

# JFSA information

プレミアム



食材事典

## パックごはん



### パックごはんに対する「誤解」と「新常識」

●手間なく、おいしく！前澤シェフのアイデアキッチン  
今回の食材「冷凍さといも」

●時間と手間を大幅カット!!  
厨房クリーン洗隊がゆく!!～シーズン2 第2回  
フライヤークリーナー・スチコンクリーナー～

# 秋の販促カレンダー

連日記録的な猛暑に見舞われた今年の夏。原料の高騰や客足の鈍りなど、一部浮き沈みの幅が大きかった業態はあるものの、全体的には猛暑が個人消費を押し上げる傾向がみられました。しかし、同じく記録的な猛暑に見舞われた2010年を例にみると、7～9月は大きく経済成長率がプラスになった一方で、10～12月は大幅な減少傾向となりました。秋冬は行楽や忘新年会シーズンなどでしっかり結果を残したいところ。新たな施策を試みるなどしてユーザーを獲得していきたいものです。

		10月	
行事記念日	1日	醤油の日	10日 トマトの日
	2日	豆腐の日	12日 豆乳の日
トピックス	4日	イワシの日	13日 さつまいもの日
	8日	そばの日	15日 きのこの日
旬の食材	8日	体育の日	18日 冷凍食品の日
	10日	缶詰の日	21日 孫の日
今月の豆知識	10日	マグロの日	29日 国産とり肉の日
	10日	冷凍めんの日	31日 ハロウィン
		秋の行楽・紅葉シーズン	
		ハロウィン	
		運動会・体育祭	七五三
		秋のプライダルシーズン	
			
		けがに	マッシュルーム
		水産物	青果物
		いばだい、いなだ、いわし、うなぎ、かつお、かんばち、さけ、さば、さわら、さんま、しいら、しらうお、たい、たちうお、ぼら、わかさぎ、するめいか、いくら、いせえび、けがに、わたりがに	えのき、エリンギ、かぶ、かぼちゃ、ぎんなん、さつまいも、さといも、しいたけ、しめじ、食用菊、、なめこ、にんじん、はくさい、まいたけ、マッシュルーム、まつたけ、むかご、いちじく、かき、かぼす、くり、マスカット、りんご、洋梨、和梨
		<p>今年は豊漁、調理の幅は万能！ 「イワシの日」に旬の名残を楽しむ</p> <p>10月4日はイワシの日です。イワシの広い普及を目指し、「1(い)」「0(わ)」「4(し)」の語呂合わせからこの日が記念日に制定されました。近年イワシは不漁が続き高級魚のイメージがついていましたが、今年は記録的な豊漁となり安価で広く出回りました。DHAやEPAなどさまざまな栄養成分が含まれるイワシは、調理の幅も万能。梅煮、かば焼き、つみれ汁などの和食はもちろん、ハンバーグ、パン粉焼き、トマト煮などの洋食、甘酢あんかけ、チャーハンなど中華料理としても大活躍します。10月はイワシの旬の名残の時期。今年の食べおさめに、イワシメニューを考案してみてくださいいかがでしょうか。</p>	
			

## 11月

- |           |                  |
|-----------|------------------|
| 1日 寿司の日   | 15日 こんぶの日        |
| 3日 文化の日   | 15日 かまぼこの日       |
| 7日 鍋の日    | 15日 ポジョレー・ヌーボー解禁 |
| 7日 立冬     | 21日 かきフライの日      |
| 11日 麺の日   | 23日 勤労感謝の日       |
| 11日 鮭の日   | 23日 外食の日         |
| 11日 チーズの日 | 29日 いい肉の日        |
| 15日 七五三   | 30日 本みりんの日       |

## 12月

- |            |              |
|------------|--------------|
| 1日 カレー南蛮の日 | 24日 振替休日     |
| 3日 ひっつみの日  | 24日 クリスマス・イブ |
| 7日 大雪      | 25日 クリスマス    |
| 13日 ビタミンの日 | 28日 仕事納め     |
| 20日 プリの日   | 31日 大晦日      |
| 22日 冬至     |              |
| 22日 はんぺんの日 |              |
| 23日 天皇誕生日  |              |

クリスマス商戦

冬休み(帰省・旅行)

冬のボーナス

文化祭・学園祭

忘年会シーズン

ポジョレー解禁

新年の準備

お歳暮商戦



かつお

水産物

いなだ、うなぎ、かつお、かます、きんぎ、かれい、このしろ、さけ、さわら、ししゃも、しゃこ、たちうお、はたはた、ひらめ、ふぐ、ぼら、いくら、いせえび、たらばがに、けがに、あわび、かき、たらこ、のり



かぶ

青果物

えのき、エリンギ、かぶ、かぼちゃ、カリフラワー、ごぼう、さつまいも、さといも、しいたけ、しゅんぎく、食用菊、だいこん、ながいも、ながねぎ、なめこ、にんじん、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、ゆりね、かき、りんご、洋梨



あわび

水産物

あんこう、いなだ、かき、きんめだい、このしろ、さわら、ししゃも、たら、はたはた、ひらめ、ふぐ、ぶり、あわび、ぼら、あかがい、いいたこ、やりいか、いせえび、かき、たらばがに、けがに、たらこ、なまこ、のり



