民の間で流行った「なぞなぞ」みたいなもの。ヒントを参考に問題を見て何を意味するか当てるクイズです。頭をひねってLet's脳トレ! 当選した方の中からプレゼントが当たります。

ヒント①



歯+戸=鳩



鈴+目=すずめ

ヒント②

綺麗にする道具だよ

問題



ご応募はどなたでもOK

4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

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

応募締切
4/7(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。

1

応募方法

QRコードを読んでHPから

HP『美味しいねっと!』

<http://www.lunch.co.jp>



39BOOK「これ、なあ〜に?」

「美味しいねっと!」のトップ画面からバナーをタップすると、39BOOKが動画でお楽しみいただけます。是非、視聴してみてくださいね。

ここをクリック

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 TEL.072-362-3281 FAX.072-362-5662
- < 東京支店 > 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里4-28-6 TEL.03-3824-5091 FAX.03-3824-5092
- < 名古屋支店 > 〒452-0845 愛知県名古屋市中区中沼町302 TEL.052-504-5360 FAX.052-504-5367
- < 九州営業所 > 〒807-0815 福岡県北九州市八幡西区本城東6-7-8 TEL.093-693-7735 FAX.093-693-7736
- < 仙台営業所 > 〒981-1105 宮城県仙台市太白区西中田4-13-8 TEL.022-355-5975 FAX.022-355-5977
- < 九州工場 > 〒820-0087 福岡県飯塚市舎利蔵130-1 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

4月と言えば

新年度のはじまりですね。入社式や入学式と、新しい場所での生活をスタートさせる方が多くいる季節でしょう。

1月に新年がはじまったとき意気込んだように、新年度に向けて目標を決める方もいるかと思います。三日坊主も続けてさえいれば、そのうち毎日の習慣になるかもしれませんね。

このページではその月のいろいろをご紹介します。このページではその月のいろいろをご紹介します。このページではその月のいろいろをご紹介します。

【イベントや行事】

4/8 花まつり__お釈迦様の誕生日

花まつり・灌仏会とは、お釈迦様の誕生を祝う仏教行事のこと。

キリスト教でイエス・キリストの誕生を祝うのがクリスマスであるのと同じで、仏教ではお釈迦様の誕生を祝うのが花まつり、ということになる。

「花まつり」として知られるお祭りの正式名称は「灌仏会(かんぶつえ)」。

“仏に灌(そそ)ぐ”ことから「灌仏会」と名付けられ降誕会(ごうたんえ)、仏生会(ぶっしょうえ)、浴仏会(よくぶつえ)、竜華会(りゅうげえ)、花会式(はなえしき)ともいわれている。

4/12 世界宇宙飛行の日

世界初の有人宇宙衛星船・ソビエト連邦のヴォストーク1号が打ち上げられた。搭乗したユーリイ・ガガーリン少佐の「地球は青かった」の名言はあまりにも有名である。

【食べ物】 驚きのいちごの栄養価



いちごにはビタミンCが豊富に含まれていて、なんと5〜6粒食べれば1日に必要なビタミンCを摂ることができるそうです。皆さんご存じの通りビタミンCは免疫機能を向上させるので、ウイルスへの抵抗力がUPし風邪の予防に効果的。また、ビタミンCのコラーゲン生成効果によって肌にハリが出る、シミ・ソバカスが防げる、といった美容効果も。

【お花】 春の定番チューリップ



新潟県と富山県の県花。とても可愛いのでお花の中で一番好きという方も多いかと思います。チューリップの花は気温が下がると閉じます。急に曇ってきて気温が急にさがると、チューリップの花は閉じますが、それをてのひらなどであたためてあげると、また開き始めます。上手に長持ちさせてあげたいですね。

4/29 昭和の日

国民の祝日の一つ。昭和天皇の誕生日であったが、1989年の死去に伴いみどりの日として制定された。2007年国民の祝日に関する法律の改正によって、みどりの日は5月4日に変更され、4月29日は新たに昭和の日となった。「激動の日々を経て、復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす」ことをその趣旨としている。



4月生まれのおオーナー様

4/2	天童店	(株)天童給食センター	代表取締役社長	野川勝弘様
4/4	岐阜店	(株)ながもり	代表取締役	柳原克弥様
4/25	川崎店	(株)美幸軒	代表取締役	安達成幸様
4/25	飛騨高山店	(有)ゲゼレ	代表取締役	片岡則久様
4/26	県南店	水沢フードサービス	代表	菅原伸三様

【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

気になる
お弁当工場
をのぞいて
みよう!

