

## ★「食中毒」対策していますか??

食中毒が最も発生しやすいシーズンがやって来ました!!  
 梅雨入りする6月から9月にかけて暖かく湿気が多いこの  
 時期は食中毒の原因となる細菌の繁殖が活発になります。  
**※食中毒は毎日のこまめな予防が一番!!**



- ①菌を付けない  
調理時には手を綺麗に洗い生肉と野菜を一緒に洗わず、菌をさける。
- ②菌を増やさない  
食材を低温で保管、細菌を増やさない。
- ③菌をやっつける  
食材の中心まで加熱、調理器具の殺菌。

## ★「七夕」にまつわる言い伝え!!

- ①短冊の色はなぜ5色??  
赤・青・黄・白・黒の五色の短冊は中国に伝わる「五行説」の物の移り変わりを表している。
- ②笹竹を立てるのはなぜ??  
笹の葉のすれ合う音は神様を招くと考えられ、ご先祖様の霊が降りてくるよう始められた。
- ③おり姫星と彦星の距離は??  
おり姫星のベガと彦星のアルタイルは、およそ16光年離れています。  
光速で走っても2人が会えるのは約16年後という事ですね…すごく長い年月です。
- ④年に一度2人が会う為の橋がある??  
昔の人は、おり姫星と彦星の間、天の川にかかる白鳥座を「かささぎの橋」と呼んでいます。



### その1

食中毒対策!!  
凍結加熱卵のご提案!!



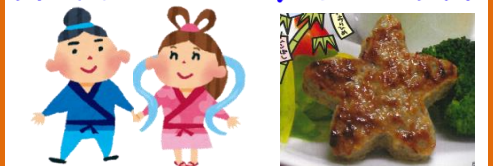
### その2

素材の美味しさ!!  
優しいお惣菜のご提案!!  
思いやり堂本便シリーズ



### その3

楽しい美味しい!!  
七夕行事食のご提案!!  
★7月7日は七夕まつり★





# サルモネラ食中毒対策は万全ですか？

## サルモネラ菌とは…

日本における食中毒菌の中で1位2位を争う有名で怖い食中毒です！！  
もともと自然界に存在しているグラム陰性の通性嫌気性桿菌ですがここ最近特に注目されているのが鶏卵からの感染です。潜伏期間は8～48時間主な症状は激しい腹痛、下痢、発熱、嘔吐。重篤な場合、死に至る事があります。



## ※”イン・エッグ型汚染” ”オン・エッグ型汚染” タイプが2つあります！

鶏卵のサルモネラ汚染には2タイプあります。産卵に殻の表面に付着した状態の”オン・エッグ型”。もう一つは内部が菌で汚染されている”イン・エッグ型”。近年特に問題視されているのは”イン・エッグ型汚染”サルモネラ・エンテリティディス (SE) です。下記情報ご参考にして頂ければと思います。

### ■イン・エッグ汚染率

『イン・エッグ型』サルモネラ汚染率は30000個に1個の割合だと言われています。意外と高い汚染率お気を付けて!!

### 例えば…

●殻付き卵を「1週間に10ケース」扱う場合。  
10ケース 1週間 卵1個  
 $100\text{kg} / 6\text{日} / 60\text{g}$  として計算すると、1日の使用個数は  
 $100\text{kg} \div 6\text{日} \div 60\text{g} = \text{約}278\text{個/日}$  se汚染された卵に遭遇する可能性は  
 $30,000\text{個} \div 278 = \text{約}108\text{日}$  ということになります。  
**約108日に1回、年間3～4回 発生するということ。**

## 殺菌凍結卵



Point 1: 安心・安全!!

