

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!「これ、なあ〜に?」穴埋め漢字



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!



梅雨の時期は
要注意!

食中毒予防対策!

『SDGs』各店の取り組みを紹介
フレッシュランチ39富山店

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.53 ‘カニ’がない
HACCPによる衛生管理 No.53
食のプロデューサーへ No.27 小麦とタマゴ
心のエネルギー 第38回 ~好奇心、薄らいでいませんか?~
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
「いわしのつみれ汁」「いわしのぬた」

Lunch
Time



39 BOOK

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

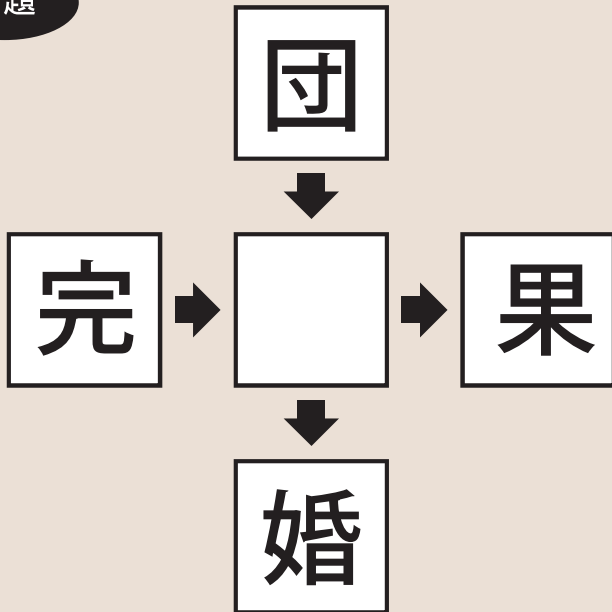
検索



穴埋め漢字

矢印に従って読むと二字熟語になるように
□に漢字を入れてください

問題



今月のプレゼント

クイズに答えて
プレゼントを
もらっちゃおう!



一日分の野菜 きっちり食物繊維
キャップ付き紙パック330ml



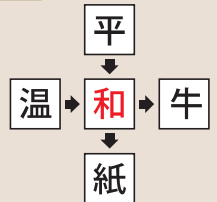
一日分の野菜 きっちり食物繊維
キャップ付き紙パック330ml
12本/ケース



Niceコメント賞

フレッシュランチ39 清水店ご利用 D様
39BOOKの2022年3月号を初めて読み、
日配弁当の製造・販売に関することをわかるよう
になりました。ありがとうございます!去年からこちらに
切り替え、正しい選択です!いつもおいしいです!

D様には豪華景品をお送りいたします!



4月の答え:和

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	
<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 5月7日(土)

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。予めご了承願います。

咲顔一下

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…

新製品 L-Stoneシリーズ【石の素材でできた容器】

- ・環境にやさしいプラスチック代替新素材
- ・主成分が国内産の天然資源(石灰石)の為、50%を超えるプラスチック使用量と焼却時のCO₂を大幅に削減



※ストーンシート製品は、炭酸カルシウムが50%超含まれる為、容器リサイクル法の対象外です。
50%を超えるプラスチック使用を削減します。
食品衛生法(厚生省370号試験)適合
具体的処理法については、各自治体の指示に従って下さい。



通常蓋



盛蓋



N蓋

TSR-70-55透明蓋 (OPS製)

TSR-10 透明蓋 (OPS製)

TSR-10 T 透明低 (OPS製) 蓋



蓋：白

本体：白



蓋：黒

本体：黒



蓋：白

本体：白

可燃専用 冷凍食品用の超耐寒グレードの製品も出来ます
受注生産



蓋：黒

本体：黒

TSR-10ST 新製品 レンジ対応

※透明蓋 (OPS製) もご使用頂けます。

TSR-70-55ST 新製品 レンジ対応

※透明蓋 (OPS製) もご使用頂けます。

社会がワクワクするようなCOOLで画期的な商品と食文化を創造しています



TAKAGI INDUSTRIAL CO., LTD

たくさんの喜びを
咲顔の器で包みたい

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>



『SDGs』各店の取り組みを紹介

フレッシュランチ39富山店

2021年12月にSDGsの認証を取得しました



フレッシュランチ39
富山店

〒930-0997

富山県富山市新庄北町11-26
株式会社フードシステム

フレッシュランチ39富山店では、『持続可能な開発目標(SDGs)』に賛同し、2021年12月SDGsの認証を取得しました。宅配給食を通して、食の安全・安心、健康への貢献や、地産地消など地域への貢献、生ごみ処理機の導入や太陽光発電など地球に対しての環境対策に積極的に取り組んでいます。

