



年頭のご挨拶

日本外食流通サービス協会
会長

佐藤 正之

あけましておめでとうございます。

平成31年の新春、皆さまにおかれましては健やかにお迎えのことと、謹んでお慶び申し上げます。

台風や地震、猛暑といった天災に重ねて見舞われた昨年は、不測の事態、トラブルの対策に追われた1年だったように思います。そんな中、かねてより念願だった中西部の物流拠点ができたとにより、作業の効率化や輸送・保管コストの削減が達成できた今、本年はさらなる進歩の年であらねばなりません。

ひとつは、プライベートブランド(PB)より一歩進んだモノづくり。数年前から着手してきたメーカーベンダー的な商品づくりをさらにブラッシュアップし、企画・製造・販売・流通までのすべてをJFSAが責任を持つて行う「VIP(vertical integrated products)商品」の確立と促進を重要課題として取り組んでいく所存です。

平成という時代が終わり、新たな時代を迎える本年。昭和に発足したJFSAの創業時を第1期とするならば、平成の30年間は第2期といえます。多くのメーカーの協力を得て物流の要としての優位性を獲得、さらにPBを確立して200億円産業にまで育ちました。そして、その中で育成してきた若手が組織の中核で活躍する本年からが第3期となるでしょう。デジタル化、IT関連事業への対応や国際化、物流と商品のさらなる強化、会員の拡大。これらの課題に、確かな連帯を武器に取り組んでいってほしいと考えています。

最後になりましたが、本年の皆さまの一層のご支援、ご協力をお願い申し上げますとともに、本年が皆さまにとりまして明るく希望に満ちた一年となりますことを心よりお祈り申し上げ、年頭のご挨拶とさせていただきます。



海外からのニューイヤーメッセージ

私たちは、世界の仲間たちとの交流を深め、
お客様により満足いただける豊かな未来を創造していきます。

UniPro (ユニプロ)



左:C.O.O.David Huch 右:C.E.O.のBob Stewart

会員売上高6兆円以上。アメリカの業務用食品市場の
20%のシェアを占める、アメリカ最大のバイインググループ

2018年のユニプロは、オリーブオイル関連、フルーツ缶詰などのプライベートブランド商品が好調で、たいへん素晴らしい年となりました。それらは私たちが取り組んでいる数あるプロジェクトのひとつで、私たちは将来予測される大きな環境変化に対応していくために、他にも様々なプロジェクトに取り組んでいます。JFSAにとってもユニプロにとっても2019年が素晴らしい年になるよう、お互い前を向いて頑張っていきましょう!(CEO:Bobより)

ECD European Catering Distributors



会長のIoannis Tsouloukidis(中央)を囲む各国の業務用食品問屋の最高責任者

ヨーロッパ12か国の主要な業務用食品問屋が結集して
作られた組織

新年に向けて私たちECDファミリーからJFSAの皆様にメッセージをお送りします。2018年夏、ヨーロッパは大変な猛暑に見舞われ、その影響で農作物の収穫にも深刻な影響が出ました。一方、日本でも地震、台風などの大きな災害がありました。しかし人はこのような厳しい状況から多くのことを学び、教訓として前に向かって進むものと信じています。私たちにとっても、JFSAの皆さんにとっても、来年がより良き年になるようお祈りしています。

ServiceBund (サービスバンド)



前列左:C.E.O.Ulfert Zoller 右は2016年2月にJFSAで研修したアナ

ドイツ全土32社の会員で構成される、
ドイツ最大の業務用食品問屋の組織

新年おめでとうございます。2018年はこれまで分散していたオフィスはリュベック本社に統合し、約100名のスタッフが一つとなって活動できるようになりました。またオーストリアの大手業務食品問屋2社の新規加入、IT化促進による情報提供の向上やコスト削減など、新たな取り組みも進めてきました。引き続き、時代の大きな変化をビジネスチャンスと捉え、広く挑戦していきたいと思います。もちろんJFSAとの交流も強化していきます。素敵な2019年を!

Euro Cater (EUケーター)



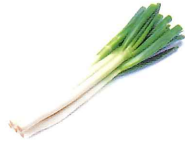
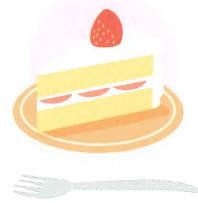
C.E.O.Steen D.Pedersen 2018年新しくオープンしたC&C

デンマークとスウェーデンの業務用食品問屋。
デンマークの業務用市場シェア40%を占める。

2018年、私たちは新たにノルウェーのメンバーと、小規模のお店に対して商品情報の提供、発注などのシステムを共同で行うプロジェクトをスタートしています。またコペンハーゲン郊外に大型のC&C店舗を開業するなど、新たな試みが実を結ぶ年になりました。そんな中、創業者であるリオン氏が亡くなるという悲しい出来事がありましたが、私たちは彼の意志を受け継ぎその夢を実現するべく、これからもJFSAのみなさんと一緒に新たなチャレンジを進めてまいります。

