

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!

各店の 「夏の麺弁当・うなぎ弁当」チラシ紹介

『やっぱりサンキューが好き!』になる方法 No.56 お金持ちの好きな食べ物は?
HACCPによる衛生管理 No.56
食のプロデューサーへ No.30 ロシアからの魚が消える?
心のエネルギー 第41回 ~ネガティブ解消法~
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
「無加水鍋で作る夏野菜カレー」「トマト三杯酢」

39BOOK

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

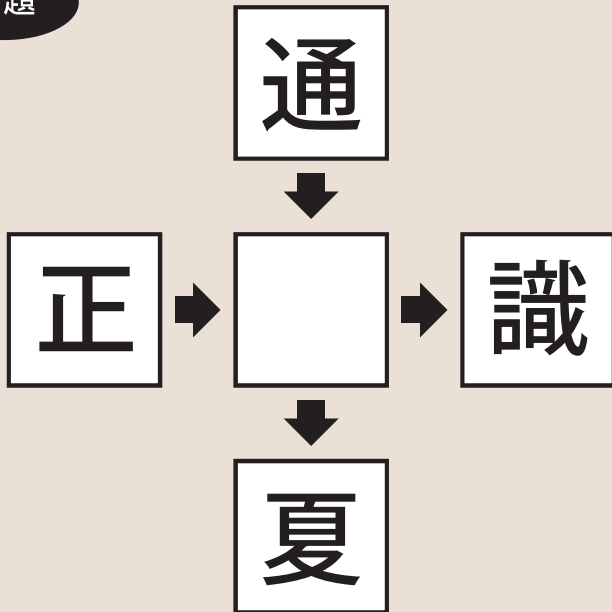
検索



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!



アイリスオーヤマ
無加水鍋両手鍋 20cm
MKSS-P20
IH ガス火対応

セラミックコート土鍋より軽くて丈夫お手入れ簡単
時短 軽量 遠赤外線効果 シリコン取手付

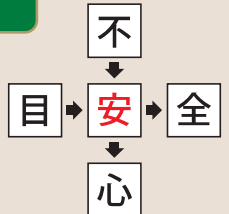


Niceコメント賞

フレッシュランチ 39 清水店利用 N様

《コメント》
暑い中での配達をされている方のあいさ
つで元気をいただけます。

N様には豪華景品をお送りいたします!



7月の答え:安

8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 8月7日(日)

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...

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-10T透明低(OPS製)蓋



蓋:白

蓋:黒

本体:白

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



蓋:白

蓋:黒

本体:黒

本体:白

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
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>



各店の「夏の麺弁当・うなぎ弁当」チラシ紹介

夏らしいさっぱりとした麺ランチを今年も7月届けます!

麺ランチ 2022

月 火 水 木 金 土

ホウキ揚げ肉 おろし蕎麦
冷やし中華
温まじろうどん
ホウキ揚げ肉 おろしうどん
夏の手塩べつめん

【ご注文方法】
お食日の注文は前日19:30までのご注文が必要です。

富山店

7/1からメニューが一変盛りです

麺 LUNCH

安全予約制です。平日のみ販売です。前日(平日)の午後15時までにご注文ください。

月 かき揚げそば
火 とうろそば
水 肉そば
木 ちくわ磯辺天そば
金 かき揚げうどん

川崎店

7月 オリオンフェスティバルメニュー!

オーダー締め切り2日前13:00まで
ご注文7月より注文締め切りが変更となります。

日	月	火	水	木	金	土	日
			天ざるそば				
			冷やし中華				
						カツ重	
						天重	
						20・21・22はうなぎ弁当の日	
						天ざるうどん	
						ステーキ重	

青森県南店

まつした

限定メニュー
冷やし中華

6月3日(金)から

米子店



フレッシュランチ39 5月9日(月)スタート!