SDGs(エスディー・ジーズ)とは、「Sustainable Development Goals」を省略した言葉で、直訳すると「持続可能な開発目標」を意味します。2030年までに世界共通で取り組むべき目標として、2015年9月の国連持続可能な開発サミットで国連加盟国の合意のもと採択されました。

「貧困をなくそう」「ジェンダー平等を実現しよう」「気候変動に具体的な対策を」といった17の持続可能な開発目標と、それらをさらに具体化した169のターゲットが設定されています。SDGsは地球上の「誰一人取り残さない」ことが前提とされており、発展途上国・先進国を含めた地球上の全員が取り組むべき目標とされています。



株式会社フードシステム SDGs宣言

当社は国連が提唱する『持続可能な開発目標(SDGs)』に賛同し、事業活動を通じて持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

2021年12月1日
株式会社フードシステム
代表取締役 魚谷 和彦

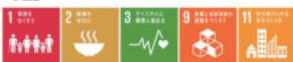
当社の取り組み

商品・サービス

社会課題解決企業として、食の分野から、健康・長寿社会の実現に貢献します。

<主な取り組み>

- ・宅配給食を通して、高齢者世帯、介護施設や共働き世帯への食の安全・安心、健康に貢献
- ・県内初のHACCP認証協会の認証取得、社内に専門部署を設置
- ・納入業者のHACCP取得を推進、サプライチェーンで安心を担保
- ・「給食」会議による、クレーム対応、品質向上に向けた取り組みの実施



人権・働きがい

「大家族経営」による充実した福利厚生のもと、雇用形態等の立場に関わらず、一人ひとりがやりがいを持って働ける職場づくりを実践します

<主な取り組み>

- ・「大家族経営」の理念に基づく全職員への賞与支給、休暇制度の導入
- ・法令遵守・差別禁止の明文化。定着化に向けた朝終礼、幹部会議、全職員会議での周知
- ・保健師による健康診断、ストレスチェックの実施
- ・「健康企業宣言」の取得



環境

容器リサイクルの活用、再生可能エネルギーの利用により、廃棄プラスチックの削減・CO2排出量削減に努めます

<主な取り組み>

- ・宅配弁当容器の回収、リサイクルの実施(使用後容器の100%回収・洗浄・再利用)
- ・残飯の自主回収および適切な処理の実施(お客様のところにごみは一切残らない)
- ・太陽光発電の導入、地下水・上水道の併用、資源再利用の促進
- ・営業車のH.V.、EV化



地域・社会貢献

地元食材の利用、地域への貢献を通して、持続可能な地域社会の実現を目指します

<主な取り組み>

- ・地産地消。地元契約農家等を通じて地元食材を利用
- ・地元自治会との積極的な交流・自治会への寄付・地域の祭事への協賛
- ・地元人材の採用
- ・災害時の「1円募金」活動の実施



SDGsとは

- Sustainable Development Goals(持続可能な開発目標)の略称で、国連の全会一致で採択された2030年までに達成すべき17の目標と169のターゲットで構成されます。
- 誰一人取り残さないという理念のもと、政府や企業、市民などすべての人が関わり、気候変動や経済成長、人権や働きがいなど、幅広い社会課題の解決を目指しています。



新潟のおいしいお米を
産地直送にて
お届けします。



〒940-0087 新潟県長岡市千手2丁目10-20
0120-058-041

梅雨の時期は
要注意!

食中毒予防対策!

