

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!

## 「ランチシステム」を導入して変わったこと 北海道札幌市『記録的大雪』 フレッシュランチ39札幌店

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.51 病院給食あれこれ その2  
HACCPによる衛生管理 No.51  
食のプロデューサーへ No.25 今が値上げの時か!  
心のエネルギー 第36回 ~新星~  
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  
「わかさぎの南蛮漬け」「菜の花のおひたし」



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

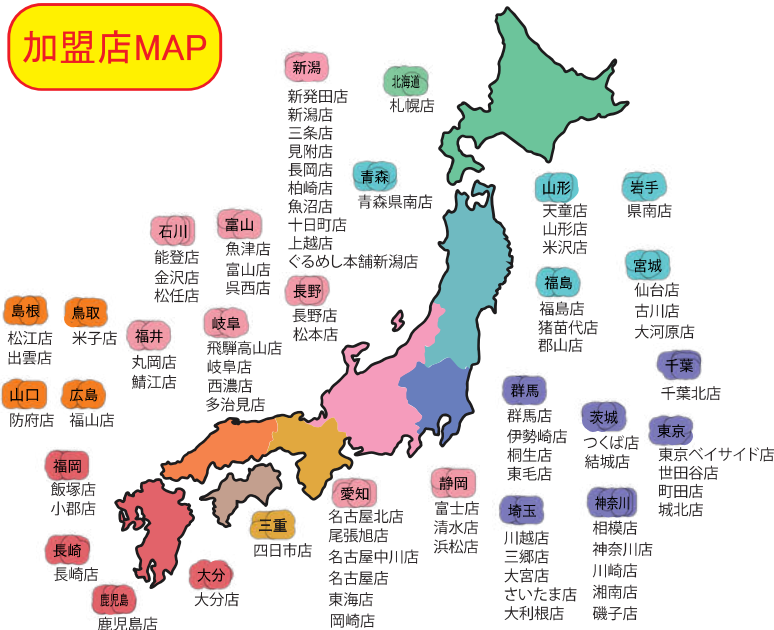
カラフルなメニュー表に各お弁当のカロリー数を表示。栄養バランスに配慮した日替わりメニューを当日調理・当日盛付。元気に働くあなたの健康を応援します。

#### 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!



### 加盟店MAP



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。



# HAPPY BIRTHDAY

## 3月生まれのオーナー様

3/23	3/25
四日市店 (株)港屋	仙台店 シブヤ食品(株)
代表取締役 吉川 政樹様	代表取締役 瀬谷 武幸様
3/31	
出雲店 (株)出雲みらいフーズ	
代表取締役社長 磯橋 潤様	





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

今回は、とても簡単ですの  
でノーヒントです!! 今すぐ  
応募して賞品をゲットして  
下さいね! コメントも忘れず  
をお願いします!

### Niceコメント賞

フレッシュランチ39清水店ご利用 N様  
今回初めてお弁当と一緒にこちらの紙を持ってきて頂き、  
39BOOKの存在を知りました。食に関する事は全てにつ  
ながる大事な事だし、知っているようで知らない事の情  
報提供はありがたいです。ノロウイルスの記事は、とても  
分かりやすかったです。お弁当もいつもおいしいです。

N様には豪華景品をお送りいたします!

## 今月のプレゼント

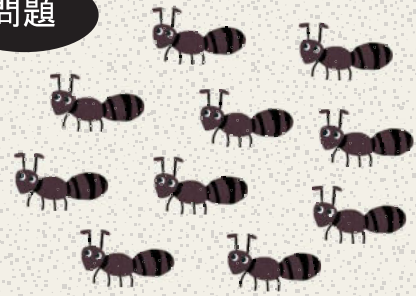


### スマホアームスタンド

対応電話 Android/iPhone/iPad/Switch/Kindle  
モデル

対応機種 タブレット ゲーム機 スマートフォン

### 問題



3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 3月7日(月)

2月の答え: アイドル  
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  
できます。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



