

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「39BOOK」がHPより閲覧出来るようになりました!

『SDGs』各店の取り組みを紹介
フレッシュランチ39福山店 (株)オーシャンシステム

「昭和時代」へタイムスリップ

食中毒予防対策!
家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.54 進化するのり弁、
HACCPによる衛生管理 No.54
食のプロデューサーへ No.28 ミニトマト家庭菜園との違い
心のエネルギー 第39回 ~緊張とリラックス~
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
「カツオのたたき」「イカと大根の煮物」



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

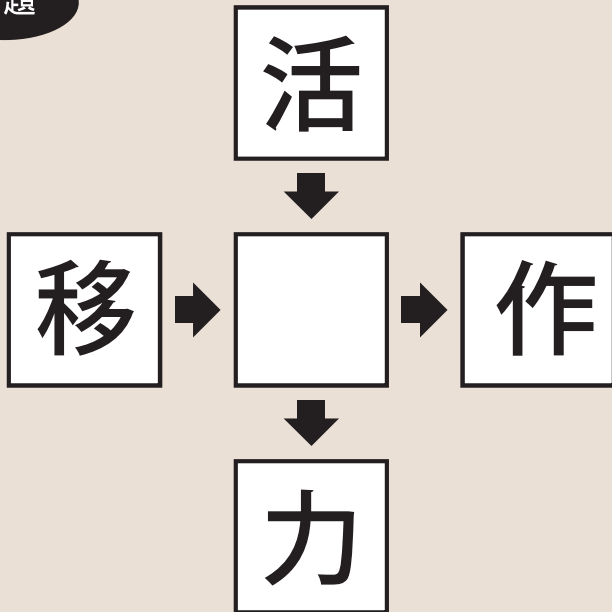
検索



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!



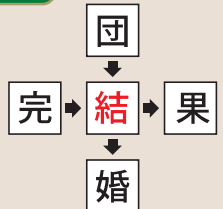
サーモス 水筒
真空断熱ポケットマグ180ml
(ライトブルー)
保温・保冷のできる軽量コンパクト
サイズ超軽量の約105g
サイズ:4.5×4.5×16.5cm
容量:180ml



Niceコメント賞

フレッシュランチ39仙台店ご利用 1様
これからの時期食中毒の話ためになります

1様には豪華景品をお送りいたします!



5月の答え: 結

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。

応募
締切 6月7日(火)

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。予めご了承ください。

6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	

..... Niceコメントには豪華景品あり!!

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...

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量を削減します。
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



蓋：黒

本体：黒

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
※注生産

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

PR-47



お重



BWR-910



TSR-124



PR-46



アジロわっぱ



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西中津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福山店 (株)オーシャンシステム

福山店

【製造部門】

お客様にご提供した「白ご飯」に関して、回収後仕分けをして畜産会社に引き取ってもらい養豚の飼料に再利用しています。お客様にも大変好評を頂いております。※夏季以外



【配送・営業部門】

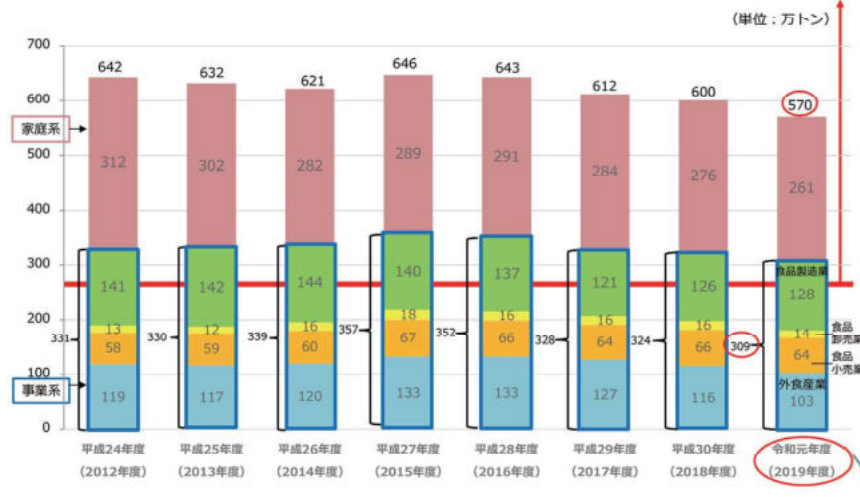
- ①受注を完全WEBに変更。
→ペーパーレス
- ②集金をキャッシュレス化し、さらに請求書をWEBで。
→ペーパーレス化



