

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?



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!

STOP ノロウイルス食中毒
あ・ら・た・め・て

ノロウイルスを知ろう!
ノロウイルスによる食中毒を防ごう!

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.50 経営的視点から見た病院給食
HACCPによる衛生管理 No.50
食のプロデューサーへ No.24 まずは生き残るため!
心のエネルギー 第35回 ~ゴルフに学ぶ~
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
「ぶり大根」「ぶりのなめろう」



39BOOK



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。

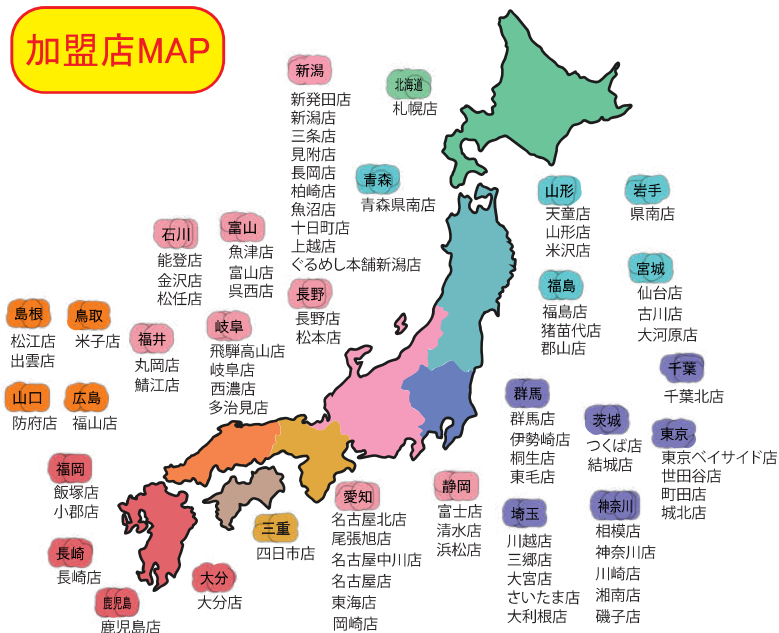
栄養チェックも一目瞭然

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

2月生まれのオーナー様

2/6

東毛店・さいたま店 (株)太陽
代表取締役 梅澤 央行様

2/9

防府店 (有)エブリー
代表取締役 佐藤 俊二様

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

ヒント1

🔑 + 👁️ = 🧐
すず + 目 = すずめ

ヒント2

目が何になってる?

ヒント3

目を他の言い方で

注) 顔のインパクトは関係ありません

今月のプレゼント

花王 アタック
ZERO
ワンハンド
ギフトセット



アタックZEROワンハンド本体(400g)×1、
アタックZERO詰替(360g)×2

問題



2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 2月7日(月)

1月の答え: おめでとう
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。予めご了承ください。

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>

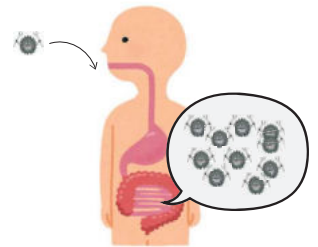
アヅミ産業

検索

STOP! ノロウイルス食中毒

あ・ら・た・め・て

ノロウイルスを知ろう!



ノロウイルスは食べ物などと一緒に口から入り小腸で大量に増殖します。

ノロウイルスによる「感染性胃腸炎」が流行するシーズンとなりました。激しい嘔吐や下痢を引き起こすノロウイルス。ノロウイルスに感染しない為に、日常生活での手洗いの徹底しましょう。

特徴

ノロウイルスはとても小さい
30nm(ナノメートル)ととても小さく感染者の嘔吐物や便からほこりなどに付着し、空気中を漂います。
感染力が強い
10~100個ほどでも感染し、人の腸管内で増殖します。

1ナノ=100万分の1ミリなので0.000003ミリ

感染したらどうなるの?