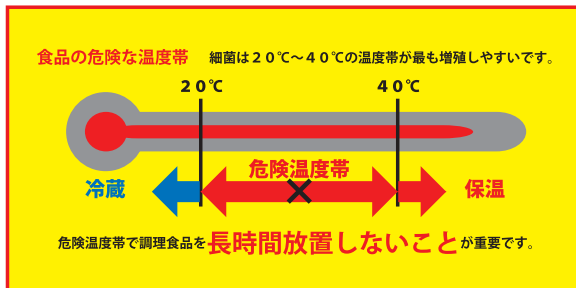
ジメジメした梅雨の季節、気温も上がり、蒸し暑くなってきます。これからの季節に気をつけたいのは食中毒! 食中毒には、いくつか種類がありますが、高温多湿になるこの時期は細菌性の食中毒に特に注意が必要です。細菌は温度・水分・栄養分の3つの条件がそろった時に爆発的に増殖し食中毒を発生させてしまいます。食中毒を予防するには「食中毒予防の3原則」が重要です! 食中毒予防を徹底して、お客様へ安心・安全な食事を提供しましょう。

食中毒菌発育の三要素

温度
水分
栄養

3つの条件が
そろい時間が
たつと...

食中毒発生!



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



※食中毒の種類別のPDFは、「39BOOK」Web版よりダウンロード出来ます。

食中毒の種類

	食中毒菌名	主な原因食品	潜伏期間と症状	細菌の特徴	予防のポイント
感染型	サルモネラ菌	鶏卵 食肉 (主に鶏肉)	6~48時間 急な発熱 腹痛・下痢・嘔吐	熱に弱い 家畜やペット、河川・ 下水などにも分布	卵は冷蔵庫保管 加熱調理は中心部まで火が通るよう に十分加熱
	病原性大腸菌 (O157など)	多種の食品 井戸水	12時間~8日 激しい腹痛 嘔吐・下痢・発熱	ごくわずかな菌で 発症 熱に弱い	中心部まで加熱 (O157は75℃ 1分以上加熱) 調理器具や手指の洗浄・消毒 定期的な水質検査
	ウエルシュ菌	カレー・シチューなど	6~18時間 腹痛・下痢	熱に強い 酸素のないところで 増殖	菌の増殖を防ぐため20℃~60℃ の温度で保存しない。 十分な加熱調理のあと、冷却・低温保存
	腸炎ビブリオ	魚介類 (海水魚)	12時間前後 腹痛・下痢・嘔吐 発熱	塩がないと生存 できない 熱や酸に弱い	真水でよく洗う 短時間でも冷蔵庫保存 包丁・まな板の使い分け、洗浄・消毒
	カンピロバクター	食肉 (主に鶏肉) 生水	2~7日 (長い) 発熱・倦怠感・頭痛・ 腹痛・下痢・嘔吐	熱・乾燥に弱い ごくわずかな菌で 発症	加熱調理は中心部まで火が通るよう に十分加熱 食肉から他の食品への接触を避ける
毒素型	黄色ブドウ球菌	おにぎり・折詰弁当	30分~6時間 (短い) 激しい嘔吐・下痢・ 吐き気・腹痛	加熱しても毒素は 無毒化しない 熱に弱い 家畜やペット、河川・ 下水などにも分布	手指に化膿した傷がある場合は、食品 に直接触れない 手指の洗浄・消毒
	セレウス菌	嘔吐型:ピラフ・揚げチヂ子 下痢型:餃子・饅頭・スープ	嘔吐型:30分~6時間 下痢型:8~16時間 嘔吐・下痢・吐き気・腹痛	熱に弱い 自然界に広く分布	一度に大量の米飯・麺類を調理しない 米飯・茹でた麺類を室温に放置しない
	ボツリヌス菌	ハム・ソーセージ 類・缶詰・惣菜・ 真空パック調理品	8時間~36時間 頭痛・めまい・視 力障害・呼吸困難	酸素の無いところ で増殖	新鮮な原材料を用いて洗浄を十分に 行う 低温保存と喫食前の十分な加熱
ウイルス性	ノロウイルス	二枚貝	1日~3日 吐き気・嘔吐・腹 痛・発熱	10月~4月に集中 人の腸管のみで増殖 少量で感染し感染力が強い	手洗いの励行 食材の加熱 (85~90℃で90秒間 以上)

厚生労働省HPより引用しています

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。

おいしいの真ん中へ
niibori 株式会社 新堀

原料取扱量 2,000t/年 1ヶ月平均 約168t	切身生産量 2,500t/年 1ヶ月平均 約208万切	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