食品ロス量の推移 (平成24～令和元年度)

- ✓ 令和元年度食品ロス量は570万トン、うち事業系は309万トン。
- ✓ いずれも、食品ロス量の推計を開始した平成24年度以降、最少値。

2030年度事業系食品ロス量削減目標 (273万トン)



出典:農林水産省 食品ロス量の推移 (平成24～令和元年度)

オーシャンシステム

資源枯渇、環境汚染、生態系破壊がある社会では、真に良いものも豊かさをご提供できません。私たちはSDGsの達成に深く賛同し、自社の企業成長とサステナビリティの両立を目指してまいります。



あらゆる人に届く

「食のインフラ」を構築。

OceanDXの取り組みを通して、あらゆる食のサービスを包摂的に利用できるアプリや宅配サービス等をご提供し、高齢化、人口減少、アフターコロナ社会における「食のインフラ」を構築していきます。



環境保全のため

エネルギーの無駄を省く。

無駄のないエネルギーや資源利用に努め、温室効果ガスの削減に寄与します。OceanDXで従来の事業を連携することで、物流網全体を効率化しエネルギーの削減につなげていきます。



業務のペーパーレス化

タブレット等の活用により紙の使用量を削減しています。

「買い物難民」の解消

アプリでのご注文、ご自宅まで宅配するサービス等をご提供することにより「食のインフラ」を構築し、食料品アクセス問題の解決に取り組んでいます。

新潟の美味しいお米を
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



「昭和時代」へタイムスリップ



60年前「1962年」へタイムスリップ!!

《1962年(昭和37年)の主な出来事》

【堀江謙一氏「太平洋単独横断」成功】

堀江謙一氏の乗るヨット「マーメイド号」が94日間かけて単独で太平洋横断に成功。8月12日に無事にサンフランシスコに到着したがパスポートを持たずの密入国だった。しかし当時のサンフランシスコ市長の粋な計らいにより受け入れられた。

【金田投手世界記録達成】

1962年9月5日、国鉄スワローズの金田正一投手が、通算3509奪三振の世界記録を達成した。

【「てなもんや三度笠」最高視聴率64%】

1962年5月から朝日放送(現 TBSテレビ)系列で日曜日夜6時から放送された「てなもんや三度笠」は最高視聴率64%の超人気番組。「あたり前田のクラッカー」「ひっじょ〜にキビシ〜ッ」などの流行語が生まれる。

《ヒットソング》

いつでも夢を 橋幸夫・吉永小百合

なみだ船 北島三郎

遠くへ行きたい ジェリー藤尾

無責任一代男 植木等・ハナ肇とクレイジーキャッツ

可愛いベイビー 中尾ミエ



《NHKドラマ》

「あしたの風」

美しい瀬戸の海をバックに人々の愛と善意を描かれた。

キャスト

渡辺富美子 長谷川明男

《物価》

1ドル 約360円

ラーメン 45円

はがき 5円

少年サンデー 40円

たばこ(ピース10本入) 40円

鉄道初乗り 10円

タクシー初乗り 80円

ガソリン 45円/L



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

食中毒予防対策！

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

食中毒に関する
クイズに
チャレンジ！

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1
食品の購入

寄り道しないで
まっすぐ帰ろう

消費期限などの
表示をチェック!

肉・魚はそれぞれ
分けて包む

できれば
保冷剤(氷)
などと一緒に

point 2
家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁が
もれないように
包んで保存

冷蔵庫は
10℃以下に
維持

冷凍庫は
-15℃以下に
維持

停電中に庫内温度に
影響を与える扉の
開閉は控えましょう

point 3
下準備

冷凍食品の
解凍は
冷蔵庫で

タオルやふきんは
清潔なものに交換

ゴミはこまめに
捨てる

こまめに
手を洗う

肉・魚を
切ったら洗って
熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら
水質に注意

肉・魚は生で食べる
ものから離す

野菜も
よく洗う

包丁などの器具、
ふきんは洗って消毒

point 4
調理

加熱は十分に
(めやすは中心部分の
温度が75℃で1分間以上)