みかん

青果物

エリンギ、かぼちゃ、カリフラワー、くわい、ごぼう、さつまいも、さといも、しゅんぎく、せり、だいこん、ながいも、ながねぎ、のざわな、はくさい、ブロッコリー、ほうれんそう、マッシュルーム、芽キャベツ、ゆりね、きんかん、みかん、ゆず

### 頻度は？ 予算は？ 時間は？ ビジネスパーソンのランチ事情

ランキングとクチコミのグルメサイト「食べログ」が、ビジネスパーソンの仕事の日の外食ランチ事情をリサーチしました。その結果によると、ビジネスパーソンの約3割が外食ランチ派であることが判明。外食派は女性より男性の方が多く、頻度も女性(週1.4回)より男性(週2.1回)の方が上回る結果となりました。また1回の外食ランチにかかる予算は700~1,000円が全体の半数以上。男性の半数以上は1人で食べることが多く、女性は同僚・友人などと一緒に行く割合が約6割になることが分かりました。ちなみに外食でよく行くジャンルは男性がラーメン、和食、定食屋と手軽で安価なもの、女性はイタリアン、和食、カフェ・喫茶店と比較的時間がかかるものを選ぶ傾向がありました。



### まだまだ続くレモンサワーブーム 冬は旬の国産レモンでプレミアムな1杯を

昨年より続いているレモンサワーブーム。従来の焼酎ユーザーだけでなく若い層からも支持されており、長期下落傾向にある焼酎の中でも甲類についてはレモンサワーブームの押し上げから減少幅が縮まっているといえます。そんな中、飲食店ではオリジナルのアイデアを加えた進化系レモンサワーを提供する店が続々登場しています。レモンは1年中流通していますが、国産レモンの旬は10月から。10月のレモンは緑色をしており、黄色のレモンが出回るのは12月以降となります。今年の忘新年会シーズンは、旬の国産レモンを使ったプレミアムな進化系レモンサワーの提供が話題を呼びそうです。





# パックごはん



食材事典

## パックごはんが市場で急成長中！



炊飯した調理済のごはんを無菌包装した米飯類を「パックごはん」といいます。常温で長期保存できるパックごはんは、美味しさと保存性の高さから市場が急成長しています。今後は一般向けのみならず、業務用の流通拡大が見込まれるパックごはんの魅力を、いち早くご紹介いたします。

### パックごはんの歴史

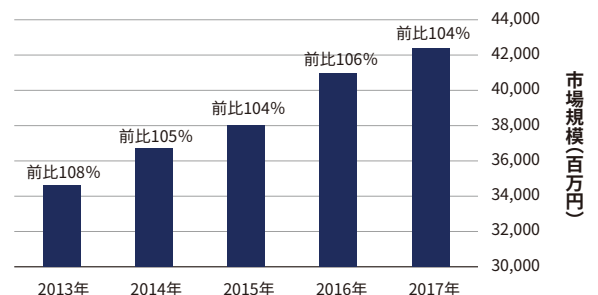
1970年代に電子レンジ食品ブームが起こり、電子レンジ対応のレトルト米飯が発売されました。しかし当時は炊飯器で炊き上げるごはんと比べて課題が多く、市場はまだまだ小さなものでした。

その後、レトルト米飯とは殺菌の仕方が異なるパックごはんが開発され、さまざまな技術的進歩や改良も進み、家庭で炊飯するごはんにも劣らない、おいしいパックごはん市場が形成されていきました。

### パックごはん急成長の背景とは？

米の1人あたりの消費量は昭和中期から減少の一途をたどっていますが、約30年前に誕生したパックごはは、現在市場が急成長中！ その背景には、2011年の東日本大震災で、災害時の家庭内備蓄が見直された経緯があります。備蓄用のパックごはんを食べてみた一般消費者が美味しさに気づき、消費を押し上げていきました。また、世帯人数の減少や共働き世帯の増加に伴って、レンジアップで手軽に食べられるパックごはんを普段の食事に取り入れる「日常使い」の意識が浸透していることも、その一因と考えられています。

パックごはんの市場規模



インテージSRI 米飯市場 2013年1月～2017年12月  
推計販売規模(金額百万円) ※米飯類 無菌米飯フィルター

業務用

今、改めて注目されています!!

# パックごはんに対する「誤解」と「新常識」

一般消費者には日常的に食べられているものの、業務用としてはこれからの発展が見込まれるパックごはん。その魅力と新常識を、今こそ知っておきましょう!

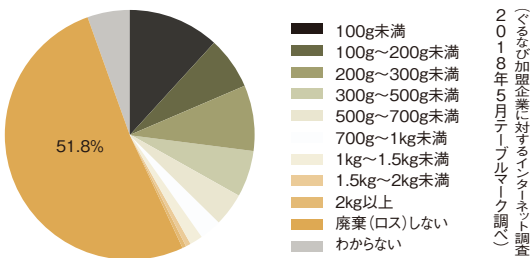
誤解

パックごはんを業務用で使う必要性を感じない。

新常識

売上向上や経費削減などのメリットがあります!

炊いたごはんの廃棄量は1日どれぐらいですか?