夏の麺ランチ

月	豚バラチャーシューの冷やし中華
火	自家製ジャンボかき揚げの冷やしぶっかけうどん
水	旨辛冷やし担々麺
木	豚バラチャーシューの冷やし中華
金	天ぷらとうろそば

上越店

フレッシュランチ39

夏の麺ランチ

月	豚バラチャーシューの冷やし中華
火	自家製ジャンボかき揚げの冷やしぶっかけうどん
水	旨辛冷やし担々麺
木	豚バラチャーシューの冷やし中華
金	天ぷらとうろそば

7/11~7/15週一弁当

カレーソースDE ひもかわうどん

新潟県産地グルメ!

新潟のご当地産品「ひもかわうどん」
旨味たっぷりの濃厚カレーつゆで
お召上がりください!

清水店

うめぼし 1kg

夏ハテを防ぐためには、水分補給はもちろんのこと
汗とともに失われるクエン酸も適量摂取することが大切です。
手軽にクエン酸を摂取できる食べ物「梅干し」はいいが、

うめぼし 1kg 600円税別

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

各店の「夏の麺弁当・うなぎ弁当」チラシ紹介



土用丑の日
夏バテ防止!

7月23日(土)は土用の丑の日です。
夏の土用には魚の旨が旬に1日中2倍(平均1.5倍)あり、2日ある場合はそれぞれ一匹二匹の魚になります。夏の土用の旨には「うなぎ」が最も合います。夏の土用の旨には「うなぎ」が最も合います。夏の土用の旨には「うなぎ」が最も合います。

【うなぎ弁当】
60食限定!

ご注文は7月19日(水)まで!! 7月22日(金)にお届け!

TEL: 076-275-1175
FAX: 0900-200-3039
http://fu-matto.com
0141bento@fu-matto.com

株式会社 フードサーブ松任
石川県白山市村井町1625-3

お名前: _____
TEL: _____
お届け日: **7月22日** (金) 金曜日

松任店

7月22日(金)お届け

夏のスタミナ!!
特製うなぎ重

お吸い物付き

■ 縦13cm×横20cm×高さ3cm(レンジ対応容器)
ご注文について
● 賞味ご予約前です。
● ご注文はTEL、FAX、注文票のいずれかでお申込みください。
● ご予約の旨は2日前とさせていただきます。
● 数量限定のため、予約に達した場合は締め切らせていただきます。
● 当日のキャンセルも、数量超過は利用しかねます。予めご了承ください。

TEL 025-543-6446 フレッシュランチ 39 上越店
FAX 025-544-7313

お名前: _____
数量: _____ 番: _____ タ: _____

上越店

オリワンプーズの
うなぎ弁当

「お吸い物付き」

年に一度の贅沢なご褒美
一人で会社で食べるもよし
家族で楽しく食べる

「うなぎ弁当」のカラー写真はホームページ「お知らせ」にて公開中!
(QRコードはカメラをかざすだけで簡単にアクセス!)

本体価格【税込み】

早期 **7月8日(金)までのご予約**
100円引き

お申込み書 オリワンプーズ FAX0178-50-1513 TEL0178-50-1511

最終締め切り 7/15(金) AM 午前 配達の日
7/20(水)AM 7/21(木)AM 7/22(金)AM
7/20(水)PM 7/21(木)PM 7/22(金)PM

青森県南店

うなぎ
7/20(水)・21(木)・22(金)限定!

フレッシュランチご利用のお客様へ感謝を込めて
今年もおいしい鰻を特別価格でお届けします(門)

《うなぎ弁当》
《うなぎ重》

フレッシュランチ 39 鹿児島
TEL099-228-8881 FAX099-228-8820

鹿児島店

6月 水無月

食コラム

唐揚げ
フェア

7月 文月

食コラム

土用丑の日
7/21(水)
7/22(金)
7/23(土)

岡崎店

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 **新堀**
株式会社

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

鰻

土用の丑の日
7月21日(木)~7月23日(土)限定販売

うなぎを食べて
スタミナつけよう!

国産 うまい うなぎ あります

うなぎ(並) うなぎ(特上)

ご注文はFAXで

品名	数量	金額	備考
うなぎ(並)			
うなぎ(特上)			

TEL: 044-281-2100 FAX: 044-281-2101

清水店

土用の丑の日
国産 うなぎ 重

7/21(木) 7/22(金) 7/23(土)
3日間限定販売

国産うなぎを使用し、丁寧に焼き上げました

うなぎ(並) うなぎ(特上)

品名	数量	金額	備考
うなぎ(並)			
うなぎ(特上)			

TEL: 044-281-2100 FAX: 044-281-2101

うなぎ 重

販売日 7/22 (金曜日)

数量限定

御注文締め切りは7月20日(木)12:00まで!