ノロウイルスに感染

↓
24~48時間後

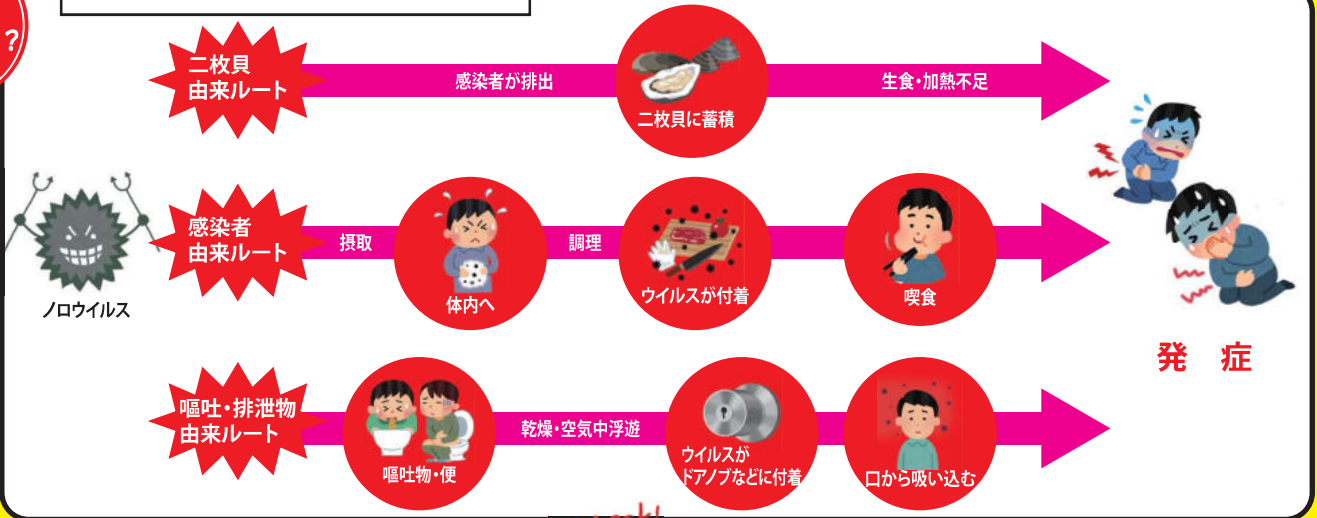
↓
吐き気・嘔吐・激しい腹痛・下痢など

要Check!

ノロウイルスの対処法はとにかく体外へ排出することなので、下痢止めの服用は避けてください。

どうやって感染するの?

ノロウイルス食中毒の感染ルート



感染を防ぐには?

- 加熱** 85℃で1分以上加熱する。
- 手洗い** 2度の手洗いが非常に有効です。
- 消毒** 次亜塩素酸ナトリウムで殺菌。アルコールは効きません。

排便後、手を十分に洗われていないと水道の蛇口やドアノブが汚染され、そこからヒトに移ります。

要Check!

ノロウイルスに感染しても症状が出ない場合があります。これを「不顕性感染」といいます。身近な人に症状がある場合は感染している可能性がありますので要注意!



「人 ⇒ 人への感染」

「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



ノロウイルスによる食中毒を防ごう!

ノロウイルスによる「感染性胃腸炎」は、1年を通じて発生していますが特に10月～3月頃にかけて流行します。ノロウイルスは感染力が強いので、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいです。しっかりと予防対策を行いましょう。

手洗いの徹底


作業前などの手洗いの徹底

手を洗うタイミング

- ・トイレに行った後
- ・調理施設に入る前
- ・料理の盛り付け前
- ・次の調理作業に入る前

汚れの残りやすいところ


- ・指先、指の間、爪の間
- ・親指まわり・手首をていねいに



使い捨て手袋

やってはいけない

- ・そもそも手袋をしない!
- ・手洗いをせずに手袋をする!
- ・一度脱いだ手袋の再利用
- ・様々な所に触れた手袋のまま食品に触れる!