# 北海道札幌市『記録的大雪』

## フレッシュランチ39札幌店

北海道内は、2月6日、強い寒気の影響で、大雪に見舞われました。札幌市中央区の24時間の降雪量が60cm、1999年統計以来最多となり、積雪も6日の午後1時時点で133cmとなりました。

除雪作業のため7日も終日札幌発着のJR全列車が運休となり、通勤・通学に大きな影響が出ました。道路の除雪作業が追いつかず、札幌市内は至る所で渋滞が発生するなど交通障害も起こりました。

写真は、7日のフレッシュランチ39札幌店社屋の写真です。



### フレッシュランチ39札幌店 米澤店長より

札幌市内の除雪が追い付いていない状況での大雪だった為、路肩の雪山で片側3車線の道路も1車線になり脇道はすれ違うことも難しい状況でした。

お客様も出勤出来なくて、お弁当のキャンセルもありましたが、配達の際は、特に道路状況が悪いコースを中心にフォローし、何とか配達出来た状況でした。

帰宅時は札幌市内全域で渋滞が発生しており、車で通常30分で帰れるところが1時間30分から2時間以上掛かっていました。

### 『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



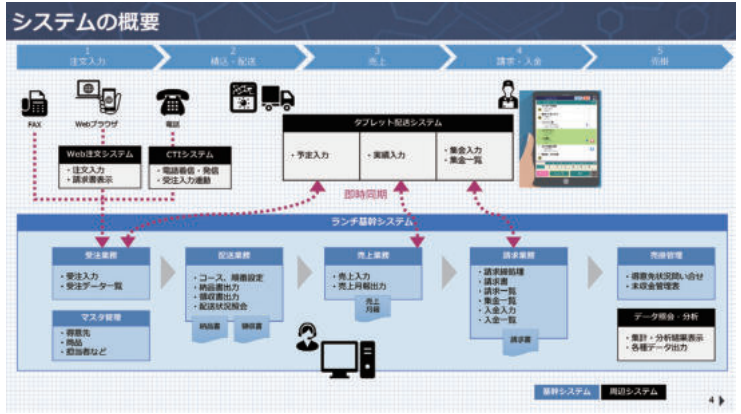
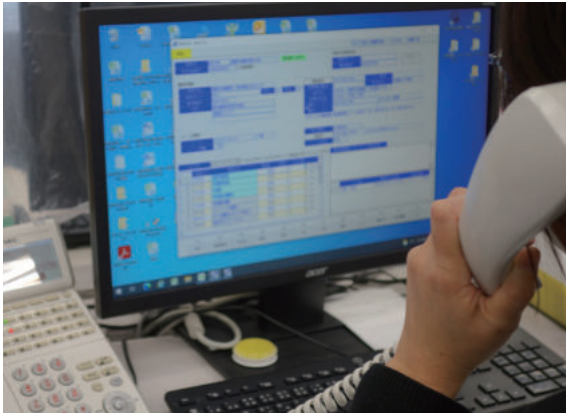
**Daiwa**  
株式会社 台和

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

# 「ランチシステム」を導入して変わったこと

株式会社オーシャンシステムが「ランチシステム」を開発してから約20年、「ランチシステム」を導入することで配送員との連絡ミスや配送ミス、計算ミスなどの人為的ミスが格段に減り、受注業務、配送業務、経理業務の効率化を図ることが出来るようになり、データ管理が柔軟に行えるようになりました。今後はWeb発注なども含めたシステムの充実化を図り、更なる業務の効率化を目指したバージョンアップを行っていきたいと考えております。