安心・安全なお弁当づくりの衛生管理マニュアル

～出社から入室までの基本編～

お客様が毎日食べるお弁当は、どのように作られているのでしょうか。お弁当の製造工場では、食中毒の予防や異物混入を防ぐため汚れや菌を持ち込まないようにしています。品質管理や衛生管理を行い、皆さまに「安心・安全」のお弁当をお届けいたします。

食品衛生の基本

5 S

5 Sとは、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰」のこと、ローマ字読みの頭文字Sが5つで「5 S」と言います。

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、すべて従業員の「5 Sの徹底」が不可欠です。

整理 SEIRI

「要るモノと要らないモノをはっきり分けて要らないモノを捨てる」こと

整頓 SEITON

「要るモノを使いやすいようにきちんと置き誰でも分かるように明示する」こと

清掃 SEISOU

「常に清掃をし、きれいにすること」

清潔 SEIKETSU

「整理・整頓・清掃の3 Sを維持すること」

躰 SHITSUKE

「決められたことをいつも正しく守る習慣づけ」こと

出社前

体調をチェックします

出社前、発熱、のどの痛みや咳、下痢、吐き気および家族の体調不良の有無を確認し、異常がある場合は責任者へ連絡します。



白衣に着替えます

身だしなみ
チェック!

作業着は衛生的なものを着用します。基本的には上から順（帽子、上着、ズボン）に着替えます。洗髪、洗顔、ブラッシング、髭剃りは毎日行いましょう。



爪の長さ	爪の量 (両手)	細菌の数	比率
0.5mm	爪が長くなる 10mg	4,200個	1
1.5mm	30mg	53,000個	13倍
2.0mm	50mg	630,000個	150倍
3.0mm	80mg	3,400,000個	810倍

※出典：(社)日本食品衛生協会：改訂食品衛生責任者ガイドブック(2003)

※「美味しいねっ」とHP39BOOKよりPDFをダウンロード出来ます。



※「美味しいねっ」とHP39BOOKよりPDFをダウンロード出来ます。



イヤリング、ピアス、ネックレスは外しましょう



爪は切りそろえ、マニキュア、指輪などの装飾をしてはいけません



鏡を見ながら帽子から髪の毛が出ていないか確認します

ローラーがけをします

マニュアルに沿って、頭から足へ向かってローラー掛けをしましょう。粘着テープは一人1枚で交換しましょう。



※ローラーがけマニュアル PDF 及び動画を「39BOOK」Web版にて配信いたします。

個人衛生記録

手指の傷の有無、爪の状態、下痢の有無、体調、家族の体調、ローラーがけをしたか、身だしなみ等を確認し記録します。手指の傷、異常があった際は対応します。



美味しいねっ! 39BOOK URL:www.lunch.co.jp/39BOOK/

マスクの着用

鼻を出してはいけません。ブリーツを伸ばし、ノーズフィッターを鼻の形に合わせてしっかりとしよう。



「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

※「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日をもって「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。