Point 2: 経済性

### QP 凍結全卵(調理用)HV No.3

	商品コード 2090019300 規格 1kgX10 調理方法 流水・冷蔵庫解凍
<b>商品特徴</b> 和食工弁を仰えた殺菌加工凍結卵	

### QP 凍結全卵 1.8kg

	商品コード 2090017800 規格 1.8kgX6 調理方法 流水・冷蔵庫解凍
<b>商品特徴</b> 和食工弁を仰えた殺菌加工凍結卵	

## 殻付き卵には見えない廃棄やコストがかかっていますよ！

### 殻付き卵は、20%が捨てる部分です

殻付き卵の80%が卵白と卵黄、残りの20%は卵殻や卵殻膜で、これらは動物性残渣(生ごみ)となります。つまり購入価格の20%は廃棄物代にあたります。

#### 例えば

殻付き卵10kgの場合

殻付き卵 10kg

+ 割卵費用

卵殻 卵殻膜 2kg  
全卵(中身) 8kg

動物性残渣(生ごみ)

+ 処理費用

卵白 5kg  
卵黄 3kg

### 作業が軽くなります

- キュービータマゴ製品には、殻がありません。  
卵を割る手間、時間、殻の始末も不要です。
- 卵殻や血玉などの異物混入がありません。  
クレームの心配がなくなります。
- ろ過などの付帯作業がありません。  
作業時間が短縮されます。
- 泡立ちなどの品位が年間を通して安定しています。  
均一な仕上りにするための調整作業が必要ありません。  
歩留まりも向上します。

### 殻付き卵にかかっている見えないコスト

殻付き卵の場合、割卵作業とごみの処理費といった、見えないコストがかかっています。

#### 例えば

殻付き卵Mサイズ 1パック10個入り 180円 / 卵1個 60g

1kgあたりの価格は

300円

ですが、

- 1kgのうち、中身は80%なので、実質価格は375円
- 1kgあたりの割卵費用は17円<sup>※1</sup>
- 1kgあたりのごみの処理費は19.5円<sup>※2</sup>

なので、

1kgあたりの最終価格は

→ 411.5円

ということになります。

※1 時給780円の人材が1時間に1,000個割った場合  
※2 卵生の実績より凍結卵1kg ▶ 殻付き卵Mサイズ約20個分です。

### ごみが少なくてすみます

#### 殻付き卵の場合



#### キュービータマゴ製品の場合







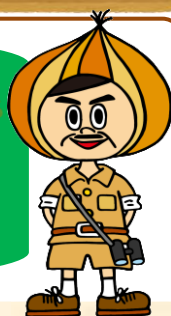
# 元気高齢者を応援する体に優しいお惣菜提案!

## 注目!

### 優しく美味しい二つの思いやり...

### ※安心・安全! 加熱殺菌済み!

### ※賞味期限180日のロングライフ製品!



### こんな“思いやり”

～老化による弱りを補う商品設計～

#### その1 ソフトな噛みごち

- 弱くなった歯や入れ歯でも噛み砕きやすい軟らかさ仕上げ。

おいしいね!



おいしいね!

#### その2 やさしいおいしさ

- 食べやすさに配慮しています。
  - ・お口への入れやすさ (カットサイズ)
  - ・飲み込みやすさ
  - ・刺激が少なく、むせにくい味付け
- 高齢者に不足しがちな栄養素に配慮しています。

### 思いやり堂本便シリーズ

### 素材の形そのままに! 確かな美味しさお届け!



## 食べる感動をお届けしたい!

おいしさは見た目から、食べてさらに美味しい!  
お口から食べて健康寿命を延ばそう!

### オペレーションにも思いやり

常温&チルド品なので  
解凍いらず!



人手の少ない  
朝食などにお役立ち!



形くずれなく  
盛り付けしやすい!



思いやり堂本便「ソフトな噛みごち」は?