## 「ランチシステム」導入メリット

- メリット 1** お弁当の発注・数量の変更などは、パソコンの画面を見ながら直接入力することが出来ますので、聞き間違い、数量間違い等のミスがなくなります。昨日はどうだったか、明日の予定は?など画面を見ながら様々な対応も可能です。
- メリット 2** さらにパソコンの情報は即時に配送員持参のタブレットに同期されるので、事務員から配送員へ電話などで連絡する必要がなくなり、聞き間違いや運転中で電話がつかまらないなどの問題がなくなります。
- メリット 3** 配送員がお弁当の配達終了をタブレットに入力すると、事務のパソコンへも反映されるので、現在の配達、未配達情報もパソコン上で確認できます。
- メリット 4** 配送から戻ると積み込んだ数と配送した数、残った数、集金した金額などを合わせるのですが、タブレットを使用する事で、積込数から残数、現金集計まで全て自動で計算されるので、計算ミスがありません。戻ったら次の日の予定をタブレットへ入力し送信!これで完了です。大幅な時短になります。
- メリット 5** 配送員が、次の日の予定を送信すると、パソコンで集計され、明日の製造予定数が出ます。事務員はこれを製造担当者へ伝えます。予定数がかかりの精度で出るので、作りすぎてしまったなどの食品ロスを減らすことが出来ます。まさにSDGsですね。

「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 24時間事故受付 ☎ 0120-119-110  
 TEL025-285-3635 FAX025-285-3277 E-mail:takao.goto@ashinagahoken.com



ほんとに良かった、ほんとに楽を実感。  
「ランチシステム」を導入して変わったこと。

システムを導入した店舗の方々からの感想

電話でご注文頂いた時、登録電話番号でお客様の受注入力画面が表示されるため、対応がスムーズになりました。



受注数が自動集計され、確認が容易になりました。

新入社員で入った頃は、電話対応でしたので、お客様の発注や変更をお電話やFAXで受けると、電話で配送員に伝えていました。と言っても新人の私は、お客様も把握していなければ、そのお客様の配送コースが誰が担当なのか分からず、とても苦労しました。ランチシステムがあれば、初心者の方でもスムーズに対応が出来ます。

請求書作成が正確、迅速になり、大変助かっています。

受注入力、売上入力、入金入力等の検索機能が充実して履歴等の確認も出来ます。

未来の予定数、発注数、などが一括集計出来るので時間短縮とミスがなくなりました。

得意先状況問い合わせで締日毎の売上内容、入金状況が簡単に確認出来るようになりました。

配達時の間違いがなくなりました。

ナビが非常に便利

紙からタブレットになり新人さんのミスがなくなりました。

紙に書く作業が減りました。

手間がかかっていた集金業務が簡単になり、時間短縮になりました。



コロナ禍対策で、病院などではアプリを入れる事が義務付けられている場合があります。その際もタブレットへインストールしておけるので便利です。

手書きに比べると人為的なミスが減りました。

導入当初は、操作に慣れるまでたいへんでしたが、結果、時間短縮、効率化に繋がりました。導入したほうが良いと思います！

配送員の位置が把握出来るので情報共有出来ます。



色々なデータがCSVデータに出力され、活用出来ます。

紙にはもう戻れません！

製作会社NNCさんには、疑問点や問題点、簡単な改善にすばやく対応して頂けて大変助かっています。



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お客様のビジネスの成功を支援させていただきます。



高度認識AIソリューション  
**nVision**

高利用性の高いシステムをコンパクトに実現  
販売管理コア・パッケージ  
**MASTERPIECE**

RPA管理ツール **BPA1**  
弊社のAIと統合します

経理業務の効率化  
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.51 病院給食あれこれ その2

(株)フリーダム 清水正敏



病院自体が再編の最中にあり、経営が厳しい病院も多く存在します。昨年の某大学病院の大量退職事件など、労務環境も決して良いとは言えません。施設側としては少しでも必要のないコストは減らしたいところです。前回号にも掲載しましたが、給食部門はそういった意味で合理化できることが多くあります。売上、仕入、人件費、諸々の経費、全てが見直しの対象です。売上のUPも栄養指導や加算請求できる食事提供の見直しによって可能です。直営の場合、食材費や備品などの経費は見直し必須です。

「価格には常に気を使っている」と言っている栄養士さんにコメの価格を尋ねると、半数の方は答えられません。毎日使っているコメでさえ、このような状況ですので、他の食材は「推して知るべし」ですね。ちなみにコメの納品価格が50円下がると、100床規模の病院で約50万円の削減になります。全国平均食材費は655円[1名1日当り]であることを考えると、100円~200円削減可能な施設も多いかと思います。年額に換算すると食材だけで200万円以上の合理化が可能です。単純に価