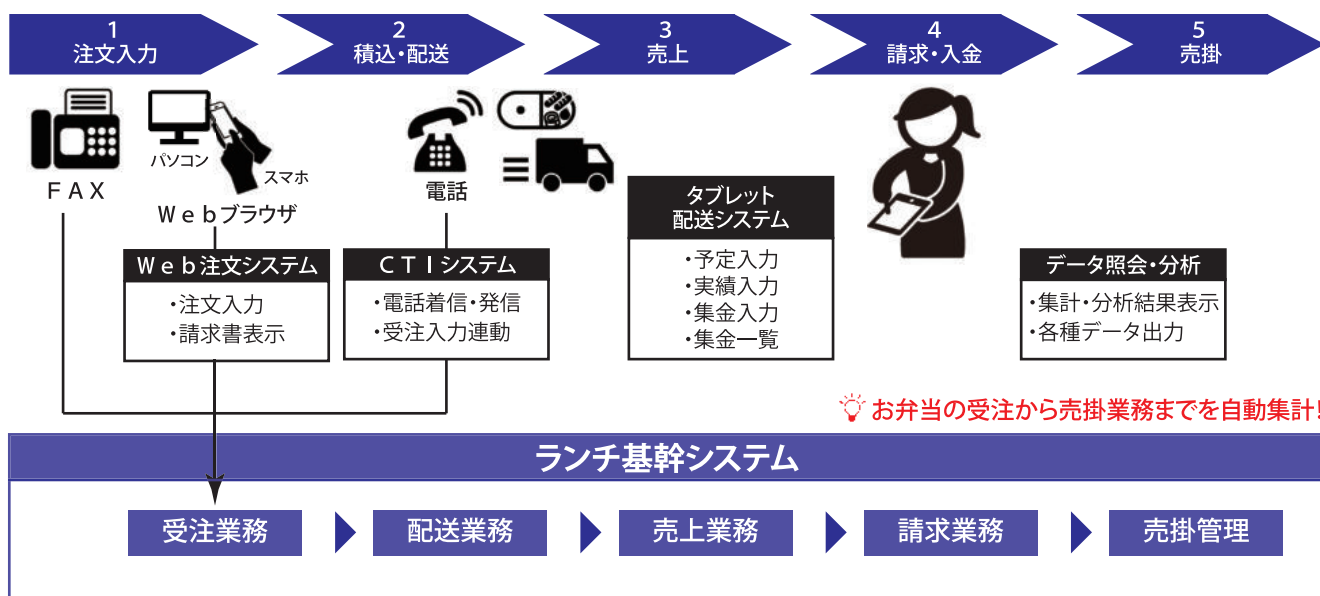


「ランチシステム」「ランチWeb」で お弁当発注のお悩み解決!!

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。



ランチシステムの概要



事務員さんの声
C T Iシステムとの連携により、お客様からお電話を頂くとパソコンに瞬時に情報が出るので対応がスムーズに出来ます。

事務員さんの声
自動集計により計算ミスがなくなり、事務作業は大幅に削減出来ます。

配送員さんの声
お電話やFAXで受けた注文を自動で配送タブレットへ送信。配送ミスはなくなりました。戻ってから計算、翌日の準備も簡単になりました。

導入メリット
「ランチシステム」を導入することによりお客様から電話・FAXなどでお弁当の注文を受け、パソコンに入力することで配送業務・請求業務・売掛管理までを自動に計算するシステム。さらに「ランチWeb」と連携することでより業務の簡素化が実現しました。

今回はスマホ・タブレットでかんたんにお弁当の発注が出来る「ランチWeb」システムについてご紹介いたします。

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。

日本電通グループ

画像認識AIソリューション
nVision

汎用性の高いAIシステムをクラウドで実現
販売管理コア・パッケージ
MASTERPIECE

RPA管理ツール **BPA1**
群ログも解決します

延滞業務の効率化
AI-OCR-PRAソリューション
BPA2

働き方改革・テレワーク

🌐 <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.40 コメ文化を引き立てる海苔

(株)フリーダム 清水正敏



おむすびの味わいを引き立たせる海苔、字のごとく海苔巻にも絶対必要ですね。コメ食文化には相性の良い食材ですが、海外ではあまり馴染みがなく、どちらかと言えば敬遠される食材のようです。

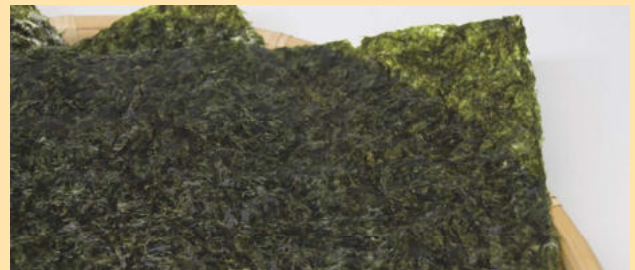
年間の海苔の国内生産量は、板海苔(21cm×19cm)で約100億枚となっており、日本は海苔を最も多く消費する国と言えます。年間消費量は1位佐賀県55枚、2位千葉県44枚、3位広島県41枚。



冬の時期が旬で11月から翌年3月頃までが一番美味しいとされています。古くから食されている海苔ですが、もっぱら天然のものを採るだけでした。江戸時代になると東京湾で海苔を養殖するようになり、和紙の製紙技術を用いて板状に加工し更に広がりました。海苔の生態系

が明らかになったのは意外にも最近のことで、昭和24年イギリス人ドリュウの発見によります。後にその発見をヒントに有明海で海苔養殖が発展し、その功績に感謝し熊本県にはドリュウの記念碑が建てられています。

寿司店では養殖の仕方(浮き流し式、支柱式)で、パリッとした食感や締まった食感など、用途に応じた栽培を選択しています。



栄養価は100g²換算だと食物繊維、カリウム、カルシウム、マグネシウム、鉄分といったミネラル、ビタミンA・K・Cなどが成人の必要量に達するほど優れた食材です。とは言うものの1枚が3g²ですから100g²は33枚も必要になりますので、他の食材とのバランスが大切です。葉酸という成分が含まれているので健康的に食べるには15枚が限界なのとか…キャラクターや和柄、文字等にデザインカットした、食べるのがもったいないぐらいの板海苔をご存知でしょうか?海外では大人気だそうで、不人気食材のレッテルも消えていくと思われます。お弁当に海苔を切り抜いて絵を表現した方もいらっしゃると思いますが、デザインカット海苔は新たな和食文化の創造と言えます。