つけない

加熱

熱に弱い


中心部まで加熱

カキなど原因になりやすい二枚貝は生で食べない。
加熱する場合は中心部が

85～90℃で
90秒以上。



使い捨て手袋 交換のタイミング
使い捨て手袋を介した二次汚染を防ぐため、汚染された器具や設備等に触れた時など、工程が変わるごとに交換します

- ① 作業開始前及び用便後、休憩後
 - ② 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移動する場合
 - ③ 食品に直接触れる直前
 - ④ 生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後
 - ⑤ 配膳の前
 - ⑥ 作業が変わる時
 - ⑦ 毛髪や顔・マスクに触れた時
 - ⑧ 清掃後やゴミ箱・段ボールに触った時など
- 

加熱する

★調理従事者自身が感染しないために・・・
調理従事者自身を介した食品汚染は大規模な食中毒につながります。日頃からノロウイルスに感染しないよう一人一人が心がけましょう。症状の出ないかくれ保菌者(不顕性感染者)もいると言われておりますので、最低年1回のノロ検査も必要と考えています。

「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

ノロウイルス予防4原則

1. 持ち込まない
2. 拡げない
3. 加熱する
4. つけない

調理する人の

健康管理

普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する

症状があるときは、食品を取扱う作業をしない

症状があるときは責任者に報告



健康管理



始業前には必ず健康状態を確認！
身近にノロウイルス感染が疑う人が出た場合も職場へ連絡する



ノロウイルスに感染

↓
24～48時間後

↓
吐き気・嘔吐・激しい腹痛・下痢など



除菌消毒

調理器具の

消毒

塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、
塩素濃度200ppm
(水3Lに対して5ml)
の次亜塩素酸ナトリウム(12%濃度)で浸しながら拭く。
洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

ノロウイルスにアルコール消毒は効きません



※菌の飛び散りを防ぐためにフタを開けて流しましょう。

持ち込まない

拡げない



市販の塩素系漂白剤「次亜塩素酸ナトリウム5～6%程度」で消毒剤を作る方法



手すり・ドアノブ等消毒用0.02% (200ppm)

水500mlに対して漂白剤を2ml(ペットボトルのフタに半分弱)入れる。

汚物用0.1% (1000ppm)

水500mlに対して漂白剤を10ml(ペットボトルのフタに2杯)入れる。

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

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法

No.50 経営的視点から見た病院給食

(株)フリーダム 清水正敏



病院給食に関して相談を受けることが増えてきました。以前は給食会社からの依頼が多かったのですが、ここところは病院の経営主体からの問い合わせが増え、様相が変わってきました。特に、中小病院の給食業務内容について疑義を持たれている事が多く、効率的、合理的に栄養科が運営されているのかについて、理事長、事務長が悩まれている姿が浮かんできます。

急性期型の中小病院では、新型コロナウイルスの影響もあり経営が一層厳しい環境下に置かれています。少しでも経営改善を図るためには、無関心だった部門の栄養科にも手を入れなくてはなりません。今回はその一端をご紹介します。

病院で食事提供に携わる部門は「栄養科」と一般的に言われています。経営層から見るとこの「栄養科」とはパンドラの箱のようなものです。医療提供の場である院内では、栄養科は特殊な部分で、治療の一環としてのサービスでありながら、病院の機能とは一線を隠した謎のセクションです。病院経営の資料にも給食部門の合理化についての事項はほとんど記載が見当り

ません。「栄養科」へテコ入れすることは、災の扉を開けてしまうようなもので、多くの事務長の悩みの種でもありました。

中小病院に限れば給食業務は、その責任者に運営を一任しているケースが殆どです。設備の償却、人件費なども含めると100小規模の病院ですら約9,000万円のコストが割かれ、年間2,500万円もの赤字を生んでいると知ると皆さん驚かれます。

平均2,475円/床のコストに対し、収入は1,769円/床(2017厚労省資料)、食材料費は全国平均655円/日[朝昼夕3食]、栄養士数は50床に対し1名、この水準に達していない場合、合理化の必要があります。直営の場合も委託にした場合も必要なコストはほぼ同額です。最新の調査では委託に出したほうが総額の運営コストは若干高額な傾向です。よって、給食会社へ委託にすることはコスト削減につながらず、直雇用の管理栄養士の人的効率化やノウハウの享受といったことが目的となります。