格を下げるだけでなく、献立そのものを見直し、作業を簡素にすることも同時に必要です。監査で要求されている以上の過剰なサービスや、いたずらに時間を浪費するような献立作成は避けたいものです。

各物品の価格も、定価に対してどの程度の率で納品されているのかを調べてみると興味深いです。スペックもそこまで必要ないケースも多々あります。ある施設では定価より高い洗剤を長年仕入れ続けていたという笑えない事実もありました。メンテナンス契約はその有効性の検証してください。個人的見解ですが冷蔵庫の保守契約は全く無駄です。実際の作業はフィルター清掃程度ではないでしょうか。グリスフィルターやフード周りも同様に調理場のスタッフの清掃作業で充分です。

原材料価格の高騰が予想以上に進んでいる今だからこそ、直営、委託に限らず見直して見ましょう!



# 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



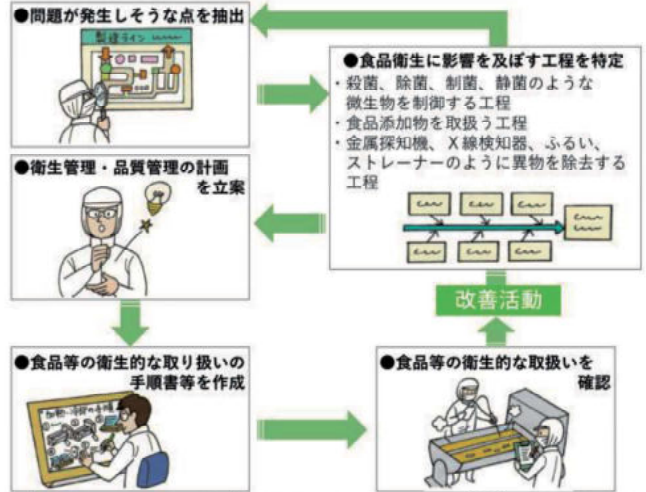
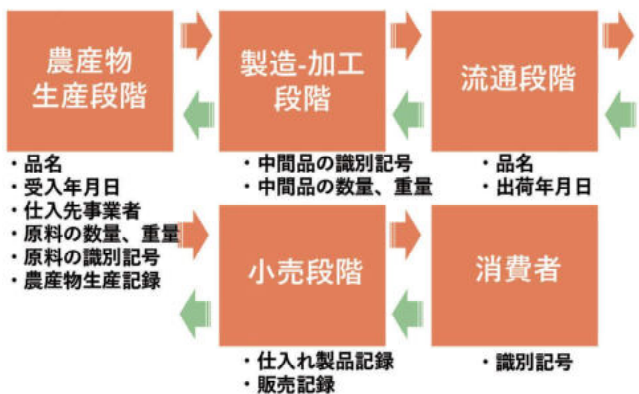
# HACCPによる衛生管理 No. 51

～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

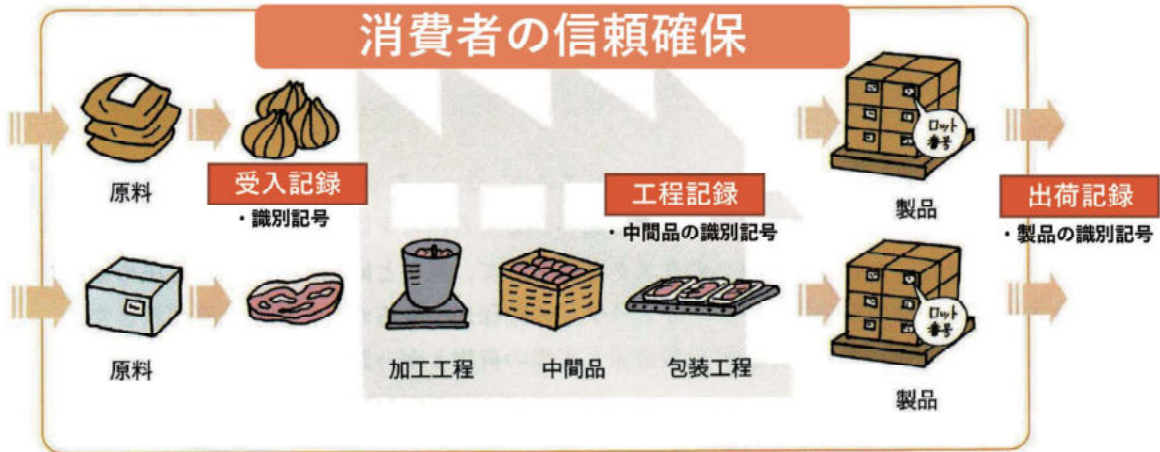
**食品安全マネジメントシステム (FSM) の要求事項**  
PRPとHACCPを有効に実施するための管理