台所は
清潔に

作業前に
手を洗う

電子レンジを使う
ときは均一に
加熱されるようにする

調理を途中で
止めたら
食品は冷蔵庫へ

point 5
食事

食事の前に
手を洗う

盛り付けは
清潔な器具、
食器を使う

長時間空室に
放置しない

point 6
残った食品

時間が経ち過ぎたり
ちょっとでも怪しいと思ったら、
思い切って捨てる

作業前に
手を洗う

手洗い後、
清潔な器具、
容器で保存

温めなおすときは
十分に加熱する
(めやすは75℃以上)

早く冷えるように
小分けする

食中毒予防の3原則 食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」

厚生労働省

1. 家庭の中で最も細菌やウイルスが多い場所はどこ?

- ① キッチン
- ② お風呂
- ③ トイレ

2. 家庭の食中毒予防として適切でないものはどれ?

- ① 調理前の手洗い
- ② 買い物をした食材は帰宅後すぐに冷蔵庫へ入れる
- ③ 冷凍食品は室温で自然解凍する

3. 細菌性食中毒予防の3原則はどれ?

- ① 細菌をつけない・ふやさない・よく見る
- ② 細菌をつけない・ふやさない・やっつける
- ③ 細菌をつけない・ふやさない・気をつける

答え

1. ① 2. ③ 3. ②

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.54 進化する`のり弁、

(株)フリーダム 清水正敏



学生時代の食事で最も多く食べたのが、ほか弁の「のり弁」でした。TV番組でのり弁を特集していたのを見て、思い出しました。ご飯の上に醤油で浸した鰹節がまんべんなくのっけていて、その上に隙間なく海苔を敷き詰め、白身フライが一個その横に1/4カットのちくわの磯辺揚げが乗っていて、さくら漬けとなぜかきんぴらが添えてある。

発売当初は柴漬けと焼き魚だったらしい。ほか弁人気ランキングでも堂々の1位です。2位は唐揚げ弁当。日本人の好きな食べ物はほか弁メニューを見ればわかると言われるほど、人気のバロメーターとして役立ちます。1976年の1号店(埼玉県草加市)の時から販売されて以来、各社が似た弁当を販売し続けています。今は360円(税抜334円)、私が食べていた80年代半ばは240円ぐらいだったような気がします。当時は消費税がまだなかったので実質40%UPになったわけですね。

庶民の味ののり弁ですが、`高級のり弁、なるもの

が登場し、ちょっとザワつきますね。調べてみると、高級のり弁を扱う店舗は都内だけで数十社もあり、プチ贅沢商品として人気のようです。早速、都内某所で、いざ購入!1食1,500円(季節ののり弁)+シジミ汁120円、買うだけで緊張します。11時過ぎには既に行列ができており、人気ぶりが窺えます。上部に加え底の二段敷きの海苔の上に、桜鯛の木の芽味噌焼き、塩釜の竹輪磯辺揚げ等々10種以上…、昼飯にはもったいないぐらいのおかず満載ののり弁です。ビールがあれば言うことなし。この店では正月になるとおせちのり弁(1万円)を販売するとのこと。

明日は360円の元祖のり弁を懐かしく食べたいと思います。見かけは質素でもきつと高級のり弁と同じぐらい美味しいはずですよ。



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。

nncc
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ITシステムをクラウドに実現
販売管理コア・パッケージ
MASTERPIECE

RPA管理ツール BPA1
野良IT案件を解決します

経理業務の効率化
AI-OCR-PRA
BPA2

働き方改革・テレワーク



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

HACCPによる衛生管理 No.54

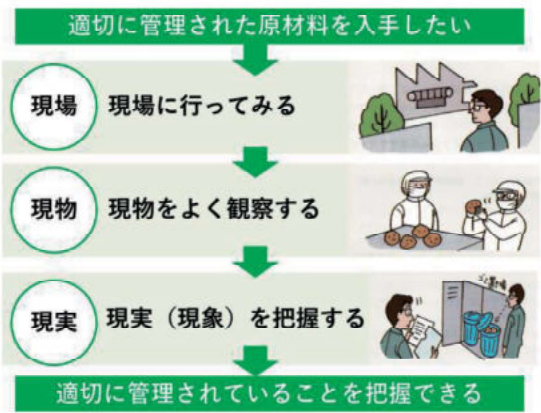
～HACCP認証取得に向けて～**食品安全マネジメントシステム** HACCP認証協会 会長 中山博友