因みに100床での年間食材料費は2,400万円、人件費もほぼ同額です。人件費、食材費だけでも5,000万円もの費用が栄養科の恣意的な判断で動いていると考えると、そのプロセスは重要です。100床で年間109,500食の提供、1食をどれだけ効率よく調理するかで大きく収益に作用します。考え方は弁当の製造と一緒にですね。

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

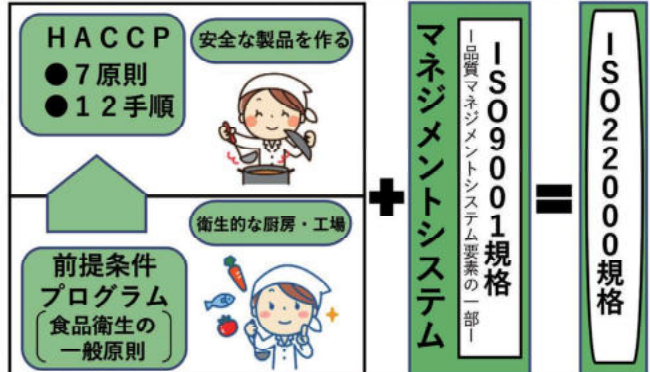
HACCPによる衛生管理 No.50

～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

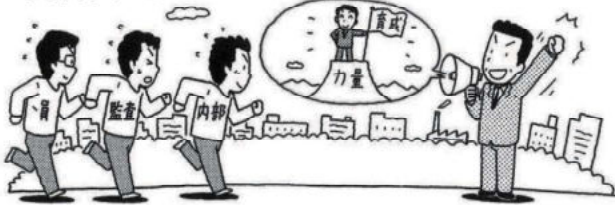
食品安全マネジメントシステム (FSM) の要求事項
PRPとHACCPを有効に実施するための管理

FSMS9 内部監査管理規定
●要求事項

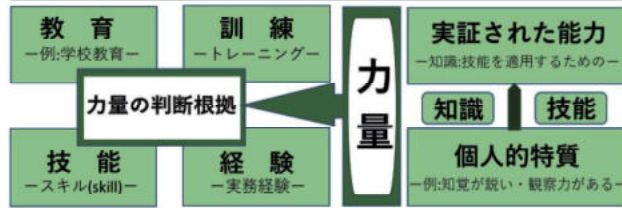
組織は、HACCPプラン、食品防御プラン、食品偽装防止プランを含む食品安全マネジメントシステムの適用範囲をカバーするすべての活動の内部監査を計画し、実施しなければならない。内部監査の結果と是正処置は記録しなければならない。組織は、内部監査員の力量を定め、訓練しなければならない。



内部監査員の力量の要件を知り育成する



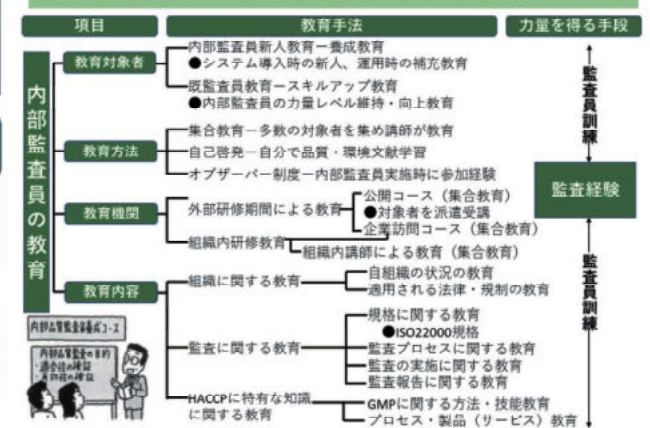
力量のある人が食品安全活動(仕事)をする



内部監査員として望ましい個人的特徴—ISO19011、7.2項—



内部監査員に力量を得るための教育をする



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.24 まずは生き残るため!