**FSMS10 識別管理規定**  
●要求事項

組織は、要求事項に適合しないすべての製品の誤使用、誤出荷を防ぐために、明確に識別し管理し、廃棄、手直し、再加工、修正するための有効な手順を定めなければならない。この手順は文書化し、必要に応じていつでも利用できるよう確実に保管しなければならない。



- 各工程において不適合の発見をするために、事前に製造手順や検査手順をしっかりと決めておくことが効果的である。
- 不適合を発見できることは、工程が管理できている、という認識を持つことが重要である。不適合が発生することが悪いことだと認識されると、現場から報告が上がりにくくなる。
- 発見された不適合品は、誤った使用や意図しない方法での利用ができないよう、識別や隔離などを行う。



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



## 第36回

# 心のエネルギー

～新星～

コロナ禍の年末年始ということで、例年にも増してテレビで放映された駅伝を観たという人が多かったのではないかと思います。プロゴルフやプロ野球がオフシーズンとなると、駅伝のシーズンです。正月恒例の箱根駅伝ともなりますと、地上波テレビの視聴率も高く人気の程が窺えます。10月には箱根駅伝への出場を懸けた予選会があり、この予選会ですらテレビ中継されていることを考えると、個人的にはゴルフ中継がもっとあっていいのでは、と思ったりもします(有料放送や、インターネットでの中継は増加しているのですが…)。

今回はこのテレビ中継の有無についてではなく、女子の陸上長距離界に異次元の選手が出現したことをお伝えしてみたいと思うのです。

その選手は若干18歳にして、とてつもない走りを見せる、不破聖衣来(フワセイラ)さん。拓殖大学の1年生です。群馬県の大類中学、健康福祉大高崎高校の出身で、当時から陸上関係者の間では注目されていたようです。高校時代には駅伝での全国大会出場がかなわなかったこともあり全国的な知名度はそれほどではありませんでした。

私はまず、昨年の全日本大学女子駅伝を観て衝撃を受けたのでした。1年生でありながらエース区間の5区(9.2km)にエントリーされ、9位でタスキを受けた不破聖衣来選手は前を走る他校のエースを次々と抜き去って3位まで順位を押し上げ、区間記録を1分以上上回る驚異的な走りを見せてくれました。もうその走りは、驚異的であり、まったくの異次元であり、とてつもなくもあり、まさに怪物…。こんな表現をすると、不破選手が走る怪獣のようなイメージを持った人もいるかもしれません

が、実際の不破選手は小柄で可愛い(好みの問題もあるかもしれませんが)普通の女子大生にしか見えず、駅伝でごぼう抜きを演ずる選手のイメージとは少しギャップがあるかもしれません。しかも不破選手の走っている姿を見ると多くのランナー達が見せる「必死」とか「悲壮感」とかの表情はまったくなくて、涼しそうな顔をしているのです。元々心拍数が少なく練習でも苦しいと感じたことがないというから驚きです(私は走る前から苦しかったものです)。

他にも、初めて走ったというトラックの10000mでは、いきなり新谷仁美選手の記録に次ぐ日本歴代2位の30分45秒21で今年の世界陸上の参加標準記録を突破。富士山大学女子駅伝、都道府県対抗女子駅伝など、どの大会でも走れば区間新記録のオンパレードで、他を圧倒しているのです。これから益々不破聖衣来選手から目が離せません。

どんなに凄いのかはYouTubeで「不破聖衣来」と検索して確認出来ます。きっとチカラが貰えると思います。

とにかく将来が楽しみな選手「不破聖衣来」、皆で応援しましょう!