飲食店への調査によると、炊いたごはんを廃棄する店舗は全体の40%以上でした(ロス平均は1日355g)

ごはんの廃棄はしない店舗が約52%を占める一方で、営業中にごはんを切らした場合、「オーダーを止める」店舗が約30%もあり、売上アップのチャンスを逃していました。

営業中にごはんを切らしてしまった場合、自店で急ぎごはんを炊く、または近所のお店に買いに行く店舗が7割以上を占めていました。

ごはんを営業中に切らしてしまった際に、どのような対応をしていますか?

	全体	自店で急ぎごはんを炊く	止める(お客様の来店を促す)	近所のお店に買いに行く	炊飯器を近所のお店に譲渡する	近隣の飲食店から購入	その他
全体	310	40.0	30.3	23.2	11.0	9.7	8.1
居酒屋	128	38.3	35.9	22.7	8.6	11.7	6.3
和食	74	47.3	27.0	21.6	10.8	6.8	10.8
洋食	20	35.0	45.0	5.0	10.0	10.0	5.0
ダイニングバー・ビアレストラン・パブ	23	30.4	21.7	52.2	13.0	0.0	0.0
焼肉・ホルモン・アジア・エスニック・無国籍料理	35	51.4	25.7	17.1	11.4	17.1	17.1
その他	30	26.7	16.7	26.7	20.0	6.7	6.7

(ぐるなび加盟企業に対するインターネット調査 2018年5月テーブルマーク調べ)

▶ **パックごはんを適切に使えば、作りすぎによる廃棄ロスの低減につながります! また、炊飯後に長く保温したごはんのような品質劣化もありません!**

▶ **パックごはんを使えば、炊いたごはんを切らした後もオーダーを受けられ、チャンスロスを撲滅します!**

▶ **長期保存可能なパックごはんを常備しておけば、急いで買いに行く必要もなし。ごはんを追加で炊く手間も省け、経費削減・人件費削減・オペレーションの簡素化に貢献します!**

誤解

パックごはんって、費用が高そう。

新常識

炊飯にかかる諸経費とパックごはんのコストを比べてみてください!

米を炊飯するには、材料費、水道光熱費、人件費、炊飯器の設備費などの諸経費がかかります。この経費と、常温で長期保存ができ、使いたい時にすぐ使えるパックごはんにかかるコストを比べてみてください。

▶ **炊飯にかかるトータルコストに比べてパックごはんのコストは遜色なし。しかもオペレーションの簡素化等、他のメリットも享受できる!**

誤解

パックごはんって、本当に美味しいの?

新常識

「パックごはんは美味しくない」のは過去の話です!

パックごはんの炊飯設備は、「加圧加熱」や「蒸気炊飯」など、一般的な炊飯器に比べてさまざまな技術や工夫が加えられています。また、原料の品質や炊飯に使われる水の質の高さなど、メーカーならではの美味しさのこだわりが随所に行き渡っています。

▶ **原料、水、製造技術などおいしさへのこだわりは満載! パックごはんはどんどん美味しくなっています!**

全国の成功  
事例付き！

# 業務用パックごはん 「あるある」活用ヒント集

## 業態別 業務用パックごはん導入事例

### 外食



食事重視



ホテル



ごはん切れや廃棄ロスが多いし、  
ごはん切れの際のチョイ炊きも  
手間なんです…。

#### お悩み解消！

- ・常備しているパックごはん、ごはん切れや廃棄ロスを解消！
- ・ごはん切れ時にパックごはんを活用して効率化！



残ったごはんを冷凍保存・  
再使用しているので、衛生面や  
手間の面に難あり。冷凍のため  
提供にも時間がかかっています。

#### お悩み解消！

- ・パックごはん導入で、衛生面、手間、提供時間などすべての面の不満が解消！



居酒屋チェーン



ごはん切れの時、各店舗の判断で  
近所のお店に買いに行くため、  
時間や手間などコストが多発に発生！

#### お悩み解消！

- ・ごはん切れ後は常備のパックごはんに切り替えるため、時間や手間の大幅カットに成功！



ラーメン店



ラーメンのみのメニュー構成でしたが、  
チャーハンメニューも導入したい！

#### お悩み解消！

- ・炊飯設備は導入せず、パックごはんを新規導入することでチャーハンメニューを実現！



カフェレストラン



調理設備が少なく、ごはんを鍋等で  
炊くのが手間なんです。

#### お悩み解消！

- ・ごはんメニューを効率よく提供することが可能に！
- ・従業員のまかないとしても利用できた！



喫茶チェーン



コーヒー主体の店舗なので、  
炊飯業務までは行いたくないな…。

#### お悩み解消！

- ・カレーやドリアなどのごはんメニューが提供可能に！
- ・レンジ調理前にホワイトソースと混ぜ合わせ、ドリアベースとして活用！



カラオケ店



食事がメインではないけれど、  
食事需要にも応えたいんです。

#### お悩み解消！

- ・ごはんを炊くことなくメニュー化に成功！
- ・簡単調理だから短期アルバイトや外国人スタッフにも任せられる！



人手不足なので、どうか  
オペレーションを簡素化したい！

#### お悩み解消！

- ・パックごはんの導入でオペレーションの簡素化に成功！
- ・米の炊飯に比べると食材だけでの原価はアップするが、オペレーションの簡素化によりトータルコストでバランスが取れた！



喫茶・娯楽重視

これからますます需要が伸びる業務用のパックごはん。ごはんまつわる各業態の「あるある」な  
お悩みを解消するため、全国でいち早くパックごはんを導入した各業態の成功事例や、  
スチームコンベクションオープンを活用したパックごはんの大量調理手順を紹介します。

## 給食



### 幼稚園



園児がお弁当を忘れるなど、  
急な対応で時間を取られています。

#### お悩み解消！

・パックごはんを予備食として常備することで、  
急な対応などの手間を回避！



### 社員食堂



社員食堂で活用できる  
福利厚生がほしいのですが...