昨年12月末にようやく寒波が襲来し、冬らしい季節となりました。備えあれば憂いなし、全国的にまだまだ冬將軍の襲撃は続きますのでご用心!といったところです。

オミクロン株の市中感染から三回目のワクチン接種、北京冬季オリンピックそしてJPX東京証券取引所の市場再編(プライム・スタンダード・グロース)と今年も激動の一年の予感がします。

加盟店の皆様から毎月ご報告いただいている食数において、2019年と2021年の10月の平日平均食数を比較しますと、食数の増加している店舗もありますが6割以上の店舗において報告書を見るかぎり食数は戻っておりません。前述の10月単月で平均しますと減少店においては92.3%の復旧率です。

食数が戻らない、また減少している要因は店舗によってケースバイケースでしょうが、根底には「新型コロナウイルス」による様々な経済活動への影響が大きいものと考えます。

外食業界においてもお先真っ暗な企業もあれば、多くはありませんがむしろ伸びているところもあります。

いったいこの差はなんでだろう、と誰もが思い、考えている事でしょう。

新型コロナウイルスの環境下、食数の回復また増食には他業者の撤退、新たな営業所の開設、日々の営業活動の積み重ねと、理由は様々のことが考えられます。けっして食数の回復していない店舗が何もしていないと言っているのではありません。

経済メディアでは「ワタミ」が寿司業態に参入といったニュースがあったとおもいきや、「くら寿司」が従来型の店舗と差異化のためスイーツを強化などといったセンセーショナルな記事が踊ります。

また大手企業においても、ニトリによる島忠の買収、オーケーによる関西スーパーの買収、そしてカインズの東急ハンズの買収と生き残りをかけた戦略が展開されています。

以前にも記しましたが激動の時代には、業種や大小を問わず様々な会社が淘汰されていきます。まさに生き残るための戦いが今表面化しているように思います。

今回の買収劇をある経済アナリストが「同じ店舗網をいちから自分で作ることと比べて時間を買う動き」と評論しておられました。

なるほど活字で表現すると立派でかっこよく聞こえますが、いったいそれ以外の理由がどこにあるのでしょうか!と私は言いたくなります。経営者ならび管理者の皆様も同感のことと思います。

ケイタリング 黒太そば

ケイタリング 黒太そば

最太麺!

YouTube

つくり方はこちら

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/

心のエネルギー

～ゴルフに学ぶ～

よくゴルフと人生は似ていると言われます。確かにゴルフは失敗するスポーツと言われているからだと思います。ただ失敗を繰り返さないように、我々アマチュアゴルファーは特に自分自身の長所と短所を理解してプレーすることが次に繋がるのだと思います。それでもゴルフは一種のゲームですから、最初のティーショットからドライバーも持たずに、真っすぐに飛ぶクラブで安全なショットを選択したりしても、本人も同伴者も面白くありませんし、やたらと同伴者にアドバイスばかり求めていても楽しくはありません。逆に、アドバイスを求めてもいないのにやたらとアドバイスするのもマナー違反だったりします。

ティーショットを林の中へ打ち込んでしまうのは仕方のないことですが、後の対処ではその人の性格が出ると言われます。アマチュアのセオリーとしては無理してグリーンを狙うよりは、1打2打損しても木と木の間隔が離れているところを見つけて林の中から安全ルートでボールを出すことがベターと言えます。それを僅かな確率に挑んで狭い隙間からグリーンを狙う人もいますが、この選択は天国か地獄の両方の結果が待っているわけです。これはもう間違いなく地獄の道への確立が圧倒的に上がりますし、その場合にはプレーに要する時間もかかるので、他のプレーヤーにも迷惑をかけてしまうのです。

よくゴルフでは100の壁と言いますが、この辺の判断こそが100切りをするか否かの分岐点。私自身もゴルフを始めたばかりの頃は、1打目を林の中か、谷の下や、坂の上。またはOB…。真っすぐに飛ぶ確率が低いのが普通でしたから、ミスしたボールの位置に関係なく

グリーンを狙う気持ちは痛いほどよく分かりますし、人間の心理だと思えます。「今日こそは初の100切りをするぞ!」と挑んだラウンドでは、絶対に無理だったことを痛感したのが昨日のことのようです。