食中毒予防の3原則

食中毒を起こす細菌やウイルスが食品についてしまったかどうかは、目で見ることではできません。食中毒を防ぐためには、原因となる細菌やウイルスを「つけない」「ふやさない」「やっつける」ことが重要です。



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



食中毒予防の3原則

食中毒菌を

つけない

手洗いなど

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。



ふやさない

食材の温度管理など
食品は、室温に置きっぱなしにしない。冷蔵庫の詰め込み過ぎも注意しましょう。



やっつける

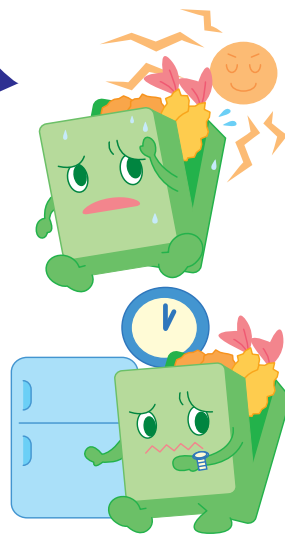
十分な加熱など
中心温度75℃で1分間以上加熱(ノロウイルスの場合は85~90℃で90秒間以上)



Point!

- ①つけないためには？
手や洗える食べ物、包丁、まな板などの調理器具をきれいに洗い清潔に保ちましょう。
- ②ふやさないためには？
生ものや調理した料理は、部屋におきっぱなしにしない。すぐ食べない料理は、冷蔵庫に入れて保存しましょう。
- ③やっつけるためには？
細菌やウイルスの多くは高い温度に弱いので十分に加熱することでやっつけることができます。

お客様へ お願い



●直射日光のあたる場所や極端に温度の高い場所は避けてください。

●召し上がる時間はお早めに。(遅くなる場合は冷蔵庫などへ)



●湿気の多い場所、ジメジメした場所は避けてください。

●陽のあたらない風通しの良い場所で保管してください。

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>Create。

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 昇ビル
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



『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

No.53 'カニ'がない

(株)フリーダム 清水正敏



70年代の井上陽水の歌に「傘がない」という曲がありました。今年にはまさに「カニがない」年なのです。正月恒例のタラバガニは7,000円/キで半年前の1,000円/キの7倍となっています。ズワイガニ3,000円/キで1.5倍、毛ガニは2倍近い7,000円/キと高騰しています。

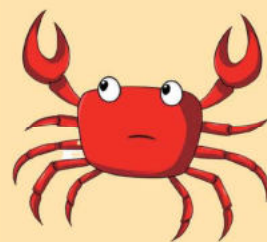
もともと資源の枯渇のため減少傾向の上に、コロナでカニ工場の稼働率が落ち、なぜかアメリカでの需要が増えたことがあいまって、このような状況になったようです。ロシアのウクライナ侵攻にともない航空便が減少し、不足感は今後も増すばかりです。

ロシアからの輸入がストップしてしまうと、来年のおせち料理からカニが消えるのは間違いなさそうです。カニ・ウニ類は金額ベースでロシア産は全体の5割ほどを占めています。

そんな中、救いの神といえばカニカマです。カニ漁師でも間違えるほどの高級カニカマから、スーパーで普通に買えるサラダスティックタイプのものまで、30種以上あります。日本人のマニアックさがよく現れていて、ノーマルな足身から親ツメ身、ほぐし身タイプなど色々

あります。甲殻アレルギーの方は注意が必要で、モドキ商品と言ってもカニエキスが少量入っているので食べる際には注意が必要です。最高級は100gで450円ほどしますので、値段も本物並です。

人工イクラも話題になりますが、その当時はまだ本物と価格差がなかったため普及はしませんでした。これからの海産物は確実に高騰してきますので、モドキ商材がもっとたくさん普及してくると思います。「イクラの入っていないイクラ丼のもと」には笑いましたが(要するにイクラの味のするタレ)がプチブームとなり、食文化さえも変わってしまう気配です。鰻のタレもご飯にかけるだけで美味しいですね!カニ●楽のカニもカニカマで代用されてしまうかも!