1. 当日現金 2. 通常請求

044-281-2100

川崎店

土用丑の日

7/21(木) 7/22(金) 8/3(木) 8/4(木)

鹿児島県産 国産まるごと一本 うなぎ蒲焼重

豪快特大まるごと一本 うなぎ蒲焼重

特大殿半身使用 うなぎ蒲焼并

0564-22-7986

岡崎店

鰻

完全予約制 1000食限定!

締切日 7月15日(金) 16:00迄

配達日 7月22日(金)

076-452-6222

富山店

うなぎ 重

2022 お届け日 7月22日(金)

数量限定!

TEL: 03-3927-1123 FAX: 03-3927-1126

やまと亭 城北店

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

グローバルネットコア

TEL: 025-244-0144 (代)

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.56 お金持ちの好きな食べ物は?

(株)フリーダム 清水正敏



電車内に「貯金が少ない人の家はたいいてい散らかっている」との本の広告が掲載されていました。それでふと思ったのですが、好きな食べ物と行動にどんな相関関係があるか調べてみました。

まずは「お金が貯まる人が好む食べ物」ですが、逆説的には貧乏な人が好む食べ物ということになりますね。ファーストフード店のそばに住む人は所得が低くなりがちとの論文があり、安易に美味しいものが手に入ると自尊心が失われやすいことが理由にあげられています。当たり前ですが肥満、糖尿の比率も高くなることが確認されています。アメリカのデータになりますが、所得の下位層と上位層を比較すると上位層の方が肥満度、糖尿比率が低いことが事実として報告されています。手軽に美味しいものを手に入れられる環境はあまり良くないようです。

コンビニも頻度多く利用する方は、この方程式に当てはまっていますね。成分的に密度の濃い糖分、塩分、

油分は人間の行動をだらしなくさせてしまうようです。

一方、チョコレート、梨はお金持ちの好きな代表格です。チョコレートは金持ちの好きな食べ物No.1です。(くれぐれもお金持ちになる食べ物ではないので間違えないように…)風水でも梨は黄金色に輝き、富の象徴です。黄色が良いとされていますが、観念的なことが多く、結局、データに裏付けられた「お金の貯まる方の好きな食べ物」はこれと言って見当らないです。漫然とお腹を満たすことだけではなく、「今日は〇〇のために〇〇を食べよう!」と考えて食べることが、生活リズムを整え、それができる方がお金を貯めることができるという見解に行き着きました。

ちなみに将来お金持ちになるために削っては行けない費用は、交際費、教育費、健康維持費だそうです。なんとなく、うなずけますね。



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



汎用性の高いクラウドシステムをコンテナで実現
販売管理コア・パッケージ
MASTERPIECE



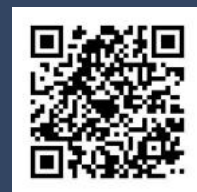
RPA管理ツール **BPA1**
野良仕事を解決します



紙帳票業務の効率化
AI-OCR-PRA



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.56

～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

FSMS14 外部監査規程

●要求事項

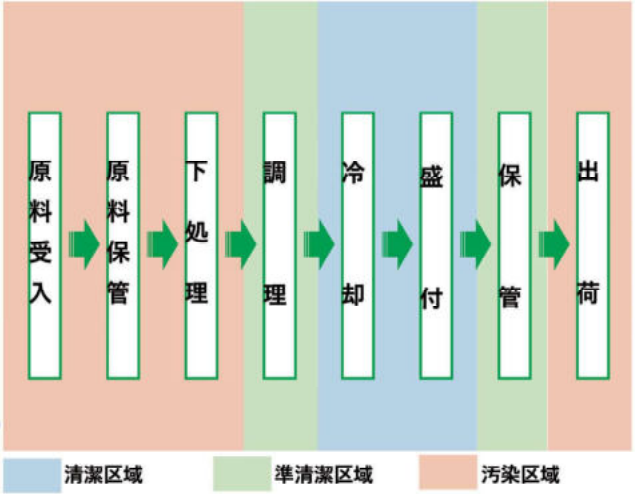
組織は、食品安全に影響するサプライヤーに対する評価、承認及びモニタリングの継続に関する手順を定めこれを実施、維持しなければならない。サプライヤーに対する評価、調査の結果及びフォローアップは記録に残さなければならない。