ちょっとしたこともかもしれませんが、「100を切る」=「力み」。「ミスショット」=「諦め」というメンタルが大きく影響しているのだと理解しています。100を切るにはいろんな要素が関係しますが、体験から言いますと、OBやミスショットをしてもへこまず、「これが自分の技量」と考えて、ちょっとだけ思い切って楽な気持ちでラウンド出来た。そして気が付いたら100が切れていたのです。

「夢の100切り」でも山ほどミスをしているのです。そのミスを少しでも減らしてくれるのが、練習と考え方。なぜミスをしたのか?なぜ上手くいかないのか?1回のラウンドには成長する要素が宝の山ほど詰まっているのです。失敗しない人生なんてないのですから、失敗を認めてこそ初めて成長への道のりへと一歩前進するのだと思えます。「失敗は成功の基」と言うじゃありませんか!

失敗を肯定出来る人か、出来ない人か。皆さんはどちらですか?

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

2月
february

おうちで作れる

一品料理コーナー

ぶり大根

- 《材料》 ぶり
大根
ゆず(皮)
絹さや
- <調味料>
水
昆布(だし昆布)
塩
みりん
- <下ゆで用>
水
米のとぎ汁又は生米

和食の定番「ぶり大根」
今回は、しょうゆを使わずだ
しのみで煮込んだぶり大根です。
丁寧に下処理をすることで昆
布の旨味が染み込み美味しい
「ぶり大根」になりますよ。



脂の乗ったぶりと味のしみた大根がたまらない！
ごはんにもお酒のつまみにもピッタリ合う一品
ですね。

《ぶり大根の作り方》



① 大根の下ゆでをします。
米のとぎ汁又はお米を少々入れて大
根が透明になるまでゆでます。



② ぶりの下処理をします。ぶりに沸騰したお
湯をかけるか熱湯にさっとぐらせ水に取
り、血合いや表面のぬめりを洗い流します。



③ 下ゆでした大根の切り口の角を浅く
そいで面取りをします。煮崩れを防ぎ
より味が染みやすくなります！

※ぶりと大根を丁寧
に下処理する事が
ポイントです!!



④ 鍋に水と昆布、ぶり、大根、みりんを入
れて煮ます。沸騰したら中火にして塩を入
れ、あくを取りながらさらに煮ます。



⑤ 煮汁が全体にしみていい塩梅
になったら火を止め冷まします。
冷ましている間に味が染み込み
お皿に盛り付けて完成です♪

旬を愉しむおまけの一品料理 『ぶりのなめろう』
今回は、ぶり一匹を3枚おろしにしてアラをぶり大根に、身はな
めろうにしました。刺身のあまりでも出来るので是非試してみてください!

旬を愉しむおまけの一品料理



ぶりのなめろう

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。

おいしいさの真ん中へ
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

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/>

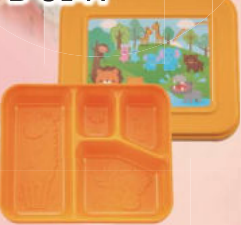
笑顔一下

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…

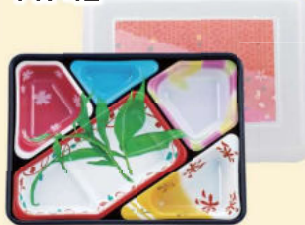
B-614Y



PR-47



PR-42



BW-880



BW-910



TSR-124



TSR-136



TOM-1



丸型井容器

本体 / 黒 蓋 / 透明

サイズ φ176×90(H)

角井容器

本体 / 黒 蓋 / 透明

サイズ 177×157×73(H)

夢彩ごぜん 丸型井

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



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
 < 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>





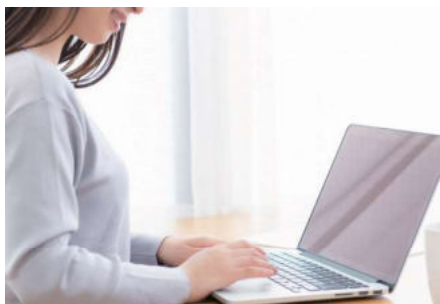
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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 ☎0120-457-857	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