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.40

～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

PRP15 要員の衛生及び健康状態

正しい手洗いのルールを決めましょう。

手洗い場所には「手洗い方法」を掲示して、すべての食品取扱者が正しく手洗いできるようにしましょう。いつでも、石けん、消毒液、ペーパータオルが使えるように準備しておきましょう。

アルコール消毒液使用のポイント

- ・手に水気が残っていると効果が落ちます。
- ・しっかりと手の水気をふき取ってからアルコール消毒しましょう。

逆性石けん使用のポイント

- ・逆性せっけんは、殺菌効果はありますが、汚れを落とす効果はありません。
- ・必ず手洗い用石けんを用いて、よく汚れを落としてから使用しましょう。

「正しい手洗い」の方法 (石川県南加賀保健福祉センターHPより抜粋)



手洗いとアルコール消毒の重要性



アルコール消毒をしっかりとやりましょう!

個人衛生：正しい手指のアルコール殺菌



学校給食調理場における手洗いマニュアルより引用

個人衛生：どんな時に手洗いが必要ですか？

(厳守)



手袋の着用

殺菌工程後の製品を扱う場合 着色



手袋・リネア装着例

メリット

- ・手からの二次汚染防止
- ・お客様からも安心と思われる
- ・清潔感がある
- ・手荒れが防止できる

デメリット

- ・異物混入の原因となる
- ・指先の感覚が鈍くなる
- ・すべり易い
- ・汗をかきやすい(盲点)
- ・コストがかかる



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.15 やりがい、生きがいと時間!

大雪で郷里のビニールハウスがつぶれそうになってから早2か月が経過し、今度は低気圧による台風なみの突風によりビニールハウスのビニールが破れ、中に雪が積もる始末。巷の専門業者はこの嵐でどこも手一杯のため、新潟にも春一番、二番が吹く中、ビニールの張り替えの応援に駆け出され、風と戦いながらもまたまた老体が悲鳴をあげました。おまけに3m近くに成長したバナナニ鉢が凍死してしまいました。ヒーター付の別棟ハウスのバナナとパインはなんとか生きておりました。

余談が過ぎました、最近「永遠の”0”」の著者新刊の単行本を読み始めて、表題のやりがい、生きがいの時間との関係についての解釈に感動と納得を覚えました。人は自分の仕事が「誰かのためになった」「高く評価された」「そのことで今がある」と考えると、辛かった厳しかったことが逆に楽

しかった時間へと置き換えられると説いています。そして「好きなことを仕事にする」のではなく「仕事を好きになる」ことにより自分や家族のための貴重な時間となり、その時間がお金へと置き換わっていき、他の人が時間を費やして作った物やサービスを買う、まさに『時は金なり』へと続きます。

お弁当の盛り付けや洗浄、仕込み配送の業務は業界においてエッセンシャルワーカー、つまりは会社にとって日々なくてはならない重要な業務です。しかし朝も早くて冷たい水も扱い毎日同じコースを走り決して楽な仕事ではありません。続けていくうえで金銭の多寡も大切なことですが、やりがいや生きがいを見つけ出すことはもっと大切です。コロナ禍においても、在宅ワークという選択肢が無く、社会インフラを支えたエッセンシャルワーカー達もメディアにおいても称賛されました。

以前(古い?) 私の店長時代の

ことですが、NHK大河ドラマの「徳川葵三代」の中で家康(故津川雅彦)が三男秀忠(西田敏行)に将軍としての心構えを諭す場面でのことです。『よいか秀忠、人の上に立つもの、心の中に一匹の鬼を飼わねばならぬ!』のセリフが心に焼き付き今でも覚えています。

大企業の失態や政治家・官僚の不祥事、逮捕劇そして子を持つ親の想像できない行為などと世知辛い世の中ではありますが、店長ならび経営者の皆様、飼う鬼は一匹だけにしておいていただき、現場で働く皆さんのやりがいがひとつでも見つけられるようなひと工夫を是非お願いしたいと思います。

ケイタリング 最太麺!