食品サプライチェーンに求められること
食品製品の生産及び顧客へ配送に関わる組織

3. 内部監査 (自社での監査)
外部監査 (第三者/第三者監査)

① サプライヤーは食品の保護・不十分なサニテーションの問題を明確にし、常時作業活動をモニタリング/改善する様、設計された内部監査プログラムを有し、**従業員・専任監査人**によって実施されること。

② **第三者監査** (取引先からの監査)
第三者監査 (監査認証機関) による承認を得ること。



■製造・加工の装置・設備 設置のポイント





総合衛生管理
HACCP 認証
association
CODEX・GUIDE LINE



小規模厨房施設
総合衛生管理
HACCP 認証
association
レストラン HACCP

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 : n 8058nh@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 jfsm
JFS-A JFS-B
登録番号 : 3000002

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.30 ロシアからの魚が消える?

三年目に突入し今なお終わりの見えないコロナウイルス、そして他国ではあるものの同じく終わりの見えない戦争と物価高騰に激しく揺れ動く激動の日本経済。その真っ只中で実施された国政選挙、勝者はそれなりに見えてはいましたが、皆さんは何に重きを置いて今回の一票を投じられましたか。8月号が届くころには、いつも通りの「良識の府」が始まっていることと思います。

さて一時はGDPとともに「漁業大国」と言われた日本、気がつけば経済とともに「漁業大国」の座を中国に抜かれ、サンマ漁業までも2013年以降、生産量で台湾勢の後ろをゆっくりと航行中です。鯨御殿と言われた時代はどことやらと言ったところでしょうか!!

そしてなにより水産物においても輸入大国となり、輸入金額は令和2年(2020年)において1兆4640億円(財務省貿易統計より)で、国別では中国18% チリ10.2% 米国8.0% ロシア7.1%の順となっています。品目では、

鮭・鱒・鰹・鮪・海老・イカ・カニの順で続きます。

そこで気になるのがロシアからの輸入です。2021年では、やはり中国、チリに続いて1,381億円(農林水産省)となっており、ロシアにとって日本は、紅鮭、カニ、タラ、ウニの『お得意様』となっていました。

ところがロシアのウクライナ侵攻によって、日本を含め多くの国がロシアへの経済制裁に踏み切りました。日本はかなり選別しながら禁輸措置などを実施していますが、ロシア側から”逆制裁”ともとれる「平和条約交渉の中断」「共同経済活動に関する協議の停止」そして「北方領土周辺海域での安全協定の履行停止」と矢継ぎ早に対応されています。

そこへもってきて日本政府は、今国会で『貿易上の対ロシア最恵国待遇取り消し』を可決成立しました。これでロシアからの全輸入品の関税が引き上げとなり、前述の魚介類の価格に跳ね返ってくるのは間違いないでしょう。

それよりも北海道を拠点とする水産加工も含めた漁業関係者の皆さん、また魚介類を生業とする方達は向こう一年、大変苦しい状況に置かれるものと推察できます。

食べないわけにはいきませんが、お魚の価格は多少上がっても我慢しましょう。

冷蔵庫も満足にない時代、村のお店に魚と言えば干物と鯨の塩蔵物くらいでした。夏の暑い盛りの日、何か目出たいときに母が作ってくれた、分厚い黒い皮の付いたクジラ肉の入った茄子の醤油汁を思い出します。



『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41回

心のエネルギー

～ネガティブ解消法～

多くのアマチュアゴルファーは調子が良かったり悪かったりします。プロゴルファーでも「調子の波」があるといえますから、ゴルフは総じて「調子の波」はつきものなのかもしれません。そう理解していても「今日は調子が良かった!」だったり、「今日は調子が悪かった…」と一喜一憂するものです。