#### お悩み解消！

・食堂にパックごはんを常備し、社員が  
自由に喫食できるようにすることで社員の  
満足度が向上！



## メディカル



### 老健施設①(老人ホーム、サービス付高齢者住宅)



日によってごはん切れが起こり、  
追加炊飯が手間です！

#### お悩み解消！

・ごはんが足りない時に随時活用が可能に！  
・人数が少ない施設はごはんを炊飯せず、パックごはんを使用！



### 老健施設②(収容人数が10数名の小規模施設)



人手不足のため、オペレーションを  
簡素化したいんです。

#### お悩み解消！

・職員分もスチームコンベクションオープンで一度に調理でき、  
オペレーション簡素化に成功！



### 病院



急性期病院のため1日の患者数の  
増減が激しく、ごはん切れや余った  
ごはんの廃棄を繰り返して困っています。

#### お悩み解消！

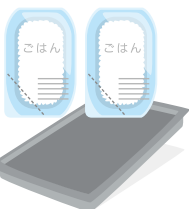
・毎日一定の量のみ炊飯し、不足したらパックごはんに切り替える  
ことで、ごはん切れがなくなり廃棄ロスも減少！

## ＼業務用で使える「パックごはんあるある」/ スチームコンベクションオープンで大量調理！

パックごはんを調理する際にスチームコンベクションオープンを活用すれば、電子レンジよりも大量に一括で仕上げられるので便利です！

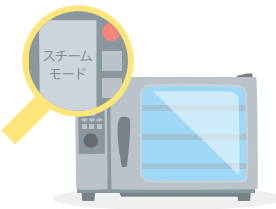
01

パックごはんをス  
チームコンベクシ  
ョンオープンのパ  
ットに準備します。



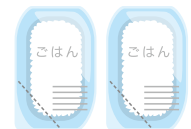
02

コンベクションを  
「スチームモー  
ド」にします。事前  
に予熱しておい  
てください。



03

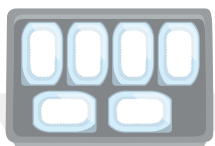
パックごはんのフ  
タにポツポツと数  
カ所小さく穴をあ  
けます。



※フタを少し開けた場合は水分が入りしっとりした  
ごはんになります。お好みで調整してください。

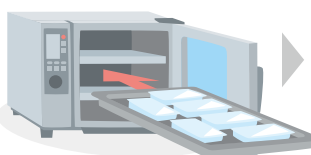
04

パックごはんの  
フタを上にして  
パットの上に  
並べます。



05

コンベクションで  
15分蒸します。



06

取り出して盛り付  
けたら完成！



・予熱後に調理してください  
・調理時間は機種や条件で異なります



# 業務用パックごはんならコレ!

# テーブルマーク「ふっくらごはん」



一般向けの販売を含め、年間2億5,000万食以上のパックごはんを販売しているテーブルマーク。中でも業務用ブランドの「ふっくらごはん」は、トレー内で炊飯する工夫や米を2段階で加熱することで、「ふっくら」とした美味しさを実現しています。

## 美味しさ



### 米どころ魚沼で製造

日本有数の米どころ、新潟県南魚沼市で製造。全工程で越後三山が育んだ不純物の少ない地下水を使用しています。

### 釜代わりのトレー



米と炊き水を入れたトレー内で炊飯するため炊きムラがなく、米粒がつぶれずつややかに仕上がります。

### 2段階加熱



高温・高圧加熱でうまみを引き出した後、高温蒸気炊飯を行うことで、外はふっくら、中はもっちり仕上がります。

### こだわりの原料

原料となる米は、国産こしひかりを100%使用。厳しく品質をチェックし、炊飯直前まで玄米で貯蔵しています。

## 利便性

### 常温長期保存が可能



賞味期限は常温10か月と長期保存が可能です。

### シーンに合わせた簡単調理

電子レンジで約2分の簡単調理。コンベクションオープンで大量調理も可能です。

### チャンスロスの撲滅

急なオーダーやごはん切れの時もオーダーストップせず、お客様に対応する事が可能です。

### 廃棄ロスの撲滅

作りすぎによるごはんの廃棄ロスを低減できます。トータルのコスト低減につながります。

## 安心・安全

### 無菌状態での包装



炊飯後にシール包装する際、NASAクラス1000のクリーンルームで包装しています。※NASAクラス1000とは、NASA(アメリカ航空宇宙局)が定めた衛生的な環境基準です。