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

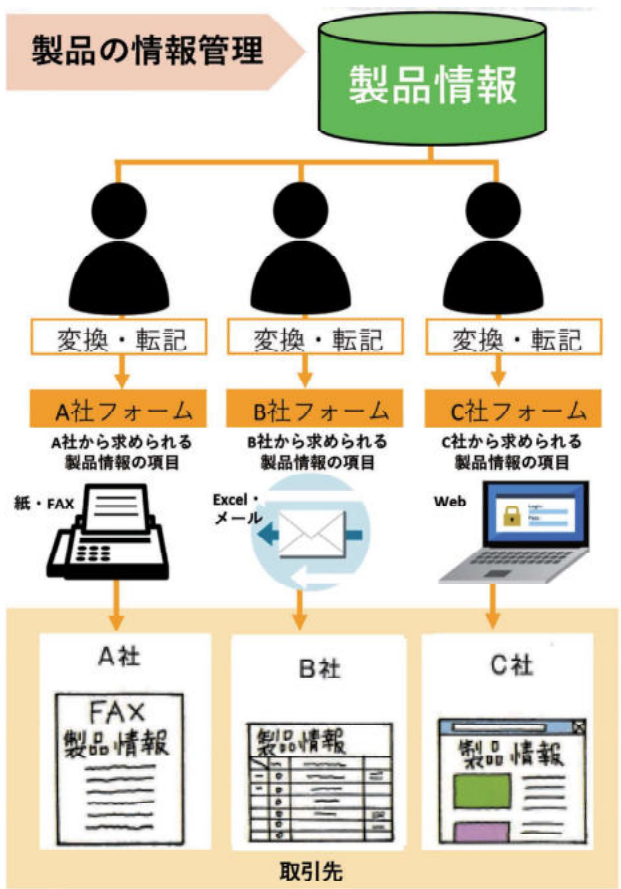
FSMS13 購入管理規定

●要求事項

組織は、外部から調達する原材料（容器包装資材を含む）及びサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず仕様に適合するよう購買手続を管理しなければならない。緊急時（自然災害等）に、これまで取り扱いがなかったサプライヤーから購買する場合は、その施設を評価し、製品が要求する仕様に合致し食品安全に問題ないことを確認しなければならない。



HACCP社内規定集	購入管理規定	制定日	頁
<p>(6) 発注</p> <p>①購入先の決定</p> <ul style="list-style-type: none"> 購入課は、原材料の仕様書、検査結果等、安全性の確認に必要なデータを踏まえ、購入先認定リストの中から発注先を選定し、発注する。 購入先認定リスト外から発注する必要がある場合、購買課、工場長で協議の上で発注する。 <p>②購入品データ</p> <ul style="list-style-type: none"> 購買課は、発注にあたり要求品質、適用規格、納入条件を明確にした発注書を発行する。 購買責任者は、発行された発注書が適正かを判断し、承認を行う。 			



緊急時（自然災害等）に新しいサプライヤーから購入する場合も食品安全に問題がないことを確認しなければなりません。



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.28 ミニトマト家庭菜園との違い

小麦、穀物価格の上昇によりおコメの存在感とともに需要の方も高まってきているようです。パックごはん、レトルト御粥、米粉麺、米粉パンなどとなりますが、最近その類の商品のテレビCMも増えているように感じます。パック米飯『サトウのごはん』のサトウ食品はこの4月期連結純利益が過去最高となる勢いだそうです。

GWも終え日増しに暖かくなってくる季節です、家庭菜園好きの方は今年もこの時期に様々な野菜や果物、草花等の苗を植えたのではないのでしょうか。私もその一人ですが! ところで私の知人が某団体を定年退職後、ミニトマトを栽培生産する農業法人に再就職し働いております。そしてその栽培の仕方を聞く機会がありましたので、家庭菜園との違う点などについて触れてみたいと思います。

生産者ですからやはり種から苗を育てるようです。ただ時間とコストをみて専門業者へ依頼することもあるそうです。ポツ

トから出た苗を病気に備え、カボチャなど丈夫な苗に接ぎ木します。確かにホームセンターなどで売られている様々な苗は接ぎ木してありますね!