YouTube 作り方はこちら

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26回

心のエネルギー

～ゴルフの上手い人は高望みしない～

以前に何かの本で読んだ話ですが、ゴルフの上手い人は高望みをしないということが書かれていました。2000年から6年連続で賞金女王になった不動裕里プロは、その当時「私はそんなにナイスショットは打てませんよ」と言っていたそうです。6年連続賞金女王という前人未到の記録を打ち立てた人の言葉とは思えませんが、不動プロの考え方は「絶対にナイスショットを打たなければいけないわけではない」と思ってプレーしていたというから驚きです。最高を求めるのではなく、「多少のミスはOK」と自分を許容する気持ちでプレーしていたのです。冷静に考えれば、私たちの日常にも共通することが多くありますよね。「絶対に失敗出来ない」と思えば思うほど失敗する確率は高くなると思いませんか？ 自動車の免許を取得して初めて1人でハンドルを握った時とか、ご飯を炊く時の炊飯器の水加減とか、他人の高級車を運転している時とか、ミスが出来ないとプレッシャーを感じることは、もうそれは枚挙にいとまがありません。

職場でも同じようなシーンはよくありますよね。これらは総じて、経験の少なさに起因しているのではないのでしょうか。ミスをしてはいけないと思うと知らず知らずのうちに緊張したという経験は誰にでもあると思います。大切なことは周りの人がサポートすることです。日本人は真面目な国民性から、外国人に道を尋ねられたりすると、気付かないフリをしたりしますが、言葉が通じなくても立ち止まって相手の話を聞

いてみると、どこに行きたいのか、困っていることが理解出来たりすることがあります。ましてや日本人同士ならさり気なくサポートすることを心掛けてほしいものです。

前にもゴルフのラウンドにも拘わらずに、怪我をしていて無理をしないでプレーしたら好スコアが出たことをお話ししたと思いますが、その時も最初から高望みをしないラウンドでした。特にゴルフはミスのスポーツと言われるくらい、プロのトーナメントでも初日に調子が良くても、翌日に順位が大幅に落ち込むことがあります。これが陸上競技の100メートルや、200メートルなどでは何度走ってもほぼ同じタイムになるように、実力がそのまま出ることが多いスポーツですが、それとは違ってゴルフはミスのスポーツです。確かにミス＝スコアが悪いということは、上手い人には当てはまらないように思います。まあ私の場合はまだその領域には達していないので、ミスが連鎖反応したりします。いっその事、次のラウンドでは高望みをするのではなく、全部ミスしてもいいと思ってラウンドしてもいいかなと思います。意外と良いパフォーマンスでラウンド出来るかもしれませんね。

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

4月
April

おうちで作れる

一品料理コーナー

山菜の天ぷら

材料	山菜	天つゆ	
	・うど	・かつおだし	4
	・うるい	・しょうゆ	1
	・こごみ	・みりん	1
	・タラの芽		
	・ふきのとう		
	天ぷら粉		
	水		
	サラダ油		



ほろ苦い春の香りが口いっぱい広がって…
春に旬を迎える”さくら鯛”のお造りとともに



《作り方》



うどの天ぷらは、穂先の方を使います。(下の部分は酢味噌和えなどに)



うるいは、2つに切ります。



こごみは、根元を切り落とし、巻いている部分の汚れを水を入れたボウルなどでよく洗い水気を拭き取ります。



タラの芽は、根元を少し切り取り、根元の固い部分をむくように取り除きます。



ふきのとうは根元を少し切り取り、汚れた葉を取り、つぼみが出るように開きます。



下処理した山菜を水で溶いた天ぷら粉につけて170℃の油でサッと揚げます。

※ふきのとうは、つぼみを下に向けて入れ、途中で上下を返します。

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 2,000t/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



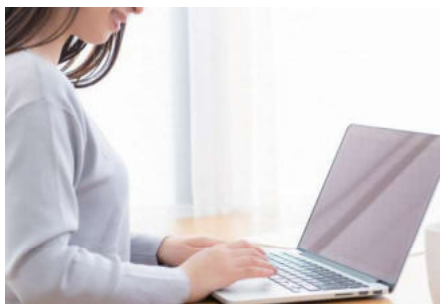
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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！

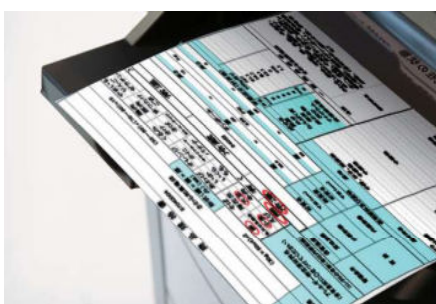
ショクカイWEBサイトのメリット

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	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



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