### 雑菌を入れないしくみ

ごはんのトレーは気密性が高い特別な容器で、外気をシャットアウトし、ごはんの風味や美しさを保ちます。

### 食中毒リスクの低減

酸味料(グルコン酸)を使用しています。グルコン酸はボツリヌス菌の食中毒を防ぎ、ごはん自体の食味を向上させ、腸内のビフィズス菌の増殖を促す整腸効果も期待されています。



**スペック** ふっくらごはん200g(業務用)  
規格荷姿: (200g×6袋)×2袋/2合  
保管条件: 常温  
賞味期限: 10ヵ月

### 調理方法

- ①電子レンジ…トレーのフタを点線まで開け、500W・600Wで約2分。または1000Wで1分30秒
  - ②コンベクションオープン…トレーのフタに数箇所小さく穴を開け、パットに並べて『スチームモード』で約15分
  - ③ボイル調理…熱湯で調理される場合はフタをはがさず・商品を重ねず、シール面を上にして約14分加熱
- ※鍋にフタはしない



トレーの1個1個に思いを込めて..

# ふっくら ごはん

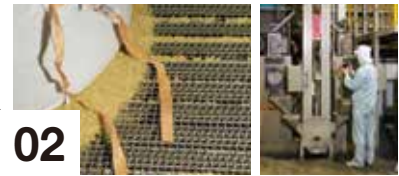
## の製造工程



01

### 主原料

厳しいチェックを通過し合格した米を玄米の状態です。



02

### 精米

鮮度を保つため炊飯の直前に精米。1日に何度も精米作業を行います。



03

### 洗米

精米した米を洗った後、約1時間、芯まで水分を吸収させます。

POINT



04

### 充填

十分に吸水させた米をトレーに入れ、炊飯から蒸らしの工程を行います。

POINT



05

### 加圧加熱

炊飯前に瞬間的に高温・高圧で加熱。ごはんの芯まで熱を通し、殺菌も行います。

POINT



06

### 蒸気炊飯

トレー内に地下からくみ上げた越後の美味しい水を入れ炊飯します。



07

### シール包装

容器内の空気を窒素に置き換え、クリーンルームでシール包装します。



08

### 蒸らし・冷却

トレーを逆さにして蒸らし、水槽を通過させて冷めます。

09 検査

金属検査、X線検査、重量検査を行い、賞味期限の印字などを行います。

10 包装

パッケージにも賞味期限を印字し、包装、箱詰めを行います。

11 食味検査

出荷前に細菌等の検査と食味検査を行い、味や食感を確認します。

## \\ 誰でも作れる！ // 簡単パックごはんメニューレシピ

キャリアが短い調理スタッフや短期アルバイト、外国人スタッフでも簡単に作れるパックごはんレシピをご紹介します。新たなごはんメニューの展開が可能になります！

### ハンバーグドリア



具材と同時に加熱調理

パックごはんの上にハンバーグとチーズをのせて、レンジ加熱するだけの簡単調理！



POINT

- ・トレー一つで簡単調理が可能です。
- ・仕上げに温泉卵を落とし、お好みで乾燥パセリをかけてください。
- ・出来立ては熱いので、やけどにご注意ください。

### 焼肉キムチチャーハン



レンジ加熱不要

パックごはんをレンジ加熱せずに使用する事で、バラバラチャーハンに仕上がります



POINT

- ・パックごはんを牛肉と一緒に炒め、キムチと焼肉のタレでしっかり味が決まる本格メニューです。

これもオススメ！

### 「鍋×雑炊」



残ったお鍋に、パックごはんを加熱せずそのまま投入～簡単に雑炊ができあがります！

# ふっくら ごはん

## テーブルマーク

年々市場が拡大しているテーブルマークのパックごはん。その開発の黎明期を支え、現在の市場拡大に多大な功績を残した開発者の小松さんに、当時の開発の苦労や喜び、現在のパックごはんを取り巻く状況などについてお聞きしました。



**Q.** 開発のプロセスは？

**A.** 最適な炊飯条件を抽出し、ラボ機で再現。その後、製造ラインでの再現を行いました。

パックごはんの開発全般に関わりましたが、開発スタートから量産化に至るまでには約2年を要しました。

マーケティング&セールス本部  
商品開発部  
チームリーダー  
としひろ  
小松 稔弘 さん



### プロフィール

1985年入社。入社当初より、商品開発部で冷凍めん、冷凍パン等、さまざまな冷凍食品の開発に携わる。1995年より数年間、パックごはんの開発全般に携わり、パックごはんの量産化に貢献。

**Q.** 開発当時のパックごはんが抱えていた課題は？

**A.** 家庭の炊きたてごはんの美味しさに近づけることと、常温長期保存の両立を目指していました。

当時はまだパックごはんの市場は小さく、味にも課題があり、開発チーム発足当初は少人数での出発でした。現在のようにパックごはんが市場を確立するほどの規模になるとは、正直予想していなかったです。