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。



<https://www.nncnet.co.jp/>
sales_promotion@nncnet.co.jp
025-378-2221

HACCPによる衛生管理 No.53

～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

FSM512 出荷管理規定

●要求事項

組織は製品の出荷について適切な手順を定め、実施しなければならない。

●考え方、具体的事例

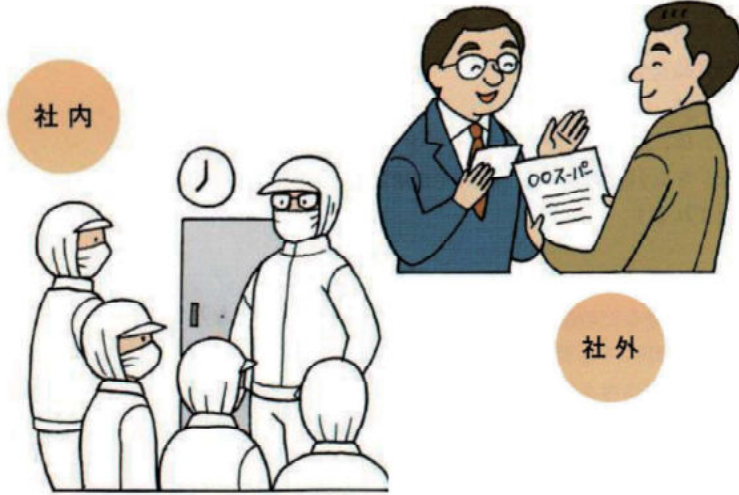
○製品の出荷判断については、以下に定めた手順により実施する。

- A) 原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品及び最終製品の検査が完了し、仕様に製品が適合していることを確認する
- B) 製品仕様だけでなく、工程管理がきちんとできていることを確認する
- C) 権限を与えられた者が可否判断を行う
- D) 製品出荷判断の記録を維持する
- E) 是正処置に関する一連の作業を記録する

- 手直し品の使用方法を明確にし、製品の安全性・品質・トレーサビリティ・法令遵守が確保できるよう、保管し、取り扱い、使用する。
- トレーサビリティが確保できるように、情報を記録する。
- 手直し品が製造・加工工程に取り込まれている場合、手直し品の許容量や種類、使用条件等の手順を定める。

○印は食品の衛生、品質水準の確保、消費者の信頼確保のために事業者が実施する事が望ましい事項です。

◆手直し品の一時保管・注意喚起の掲示



◆手直し品の取扱いの記録 (例)

製造日報										
								工場長	製造課長	主任
								月日	月日	月日
ライン名:		製造日: 年月日			賞味期限: 年月日					
製品名	製造				再利用				担当者	備考
	時間	ケース No.	生産量	日付	ケース No.	温度	官能評価	使用料		



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.27 小麦とタマゴ

前号で触れました穀物先物取引相場に続いて、日本政府の輸入小麦売り渡し価格が早速4月から17.3%値上がりし、税込みで1トン72,530円となりました。平成20年10月期に続く史上2番目の価格だそうです。

穀物生産ベースでの今回のロシアによるウクライナ侵攻による本当の価格への影響は、次の10月の政府価格改定に表れ、しばらくはイクサによる小夜嵐が続きそうです。

農林水産省によると日本は食料用小麦の85.6%が輸入に頼っているのが現状で、円安が同時進行している中、原油・LPG同様に輸入大国の不安を感じます。政治家の皆さんが食料安全保障も再考せざるおえないと騒ぐのもわかるような気がします。

ところでお米と同様輸入に頼っていない数少ない食材の鶏卵ですが、3月下旬に国内鶏卵流通のリーディングカンパニーでもある『イセ食品』が450億円の負債を抱え会社更生法の申請という衝撃的なニュースがありました。

表向きは新型コロナによる外食需要の減少と飼料の高騰からとされていますが、内輸の事情などが真しやかに語られています！当面金融機関が支えますから市場には大きな混乱はないようです。

タマゴと言えば「物価の優等生」と言われて久しいですが、そのゆえんは、この35年で消費者物価の総合指数は16.0%上がったのに対し、鶏卵の消費者物価指数が10.9%にとどまっているためようです。

今回鶏卵の様々なニュースに触れたところ、小売業界においては客寄せパンダ商品の筆頭格ではありませんが、価格が安いのはそれだけではないようです。

鶏卵の年間生産量は260万トンで人口が減り続けても毎年ほぼ横ばい、要は過剰生産となっており、おまけに卵価が一定以上上がると国から補助金あり、本格的に生産調整する鶏卵業者が少ないようです。(そりゃそうだ。)