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

3月  
March



おうちで作れる  
一品料理コーナー

### ワカサギの南蛮漬け

《材料》		＜南蛮酢＞	
わかさぎ	長ネギ	水	5 鷹の爪 適量
玉ねぎ	小麦粉	みりん	1
にんじん	片栗粉	酢	1
	揚げ油	醤油	0.5
	小ネギ	砂糖	0.5
		だしの素	適量
		味の素	適量

ワカサギの唐揚げをさっぱりとした南蛮酢でいただきます。しっかり揚げて漬け込む事で骨までまるごと食べられ、カルシウムもたっぷりです！



冷蔵庫で3～4日は保存出来、長く漬け込むと味も染みて美味しくなります。お酒のつまみにもピッタリ合う一品ですね。

※南蛮酢は熱いうちにかけて!!

#### 《ワカサギの南蛮漬けの作り方》



① 長ネギをグリルで焼き色がつく程度に焼き3～4cm位に切ります。玉ねぎとにんじんは、千切りにします。



④ 鍋に南蛮酢の材料を入れて沸騰させ、③の上からかけて、鷹の爪を入れて、粗熱をとります。



② ワカサギに小麦粉と片栗粉を半分ずつ混ぜた粉をまぶして170℃の油でからっと揚げます。

※カラッと揚げる事がポイント!!



⑤ 冷蔵庫で1時間～1晩漬け込み完成です♪3～4日置くと味が染みて美味しくなります。



③ バットにワカサギの唐揚げを入れ、その上に千切りにした玉ねぎとにんじん、焼いた長ネギを入れます。

旬を愉しむおまけの一品料理 『菜の花のおひたし』  
春が旬の「菜の花」桜でんぶを混ぜて一層春らしさを感じる一品に。菜の花の旬は短いので美味しい時期を見逃さないでね!!



菜の花のおひたし

## 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

連続炊飯

加熱多彩

大量切さい

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/>



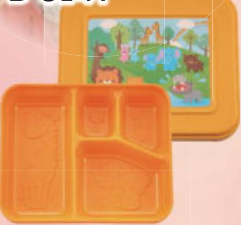
# 笑顔一下

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…

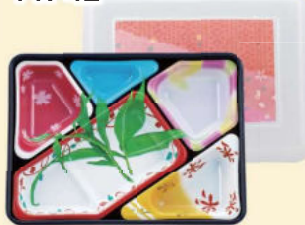
B-614Y



PR-47



PR-42



BW-880



BW-910



TSR-124



TSR-136



TOM-1



丸型丼容器

本体 / 黒 蓋 / 透明

サイズ φ176×90(H)

角丼容器

本体 / 黒 蓋 / 透明

サイズ 177×157×73(H)

夢彩ごぜん 丸型丼

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

電子レンジ OK



# 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>





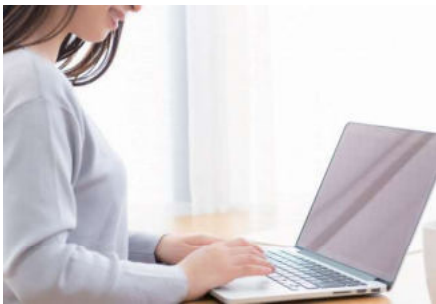
# ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

## 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！

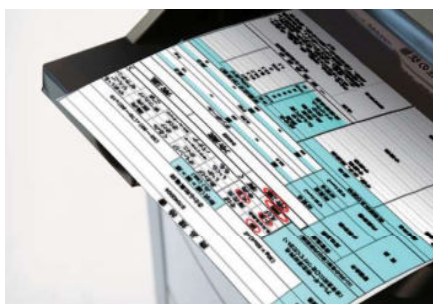
## ショクカイWEBサイトのメリット

### 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 0178-50-1511	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		松本店 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
	大利根店 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