**Q.** 開発時に苦労したことは？

**A.** ラボ機ではできていたことが、工場の実ラインではアクシデントが起きてしまったこと。

ラボ機ではこぼれない量の炊き水が、実際のラインに乗せて製造すると振動でこぼれてしまい、炊き水量の調整を余儀なくされるなど、さまざまな苦労がありました。



**Q.** 開発時に嬉しかったことは？

**A.** 製造ラインでの量産化テストで、最適な条件を見出せたこと。

ラボ機から実ラインでの移行時にさまざまな苦労がありましたが、加熱時間・加圧条件など、炊飯工程に関わる要素を一から探り直したおかげで、最適な条件が見つかりました。

**Q.** 開発という仕事に携わる上でのモットーは？

**A.** 多くの方々が口にし、食べた方が笑顔になれる商品の開発を行うことです。

自分が開発した商品が店頭に並んでいるのを見た時の気持ちは、今でも忘れられません。今もお店で自分が開発した商品を見ると、ユーザーのために美味しいものを作りたい！とやる気が出ます。

**Q.** パックごはんを取り巻く状況は変わっていますか？

**A.** 消費の拡大に手応えを感じています！

当社で取り扱う商品数や生産量が拡大しており、市場全体が拡大していると実感しています。開発では、さまざまなパックごはん商品の開発要請も増えてきています。

**Q.** 今後取り組みたい目標は？

**A.** パックごはんを業務用で使うことの有用性をアピールしていきたい！

業務用のお客様が抱えるチャンスロス、廃棄ロス、人出不足といった課題を解決できるのが業務用パックごはんです。このことが未だ市場では認知しきれておらず、今後はその利便性をしっかり説明していきたいです。

**Q.** ご自身でもパックごはんを食べますか？

**A.** はい、家でも弁当としてもよく食べています。

単身赴任なのでよく活用します。一人分のご飯を炊くより、パックごはんの方が断然美味しいです。自宅でも食べますし、お昼におかずだけ家から持ってきて、パックごはんを会社の電子レンジで温めて食べています。



Chef.  
Maesawa  
Arranged Recipe



前澤  
シェフの

# 手間なく、おいしく! アイデアキッチン

今回の  
食材

食の賢人、前澤正人シェフが毎回1つの食材を  
和・洋・中メニューにアレンジ!  
QRコードを読み込めば、動画で作り方が見られます。

profile 前澤正人

仙台、東京、カナダのホテルレストランで研さんを積む。  
全日本司厨士協会 最高技術顧問章、厚生労働大臣  
賞等を受賞。現在(株)サト一商会 セールス商品指導、  
展示会提案コーディネートを務める。

面倒な皮むきの必要がなく、使う個数だけ取り出して使用できるのが  
「JFSA冷凍さといもシリーズ」の魅力です。人手不足や手間の解消に  
一役買います。



JFSA  
国産冷凍さといも 乱切り  
500g×20袋  
九州産石川早生種を使用。  
1袋に40~60個入っています。



JFSA 九州産さといも 2S  
500g×20袋  
九州で収穫した新鮮なさといもを、取扱い  
しやすいよう丁寧にむいて仕上げました。



JFSA 里芋M  
500g×20袋  
さといもの皮をむき、軽く湯通しをして急速  
冷凍しました。煮物・汁物など幅広く利用  
できます。

## 冷凍さといも

POINT  
01

### ニーズに合わせていろいろ選べる

JFSAの冷凍さといもは、大きさや形、産地や価格など品揃えが豊富です。ユーザー  
のニーズに合わせていろいろ選べ、提案の幅が広がります。

POINT  
02

### 皮むき不要。手間も省けてゴミも減らせる

生のさといもは調理の際に泥を洗い落とす必要があり、特有のぬめりで皮がむきづ  
らく、含まれる酵素により手がかゆくなる場合も。しかし冷凍さといもなら皮むきの煩  
わしさがなく、ゴミも減らせます。

POINT  
03

### 時短に一役。凍ったままで調理も可能

凍ったまま調理ができるので、開封してそのまま煮汁とともに鍋へ投入。生と比べて  
煮る時間も少なくて済みます。

# 冷凍さといも

## 和・洋・中アレンジメニューレシピ

作り方を  
動画で  
チェック!



### 和食

#### 鶏のつみれ さといものすり流し



- 材料 / 1人分**
- ・JFSA九州産さといも2S:5個
  - ・鶏挽肉:30g
  - ・卵:1/2個
  - ・長ネギ:10g
  - ・JFSA国産大豆 冷凍豆腐サイコロカット3G:10g
  - ・醤油:少々
  - ・塩:1つまみ
  - ・山椒パウダー:適量
  - ・黒こしょう:少々
  - ・JFSA白だし うるめ入り:10cc
  - ・やわらか日和(合成清酒):10cc
  - ・みりん:10cc
  - ・水:170cc
  - ・ごま油:少々
  - ・生姜:5g
  - ・いんげん:1本

#### 作り方

- ① 冷凍豆腐を自然解凍し、水分を絞っておく。いんげんは下茹でする。針生姜を作る。
- ② 白だし、酒、みりん、水でさといもを軟らかく煮る。煮汁ごとミキサーにかけて、粒が残る程度にすり流しを作る。
- ③ 鶏挽肉、長ネギみじん切り、醤油、とぎ卵、塩、①の豆腐、酒をフードプロセッサーにかけ、山椒、黒こしょうで味を調える。一口大の団子状にし、沸騰したお湯をコンロから外した余熱で茹で、火を通す。
- ④ フライパンにごま油を敷き、長ネギを入れてネギ油を作り、③の団子を焼き目がつく程度に焼く。
- ⑤ ④の団子を器に盛り、②のすり流しを流し込み、焼きネギ、いんげん、針生姜を飾る。④のネギ油を回しかける。