鶏卵に限らず様々な業界に国からの補助金はありますし、価

格競争を勝ち抜くため事業の大型化はどの業種にもやむ負えないものとしてあります。しかしwithコロナや4月からの東証再編、そして成人年齢引き下げと時代の変化の中でその弊害も少しずつ表面化してきているように思います。

経済ニュースなどではイセ食品創業者の『イセコレクション』の行方は？などとネタになっているようですが、私は週一で食べてる大好きな『ペヤングソース焼きそば』の値段が、またいつ上がるのかと気が気でなりません！！

「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曽根町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

心のエネルギー

～好奇心、薄らいでいませんか？～

どうして〇〇〇は、こうなの？」小さな子供に尋ねられて答えに窮したという経験をした人は少なくないと思いますが、そんな好奇心旺盛な子供に比べると年齢を重ねるごとに好奇心が薄らいでいく人が多いようです。

子供は大人に比べて圧倒的に初めて体験することが多く、自然に興味湧いてくるので何でも不思議に感じるのですが、年を重ねると“今さら聞けない”こともあったりしますし、日本人的には知識をひけらかすことを嫌ったりする国民性も影響してか、知っていそうで知らないことが沢山あります。

勿論大人になっても探究心が尽きない人も大勢いますし、普通では思いも寄らないノーベル賞級の発見をして世の中に貢献している人も少なくありません。それでも私たちが生活する身近な環境の中にも知っているようで知らないことは枚挙に暇がないものです。興味があることと、ないことでも探究心が違って仕方がありませんが、この際、身近なことくらいには立ち止まって深掘りしてみるのも新しい発見があって新鮮かもしれませんね。

ゴルフでも何気なく「ドライバー」(1番ウッド)と呼んでいるクラブの名称ですが、何で「ドライバー」なのか普通は考えたりしませんが、調べてみるとやはり意味がありました。

「DRIVE」を辞書で引くと「運転者」や「牛追い」などと出て来ます。昔は「(羊の群れを)追う」や「(物を)運ぶ」を意味していたようですが、そこから派生して、「前進する」や羊、牛の群れや馬車を「操る」に変化して、さらに「強く追いやる」から、強く遠くに飛ばすことを意味するようになって、「ドライバー」と呼ばれるようになったそうで

す。ところで今ではほとんど見ることのない2番ウッドを「ブラッシー」と呼び、3番ウッドを「スプーン」、4番ウッドを「バフィー」、5番ウッドを「クリーク」と呼びますが、さすがに「ブラッシー」は知りませんでした。

クラブの名称ですらそれぞれに名前の由来がありますし、前半9ホールが「OUT」で後半が「IN」ですが、なぜかという昔のゴルフコースは1本の輪のようにループ式が基本だったようで、英国のセント・アンドリュースでもクラブハウスから最も遠いのが9番ホール。つまりクラブハウスに近い1番ホールから9番ホールまでを「行き」(OUTWARD NINE)で、10番ホールからクラブハウスに帰って来る18番ホールを「戻る」(INWARD NINE)が定着して1～9番ホールを「OUT」、10～18番ホールを「IN」と呼ぶようになったのだそうです。

何気なく「OUTスタート」とか言っていましたが、「OUT」「IN」の意味を同伴プレイヤーに話すだけでも会話が弾みそうです。

杉田仁史



大量調理における省力・省人化をサポート

人と環境にやさしい炊飯機
ライスフレンドeco-K

熱風と蒸気で多彩に加熱
コンビオープン

大量野菜をラクラク切さい
フードスライサー

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

アイホーの業務用調理機械は、大量調理における省力・省人化をサポート。施設の新築、改修、機械の入れ替えや施工、メンテナンスもご相談ください

アイホー
webサイト
こちらから
www.aiho.co.jp





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

いわしは鮮度の良いもの
を選ぶと臭みもなく美味し
く作れます。この機会に手
開きに挑戦して是非手作
りつみれにトライ!!

いわしのつみれ汁

《材料》

いわし	味噌
長ネギ	おろししょうが
豆腐	片栗粉
卵	だし



※いわしは、鮮度
が落ちやすいので
すばやくやるのが
ポイントです!