1ラウンドの中でも終始調子が悪いことがしばしばありますが、そんな時に「はあ～」とため息ばかりつくっていませんか?私のゴルフ仲間の中にもそういう人がいます。ため息は決してポジティブな行為ではありませんので、周りにいる人が爽快な気持ちには決してなりませんし、いくら調子が悪いからといってため息ばかりついていたら、本人だけでなく一緒にラウンドをしている周りの人まで不愉快にしてしまう「ため息菌」を巻き散らかしてしまいます。

そういう人は自分がため息ばかりついていることに気が付いていないことが多く、楽しくラウンドをするためには、調子の悪い人でもプレーの中に幾つかは「ナイス!」と言えるプレーがあるので、そのシーンが到来したら心の底から「ナイス!」と声をかけると、他の同伴プレイヤーからも次々と「ナイス!」の聲がかかるものです。私も逆に調子の悪い時に「ナイス!」と声をかけられて元気をもらうことがありますので、とても意義のあることではないでしょうか。気を取り直して立ち直ることもよくあります。

但し「調子が悪い」と「上手く打てない」では全然意味が違って、「調子が悪い」というのは、いつもは上手く打てるのに今日はどうしたの?というくらいミスが出てしまうことですし、「上手く打てない」はそもそも技量不足ですから練習以外に克服する方法はありません。

この技量不足の人はラウンドそのものが緊張の連続ですから、同伴プレイヤーは「ドンマイ!」などの声かけで少しでもリラックス出来るような配慮が大切です。そうした心配りをしあえるのもゴルフの良いところです。

これが「調子が悪い人」、「技量不足の人」がいても、ラウンドを楽しむ秘訣ではないでしょうか。他のスポーツや職場などでも同じですね。元気がない人に声をかけたり、新人が失敗したときにサポートしたりすることが普段から普通に出来ている職場はとて素晴らしい雰囲気です。それとは逆に人の悪口、陰口がはびこっている職場は、足の引っ張り合いも日常的で働く人に笑顔を見ることも出来ません。悪いことは何でも人やモノのせいにしてしまう癖がある人がいたら大問題です。ゴルフの場合だとこのような人は二度と誘われなくなるのが殆どです。

誰でも欠点のひとつやふたつあるものです。いいところを褒め讃えることが出来れば状況は変化するかもしれませんね。(期待を込めて!)

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

AiHO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

8月 August

おうちで作れる

一品料理コーナー

無加水鍋で作る夏野菜カレー

- 《材料》 《夏野菜》
- 豚バラ肉 茄子
 - 玉ねぎ ビーマン
 - にんじん パプリカ
 - トマト缶 かぼちゃ
 - ルー ズッキーニ
 - ローリエ しし唐辛子
 - 白ごはん オクラなど

夏野菜以外でもお好みの野菜や家にある野菜でOK!

今回は、無加水鍋で水を一切使わずカレーを作りました。野菜の旨味をギュッと閉じ込め、さらに素揚げした夏野菜をたっぷりトッピング!栄養満点で食欲のない夏でもご飯が進みます!豚バラをひき肉に変えてキーマカレーにしてもいいですね!

今回使用した無加水鍋をクイズ賞品で採用! 3Pのクイズコーナーもチェックしてね!

夏は食欲ないはずなのに〜!



かぼちゃは160℃の油で、じっくりと揚げるのがコツです!

《夏野菜カレーの作り方》



① 玉ねぎは粗いみじん切り、豚バラ肉は、5mm位の厚さに、にんじんは半月切りにします。



④ 夏野菜をカットし、160℃~170℃の油で素揚げしていきます。



② 無加水鍋に入れ、炒めます。



⑤ 皿にご飯、カレー、素揚げした夏野菜をトッピングして出来上がり!



③ トマト缶、ローリエを入れ蓋をして煮込みます。一旦火を止めルーを入れとろみがつくまで軽く煮込みます。

野菜のうまみをギュッと閉じ込め!