### 洋食

#### さといものふっくらパンケーキ



- 材料 / 1人分**
- ・JFSA 里芋M:5個
  - ・卵:1個
  - ・JFSA薄力粉:20g
  - ・バター:少々
  - ・白ワイン:少々
  - ・シェリービネガー:10cc
  - ・メープルシロップ:10cc
  - ・JFSA生ハムスライス:3枚
  - ・レタス:2枚
  - ・黒オリーブ:1個
  - ・香草:適量
  - ・サワークリーム:20g
  - ・黒こしょう:少々

#### 作り方

- ① 生ハムを解凍する。さといもは茹で、裏ごしする。
- ② 卵を黄身と白身に分け、氷水を張ったボウルの上で卵白をメレンゲにする。よくほぐした卵黄を、泡をつぶさないようメレンゲに加え薄力粉、①のさといも、溶かしバター、白ワインと混ぜ合わせる。
- ③ ②の生地がなじんだら薄くバターをひいたフライパンで焼き、直径8cm位のパンケーキを作る。
- ④ シェリービネガー、メープルシロップを火にかけて、ソースとする。
- ⑤ 皿に③のパンケーキとレタス、生ハム、香草、刻んだ黒オリーブを盛り付け、④のソース、サワークリーム、黒こしょうをかける。

作り方を  
動画で  
チェック!



### 中華

#### さといもボールと牛肉の土鍋煮 四川風



- 材料 / 3人分**
- ・JFSA国産冷凍さといも 乱切り:10個
  - ・JFSAやわらかボイルドビーフ:230g
  - ・ちんげん菜:1束
  - ・ごぼう:30g
  - ・水:300cc+250cc
  - ・JFSA白だし うるめ入り:50cc
  - ・片栗粉:大2
  - ・クコの実:適量
  - ・サラダ油:適量

- A**
- ・ブラウンシュガー:大1
  - ・醤油:20cc
  - ・八角:1個
  - ・鷹の爪:1本
  - ・粒さんしょう:適量
  - ・にんにく:1片
  - ・生姜:5g
  - ・紹興酒:10cc

#### 作り方

- ① ボイルドビーフを解凍する。ちんげん菜は4カットにし塩ゆでする。クコの実の水につけて戻す。
- ② 鍋に①のビーフ、[A]、水250cc、ささがきごぼうを入れて火にかける。
- ③ さといもを、水300ccと白だしで煮る。火が通ったらボウルに取り出しマッシュし、煮汁20~30ccを加え混ぜ合わせる。
- ④ ③を一口大の団子状に丸め片栗粉を薄くまぶして、サラダ油で表面が軽くキツネ色になるまで揚げる。
- ⑤ ②のビーフが軟らかくなったら、水溶き片栗粉で少しとろみをつけ土鍋に移し温める。
- ⑥ ①のちんげん菜、④の団子を加え、クコの実を散らして仕上げます。

作り方を  
動画で  
チェック!





株式会社 **ニイタカ**

共同プロジェクト



厨房で毎日フル稼働している調理器具。掃除しなきゃとは思いつつ時間と手間が...  
そんな時は機器専用クリーナーが大活躍。面倒な掃除にかかる時間や手間をスパッ！  
とカットして、頑固な汚れも素早く一掃しちゃいます！

## フライヤー

Before



こんなことになっていませんか...

油や焦げカスがこびりつき、取れにくい頑固汚れに

焦げカスが料理に混入すると、クレームの原因に！  
熱効率が低下して、料理の品質や調理の効率に影響！

タワシなどでゴシゴシは NG

- 重労働のため清掃のモチベーションが低下。
- 表面にキズがつき、耐久性が低下！
- タワシの一部が残った場合、異物混入の原因に！

## スチームコンベクションオーブン

Before



内部やパン・網に蓄積汚れ

- スチコンは内部の鏡面が重要！  
汚れで曇ると本来の性能が発揮できない！
- 調理した料理に汚れのにおいがついてしまう！

金ダワシなどでゴシゴシは NG

- 内部が傷つくのでゴシゴシ洗いは基本的にしてはいけません！

洗浄モードを使わないで洗うのは NG

- 洗剤の性能が発揮できず、洗浄効率が低下！
- 庫内のステンレスを傷め、変色する(アルカリ焼け)ことがある！







## フライヤークリーナーを使うと！

QRコードから「フライヤークリーナー」の使い方と実際のフライヤーのビフォー・アフターが動画で見られます。



After



### 特徴

#### こすり洗いのような重労働を軽減！

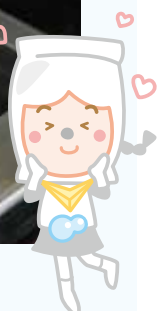
水をはり、煮沸するだけでOKです。落としにくいヒーターの裏側の汚れも手間をかけずに洗浄できます。