区分1  
容易にかめる



区分2  
噛み砕きでつぶせる

に適合します。\*「日本介護食品協議会」規格適合商品

## 思いやり堂本シリーズ! ソフトな噛みごち♪

### 堂本 ソフトな噛みごち きんぴらごぼう



商品コード 5250013600  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

### 堂本 ソフトな噛みごち 切干大根煮



商品コード 5250065100  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

### 堂本 ソフトな噛みごち ひじき煮



商品コード 5250065300  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

### 堂本 ソフトな噛みごち 大豆五目煮



商品コード 5250065200  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

### 堂本 ソフトな噛みごち たけのこの煮物



商品コード 5250033500  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

### 堂本 ソフトな噛みごち ふきの煮物



商品コード 5250033400  
規格 250gX30  
調理方法 開封のみ

#### 商品特徴

ソフトな噛みごちで噛み砕きやすい

七月七日は何の日??

# 七夕の日がもっと楽しくなるツ★

※受注締切がございます。ご注文はお早めにお願ひします!

**受注締切:6月8日(月)**

**ベスト セタデザート(2015) 40g**

	商品コード 6010080700
	規格 40gX40/2 調理方法 自然解凍
<b>商品特徴</b>	
ぶどうと豆乳の贅沢二層ゼリー	

★7月7日は七夕まつり★

願いがかないますように・・・  
と笹の音の魔法をかけました!  
星を眺めながら  
美味しいデザート  
いかがですか??



**受注締切:6月13日(土)**

**ベスト 天の川ゼリー(2015) 50g**

	商品コード 6010080600
	規格 50gX40/2 調理方法 自然解凍
<b>商品特徴</b>	
レモンとりんごの爽やか二層ゼリー	

**受注締切:6月13日(土)**

**ヤヨイ 新七夕星のデザート(食物繊維) 40g**

	商品コード 8720025600
	規格 40gX40/3 調理方法 自然解凍
<b>商品特徴</b>	
二層のゼリーにマンゴーとパイの果肉のせ	

**受注締切:6月13日(土)**

**ヤヨイ 新七夕お星さま三色ゼリー(鉄) 40g**

	商品コード 8720025400
	規格 40gX40/3 調理方法 自然解凍
<b>商品特徴</b>	
抹茶ゼリー・豆乳・青りんごの三色ゼリー	

**受注締切:6月13日(土)**

**ヤヨイ 新七夕キラキラゼリー(鉄・食物繊維) 40g**

	商品コード 8720025500
	規格 40gX40/3 調理方法 自然解凍
<b>商品特徴</b>	
夏みかんゼリーの黄桃と苺を加えたキラキラゼリー	

**楽しい行事食!!**

七夕の由来  
七月七日の夕方を表して  
七夕(シチセキ)と呼ばれていた。  
しかしいつからか、呼び方が  
棚機(タナハタ)にちなんで



**受注締切:6月13日(土)**

**ベスト 星型ハンバーグ40(卵・乳不使用)**

	商品コード 6010083800
	規格 40gX25X4 調理方法 加熱調理
<b>商品特徴</b>	
卵・乳不使用の軟らかくジューシーなハンバーグ	

**受注締切:6月13日(土)**

**ベスト 星型ハンバーグ60(卵・乳不使用)**

	商品コード 6010083700
	規格 60gX25X4 調理方法 加熱調理
<b>商品特徴</b>	
卵・乳不使用の軟らかくジューシーなハンバーグ	

**受注締切:6月13日(土)**

**ヤヨイ プチ星のコロッケ 30g**

	商品コード 8720064900
	規格 30gX100/2 調理方法 揚げる
<b>商品特徴</b>	
軽い食感の衣と甘めの味付けが特徴	

**受注締切:6月13日(土)**

**ヤヨイ 星のコロッケ 50g**

	商品コード 8720003300
	規格 50gX60/2 調理方法 揚げる
<b>商品特徴</b>	
軽い食感の衣と甘めの味付けが特徴	

★次回8~9月号予告★

「夏祭り」「敬老の日」の日をテーマにご提案致します!  
お届けは7月下旬の予定です♪♪お楽しみに~!!