旬を愉しむおまけの一品料理 『トマト三杯酢』
湯むきして食べやすい大きさにカットしたトマトに玉ねぎのみじん切りを乗せて※三杯酢をかけるだけ。さっぱりして暑い夏にピッタリですよ!

※三杯酢 だし3:酢1:さとう1



トマト三杯酢



詳しい作り方については、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 麺史上
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/



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】新潟市東区紫竹御新町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。

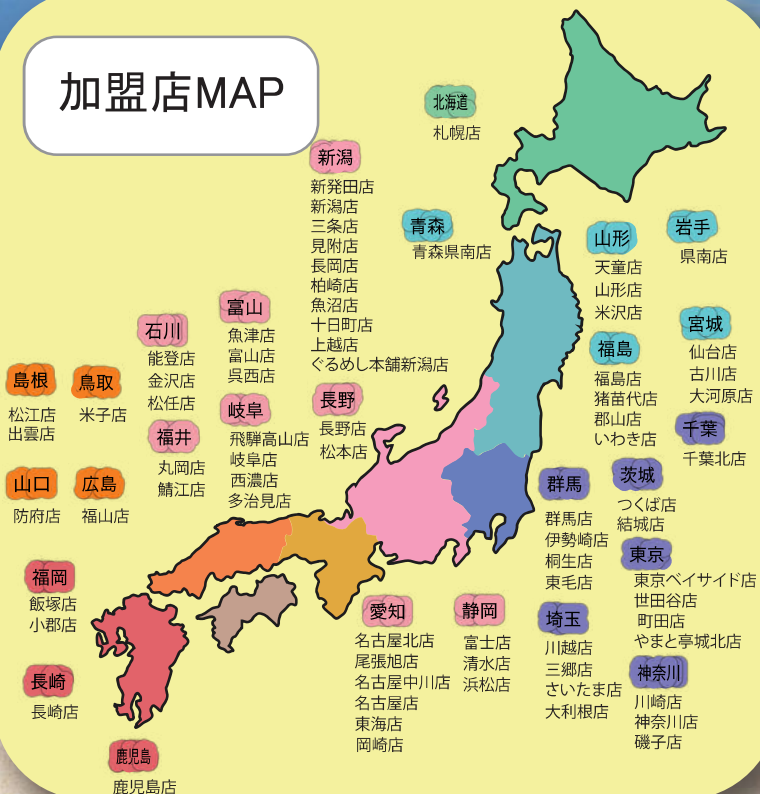
栄養チェックも一目瞭然

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



8月生まれのオーナー様

8/6

能登店 (株)コスモ・フーズシステム
代表取締役 林 一夫様

HAPPY BIRTHDAY



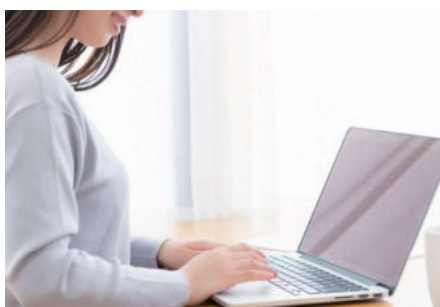
ショクカイWEBサイトで リモート発注 はじめませんか？

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	広島県	福山店 084-920-1139
群馬県	群馬店 027-372-3923		ぐるめし本舗 025-278-9684	鳥取県	米子店 0859-39-3111
	伊勢崎店 0270-25-9323	長野県	長野店 026-284-8811	島根県	松江店 0852-26-3141
	桐生店 0277-20-7551		松本店 0263-57-6664		出雲店 0853-25-3939
	東毛店 0276-22-1551	富山県	魚津店 0765-24-3960	山口県	防府店 0835-24-0439
埼玉県	川越店 049-231-0039		富山店 0764-52-6111	福岡県	飯塚店 0948-22-8363
	三郷店 048-949-4232		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
	大和店 0480-72-2230		金沢店 076-268-5111	鹿児島県	鹿児島店 099-228-8881
千葉県	千葉北店 043-380-1166		松任店 076-275-1175		
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

Guinness World Records RECORD HOLDER

Oi Ocha

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RI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 NII 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」ほろろ茶製品を除く