《いわしのつみれ汁の作り方》



① いわしの頭と腹わたを取り、頭の方の中骨の上に親指を入れ尾の方にスライドさせて開き中骨を取ります。



② いわしを包丁で細かくたたきます。

※フードプロセッサーがある場合は、いわしと調味料を入れ混ぜます



③ すり鉢にいわし、長ネギのみじん切り、味噌、おろししょうが、卵、片栗粉を入れて混ぜます。つみれ完成です。



④ 沸騰したお湯に、つみれをスプーンですくって入れます。



⑤ 豆腐、長ネギを入れ、最後に味噌を溶き入れて出来上がりです♪

旬を愉しむおまけの一品料理 『いわしのめた』
骨粗鬆症予防に効果的なカルシウムやビタミンDや生活習慣病予防に効果が期待出来るDHAなど栄養が豊富!積極的に食事に取り入れたいですね。



旬を愉しむおまけの一品料理

いわしのめた



※いわしの手開きについては、美味しいねっとHP「39BOOK」の動画を参考にして下さい。

『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。

総合食材商社
YOSHIMURA
FOOD

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/

ケイタリング 麵史上
最太麺!

ケイタリング 黒太そば

YouTube



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
shokuhin@kissei-shoji.co.jp https://www.kissei-shoji.co.jp/

Rice Portion Specialities

容器・シート供給機はじめました



ms-tec.jp

エムステック株式会社



CHAIN OF HAPPINESS
一杯のコーヒーが生み出す幸せの連鎖



〒920-0364 石川県金沢市松島1丁目35番地
TEL (076) 249-4100 FAX (076) 249-9922



お肉みたいで、おいしい大豆!!



※動物性原材料とは、牛肉・豚肉・鶏肉・卵・乳・はちみつ等の畜産物・魚介類を含む原材料を指します。
※本製品は、大豆加工食品を使用しています。

業務用ゼロミートは、ハンバーグ・ソーセージ・ハムをご用意
お弁当の食材としてもおすすめです!

【ご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)