全て水耕栽培ですから地上1メートルの高さの専用マットに約30cm間隔に苗を1月下旬に定植し早くも4月上旬より収穫開始のようです。それから延々とその苗で12月中旬まで収穫するそうです。

私は今年ミニトマトを2苗植えました。苗の数はなんと30,000苗だそうです。家庭菜園だと1本仕立てが定番ですが、2本と3本仕立ての合わせ技、全部で80,000枝になるようです。ちなみに目標収穫量は年間350トン、多すぎてイメージがわかりません。

当然売り物ですから、ひと房からは20粒(個)で調整し、一枝から概算で800粒(個)収穫できることになり、収穫終盤には幹回りが2~3cm、長さはなんと10~11メートルにまでなるそうです。人での収穫作業のことを考え収穫の終わった枝は、人

の高さで苗をたたんで調節しているようです。これも見たことがないので全くイメージがわかりません。

当然屋内での栽培となりますが、やはり病気やカビなどが大敵で、換気扇のフィルター装着や扉の開閉、人の移動の際のアルコール消毒など食品工場同様に細心の注意を払っているようです。

中でも一番怖いのが人間同様にウイルスのまん延だそうです。感染した苗は発見しだいその苗を即刻全部室外へ出し処分するそうです。残念ながら人間とは違い『ミニトマトワクチン』はまだできていないようです!

『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

第39回

心のエネルギー

～緊張とリラックス～

以前ゴルフは他のスポーツと比べて好不調の差が大きいと紹介したことがあります、少しでも良いスコアを出したいと思うのが多くのアマチュアゴルファーの心理です。「今日は楽しくラウンド出来ればスコアは二の次だ」とか言っている人に限って、ラウンドをスタートして1打ごとに一喜一憂したりしているものです。

「スコアは二の次」とか言っている人の心理は自身をリラックスさせるためのおまじないのような言葉だったりします。コースデビューともなりますと、心臓の音が聞こえてきそうなくらい緊張しまくって顔面蒼白な人もいて、そのお陰でこちらがリラックス出来たりすることもあります。初心者に限っては得手不得手に関係なく緊張の連続で18ホールを終えてようやく安堵するというパターンは誰でも経験することなので、「自分だけ特別ではないですよ」などと同じ組でラウンドする人は気づかうべきですね。それは職場でも同じで、新人さんは慣れるまで相当な緊張状態にある訳ですから、周りの人が気づかってあげるのはゴルフばかりの事ではないのです。

話は戻りますが、いいスコアで上がりたいのは誰もが同じ思いを持っている訳ですが、例えば終盤までベストスコアが出そうなペースでプレーをしていたにも関わらず残り3ホール位になって突然大たたき…なんてことは経験あると思います。周りのプレイヤーも気付いていても気付かぬフリをしてプレーに集中出来るような配慮も必要です。しかし、残念ながら誰かしらから「あれ!〇〇さん今日ベストスコアが出るんじゃないの!」。心ない一言から一転、心と体が別々なように豹変。心当たりありませんか?

緊張すると言えば、スタートホールのあさイチショット。

ト。コンペともなればショットを見つめるギャラリーも沢山いて、気合が空回りして“チョロ” こんな光景もゴルフあるあるです。何と言ってもゴルフの最大の敵は“リキミ” 練習場で出来たことがコースで出来ないことは日常茶飯事。それでも、正しい練習をしていれば必ずゴルフは上達しますし、緊張の度合いも和らげられます。

ゴルフを始めてから何年経っても上手くならないという人は沢山いますが、練習場でも“マンブリ”が常の人や、明らかに我流にしか見えない人。皆さんはどうですか?恐らくスコアは停滞のままだと思います。一度練習方法を見直して基本をしっかり身に付けてみてはいかがでしょうか。些細なことでも、常にパーオンを狙うゴルフから卒業出来ると思います。100切り手前のゴルファーならパーを狙う前に、確実にボギーで上がるゴルフに切り替えるだけで、簡単に100切りは達成出来るのです。オールボギーでも90なのです。そんな積み重ねが、程よい緊張とリラックスのいいバランスがとれ、集中したプレーが出来るといいですね。と言ってもゴルフは難しい…

杉田仁史

AIHO

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

6月
June

おうちで作れる

一品料理コーナー

カツオのたたき

《材料》	《薬味》
カツオ	みょうが
(焼いた状態)	長ネギ
ボン酢	玉ねぎ
	にんにく
	しょうが
	大葉

薬味は
お好みで!