#### 安全に作業できます！

サッと溶けて粉が舞い散らず、投入時の泡立ちが少ないので作業性に優れています。また苛性ソーダ、苛性カリなどの強いアルカリ剤は配合していませんので、安心して使うことができます。

#### 専用中和剤を用意しています！

食品添加物のみでできた専用中和剤（別売）を用意しています。簡単・安全に中和処理ができます。



## スチコン専用クリーナーを使うと！

QRコードから「スチコン専用クリーナー」の使い方と実際のスチコンのビフォー・アフターが動画で見られます。



After



### 特徴

#### タレ落ちしにくい泡が汚れに効く！

専用スプレーガンで噴射すると泡状になります※1。タレ落ちしにくい泡なので、汚れに長時間作用し、焼き付いた汚れを強力に分解します。

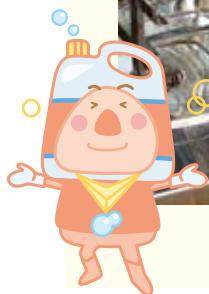
#### ステンレスを傷めないから安心！

洗浄力が強いのはもちろん、ステンレスを傷めません※2。高額な機械にも安心して使えます。

#### 使用後の片付けも楽々！

洗剤はソフトボトル容器に入っていますので、使用後はつぶして折りたんで容積を減らせます。

※1必ず原液でスプレーしてください  
※2スチーム運転の状態で使用してください。  
くわしくは機械の取扱説明書に従って操作してください



楽ちんキレイ！

## ニイタカの 厨房機器洗剤 シリーズ

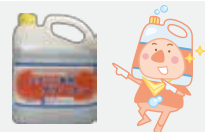
ゆで麺器専用



### 無リンゆで麺器洗浄剤SP500g ゆで麺器洗浄仕上剤3.5kg

荷姿 500g×8袋 / ケース (洗浄剤)  
3.5kg×4本 / ケース (仕上剤)  
商品外寸 長さ225mm×幅165mm×高さ15mm (洗浄剤)  
長さ120mm×幅195mm×高さ250mm (仕上剤)

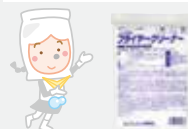
スチームコンベクションオープン専用



### スチコン専用クリーナー4kg

荷姿 4kg×2本 / ケース  
商品外寸 長さ203mm×  
幅124mm×高さ254mm

フライヤー専用



### フライヤークリーナー500g

荷姿 500g×20袋 / ケース  
商品外寸 長さ175mm×  
幅135mm×高さ25mm

グリドル専用



### グリクール2kg

荷姿 2kg×6本 / ケース  
商品外寸 長さ141mm×  
幅105mm×高さ281mm

床洗浄



### ケミファイン クイックすすぎ

荷姿 1kg / バッチ×4袋 / ケース  
商品外寸 長さ305mm×高さ190mm

洗浄・除菌製剤



### セキュアコール

荷姿 5ℓ×3本 / ケース  
商品外寸 長さ206mm×幅132mm×高さ290mm



# JFSAは

ジェフサ  
(日本外食流通サービス協会)

## 食の全国ネットワークです。

JFSA(日本外食流通サービス協会)は、北海道から九州まで全国23社が加盟する、

信頼の業務用食材卸売業のネットワークです。

お客様によりよい商品、サービスを提供するために団結し、

安全・安心で豊かな食文化の創造に努めています。

### 北海道ブロック

大槻食材株式会社・株式会社トワニ・日本栄養食品株式会社・トータルフーズ株式会社  
株式会社ヤマツ・株式会社大丸渋谷商店・株式会社カクヤス吉安商店

### 東北ブロック

株式会社サトー商会・株式会社アキタサトー商会・株式会社ヤマイシ・吉成物産株式会社  
株式会社ササキ食材・株式会社伊藤商店

### 中西部ブロック

フジノ食品株式会社・株式会社泉平・株式会社マルイチ産商・オーディーエ株式会社・  
中村角株式会社・株式会社協食・協和商工株式会社・株式会社南給  
株式会社さんれいフーズ・大森食品株式会社

### ジェフサ専門部会とは

ジェフサではお客様の業種に合わせて6つの専門部会(外食部会、メディカル部会、学給部会、物産部会、弁当部会、産給部会)を構成しています。そこではジェフサの会員を代表して各業種のスペシャリスト約50名が選抜され、自らの会社の営業活動と共に、ジェフサ専門部会の活動を行っています。各部会ではお客様に満足していただけるジェフサPB商品を開発するために、現地製造工場や製品のチェック、試食など、あらゆる商品開発活動をメンバーで手分けして展開。また、なるべくお安い商品をお客様に提供するために、海外から商社など中間流通業者を通さず直接商品調達も実施しています。

### 掲載商品についてのおことわり

本誌に掲載されている商品の中には、会員によって取り扱いしていない商品もございます。あらかじめご了承ください。

### ジェフサPB商品の商品データについて

ジェフサPB商品の成分表、アレルギーデータなども全てご用意しております。詳しくは各担当営業にお問い合わせください。



～心で結ぶ食づくり～

日本外食流通サービス協会

※JFSAインフォメーションの無断転載・無断コピーは堅くお断りいたします。