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/>



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/>

軽包装～重梱包用

包装資材・自動包装機・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

「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



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。

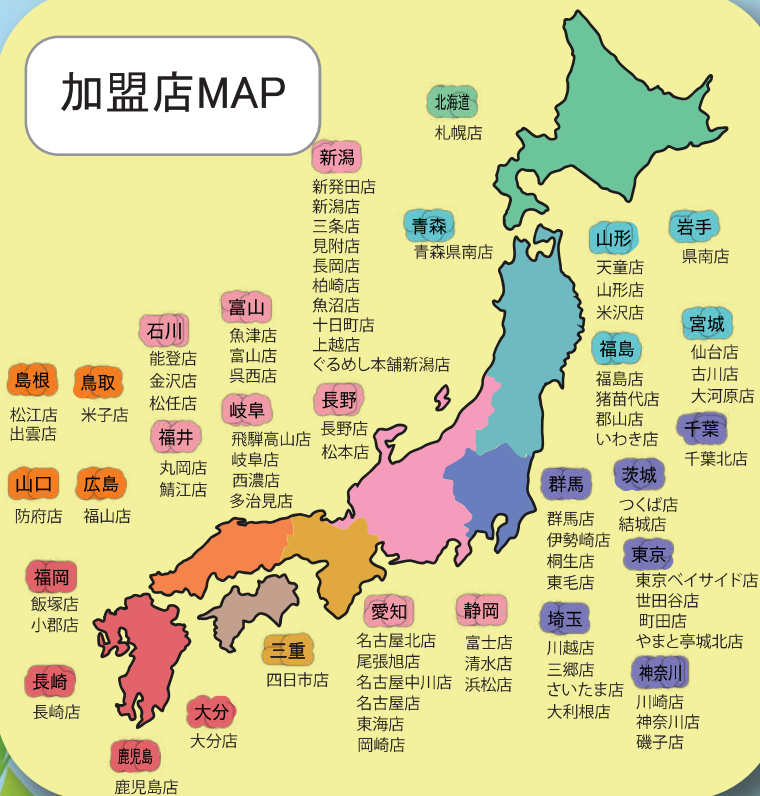
栄養チェックも一目瞭然

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



HAPPY BIRTHDAY

5月生まれのオーナー様

5/1

松任店 (株)フードサービス松任 代表取締役社長 吉田 敏昭様

5/4

飯塚店 (株)華三楽 代表取締役社長 藤原 幹大様

5/10

上越店 (株)クックライフ 代表取締役 山田 恵子様



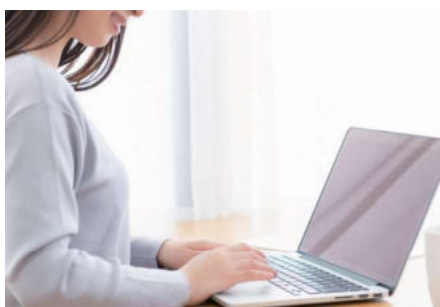
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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

掘り出し物市

数量限定！在庫限りの大特価

MONDAY SALE!!

WEB限定のセールを毎週開催。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	町田店 042-734-2319	静岡県	富士店 0545-57-3030	
青森県	青森県南店 0178-50-1511		城北店 03-3927-1124		清水店 054-265-8339	
岩手県	県南店 0197-25-8259	神奈川県	神奈川店 044-587-9339		浜松店 053-438-1881	
宮城県	仙台店 022-288-8600		川崎店 044-281-2011	愛知県	名古屋北店 052-903-8239	
	古川店 022-923-3949		磯子店 045-778-9639		尾張旭店 0561-52-3139	
	大河原店 0224-53-2121	新潟県	新発田店 0254-20-2468		名古屋中川店 052-432-8539	
山形県	天童店 0237-41-0123		新潟店 025-288-1639		名古屋店 052-384-2839	
	山形店 023-641-7244		三条店 0256-33-0011		東海店 052-601-6839	
	米沢店 0238-36-0039		見附店 0258-63-5939		岡崎店 0564-22-7010	
福島県	福島店 024-545-4939		長岡店 0258-21-1039	岐阜県	飛騨高山店 0577-57-5556	
	猪苗代店 0242-63-2239		柏崎店 0257-24-8225		岐阜店 058-248-3039	
	郡山店 024-939-6339		魚沼店 025-776-7762		西濃店 058-327-8839	
茨城県	つくば店 029-847-3900		十日町店 025-757-2256		多治見店 0572-24-5739	
	結城店 0296-32-9411		上越店 025-543-6446	三重県	四日市店 059-345-1491	
	群馬店 027-372-3923		ぐるめし本舗 025-278-9684	広島県	福山店 084-920-1139	
群馬県	伊勢崎店 0270-25-9323	長野県	長野店 026-284-8811	鳥取県	米子店 0859-39-3111	
	桐生店 0277-20-7551		松本店 0263-57-6664	島根県	松江店 0852-26-3141	
	東毛店 0276-22-1551	富山県	魚津店 0765-24-3960		出雲店 0853-25-3939	
埼玉県	川越店 049-231-0039		富山店 0764-52-6111	山口県	防府店 0835-24-0439	
	三郷店 048-949-4232		富西店 0766-64-2513	福岡県	飯塚店 0948-22-8363	
	さいたま店 0480-73-2866	石川県	能登店 0767-37-2236		小郡店 0942-41-7701	
	大和店 0480-72-2230		金沢店 076-268-5111	長崎県	長崎店 095-821-1339	
千葉県	千葉北店 043-380-1166		松任店 076-275-1175	大分県	大分店 097-521-9739	
東京都	東京ベイサイド店 03-3687-2100	福井県	丸岡店 0776-66-3355		鹿児島県	鹿児島店 099-228-8881
	世田谷店 03-3309-7170		鯖江店 0778-52-6660			

伊藤園

本物のおいしさを、茶畑から。

～茶産地育成事業46年～

日本、世界、No.1

—ギネス世界記録®認定 緑茶飲料販売実績

空容器の散乱防止・リサイクルにご協力ください。

※1 インターシスR1無糖茶飲料市場データ2021年1月～12月の「お～いお茶」ブランド販売金額 ※2 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」 記録対象ブランド:「お～いお茶」ブランド® ※3 対象年度:2021年01月～12月 ※4 「お～いお茶」ほろろ茶製品を除く