目に青葉、山ほととぎす、初鰹。カツオには旬が2回あり、新緑の時期に旬をむかえる「初鰹」は薬味をたっぷりかけて「たたき」にするのが一番!

初夏の味~♪



《カツオのたたきの作り方》



① カツオを少し厚めに切ります。



② 薬味を千切りにします。



③ 皿に並べたカツオに、薬味を添えて、ボン酢をかけて冷蔵庫で1~2時間置いて味をなじませ完成です♪

カツオのマメ知識

「カツオのたたき」は漁師が船上で食べていたまかないでした。まな板の上で塩を振ってたく工程が「たたき」の由来であるといわれています。また、カツオはマグロと同じように常に泳いでいないと死んでしまいます。

旬を愉しむおまけの一品料理 『イカと大根の煮物』
生はもちろん、煮てよし、焼いてよし、揚げてよし。イカにはタウリンが多く含まれているため、お疲れ気味の現代人にはオススメです!



イカと大根の煮物

『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 澤志庵製麵所
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/



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/

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

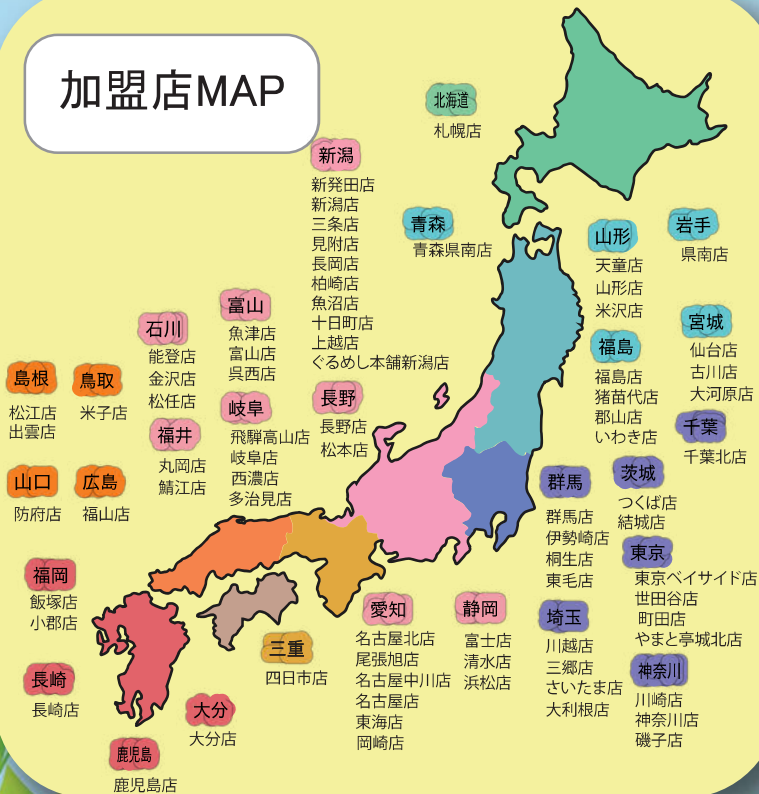
カラフルなメニュー表に各お弁当のカロリー数を表示。栄養バランスに配慮した日替わりメニューを当日調理・当日盛付。元気に働くあなたの健康を応援します。

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



6月生まれのオーナー様

6/1
猪苗代店
代長

大橋 みち子様

6/5
岡崎店 ときわ食品(株)
代表取締役 山本 敏史様



HAPPY BIRTHDAY



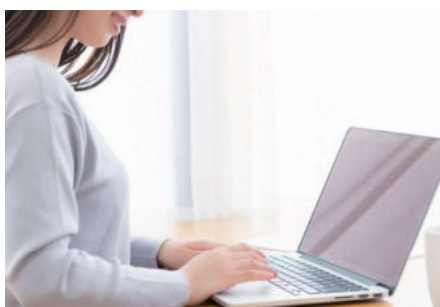
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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
	川越店 049-231-0039		富山店 0764-52-6111	山口県	防府店 0835-24-0439
埼玉県	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	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		

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R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 「お～いお茶」ほかに茶製品を除く