冬の販促カレンダー

2019年は、これまでにないさまざまな変化が訪れる1年です。たとえば、4月30日には天皇陛下が退位されますが、天皇の生前退位は約200年ぶりで、近代では初めてのことです。また、10月1日には消費税が10%に増税されます。特に酒類・外食を除く飲食品等の対象品目は税率を8%のまま据え置く軽減税率は、日本で初めての導入となります。こうした変化が外食流通業界にどのような影響をもたらすのか、冷静なリサーチと的確な対応が求められそうです。

	1 月	2 月	3 月
行事記念日	1日 元旦 6日 小寒 6日 ケーキの日 7日 春の七草 10日 明太子の日 11日 鏡開き 14日 成人の日 15日 小正月 15日 イチゴの日 17日 おむすびの日 20日 大寒 22日 カレーライスの日 23日 アーモンドの日 25日 中華まんの日	2日 つば漬の日 3日 節分 3日 のり巻きの日 4日 立春 6日 抹茶の日 6日 海苔の日 9日 ふぐの日 10日 ふきのとうの日 11日 建国記念日 11日 初午いなりの日 12日 黄ニラ記念日 14日 バレンタインデー 16日 寒天の日 22日 おでんの日 26日 フロリダグレープフルーツの日 28日 ビスケットの日	1日 豚の日 1日 デコボンの日 3日 ひな祭り 6日 啓蟄 8日 さやえんどうの日 9日 雑穀の日 10日 砂糖の日 10日 ミントの日 11日 麺の日 13日 サンドイッチデー 14日 ホホワイトデー 15日 オリーブの日 18日 彼岸入り 21日 春分の日 24日 彼岸明け
トピックス	冬休み(旅行・帰省) 新年会シーズン 成人式 節分 バレンタインデー商戦	ひな祭り商戦 ホワイトデー商戦 卒業・入学祝い・新生活準備 花粉症対策	春休み 歓送迎会シーズン お花見シーズン
旬の食材	 水産物 あんこう、かわはぎ、はまち、ふぐ、きんめだい、こはだ(このしろ)、さわら、たら、ひらめ、ぶり、ほうぼう、にしん、わかさぎ、あまえび、いいだこ、やりいか、いせえび、かき、ずわいがに、毛がに、海苔  青果物 あさつき、芽キャベツ、しいたけ、えのきだけ、ごぼう、しゅんぎく、せり、みつば、だいこん、長ねぎ、なのはな、はくさい、ほうれんそう、やまいも、ゆりね、れんこん、ボンカン、みかん、きんかん、いよかん	 水産物 あんこう、ぶり、はまち、さわら、しらうお、たい、ひらめ、ほうぼう、わかさぎ、にしん、ふぐ、あまえび、いいだこ、やりいか、かき、たらばがに、海苔、はまぐり、ほっき貝  青果物 カリフラワー、芽キャベツ、しいたけ、あさつき、こまつな、しゅんぎく、せり、だいこん、長ねぎ、なのはな、はくさい、ふきのとう、ブロッコリー、ほうれんそう、やまいも、たら芽、山うど、わらび、いよかん、デコボン、ボンカン、きんかん、いちご	 水産物 さより、さわら、しらうお、しらす、たい、にしん、ほうぼう、いわし、ます、わかさぎ、あおやぎ、あかがい、あさり、いいだこ、やりいか、ほっき貝、はまぐり、ひじき、わかめ  青果物 あしたば、かぶ、キャベツ、みずな、クレソン、しゅんぎく、せり、たまねぎ、なのはな、にら、ふきのとう、たら芽、山うど、ブロッコリー、みつば、キウイフルーツ、はっさく、いよかん、いちご、ネーブルオレンジ
今月の豆知識	短いから「ショートケーキ」ではない！「ショート」の語源って何？ 1月6日はケーキの日です。明治時代のこの日、東京の洋菓子店が日本で初めてケーキの宣伝をしたことに由来しているそうです。ところで、ケーキの定番「イチゴのショートケーキ」は、なぜ「ショートケーキ」という名前なのかご存知ですか？ 諸説ありますが、その一つとして原料の「ショートニング」に由来するという説があり、本来は「サクサクしたものの“くずれやすい”という意味が含まれています。ショートケーキが海外から日本に紹介された時、スポンジケーキにクッキーやビスケット等サクサクしたものを組み合わせたものでした。これを日本の洋菓子メーカーがアレンジし、現在の軟らかいスポンジとクリームを主体としたケーキに仕立てたといわれています。 	はつまま 新記念日「初午いなりの日」 いなり寿司で運気を上げる！ 2月最初の午の日を、初午といいます(2019年は2月2日)。711年、京都の伏見稲荷大社に稲荷神が鎮座された日として、現在も全国の稲荷神社で初午祭という祭事が盛大に行われます。この時神社に奉納されるのが、稲荷神の使い・キツネの好物といわれる油揚げや、いなり寿司。近年、このいなり寿司を行事食として広く推進する動きが見られます。一般社団法人全日本いなり寿司協会は、2月11日を「初午いなりの日」として2017年に記念日登録しました。1年で最も運気が上がるといわれている初午の日にいなり寿司を食べる招福の行事として盛り上がるのが期待されています。 	幅広いレシピに対応可能 ヘルシー＆万能食材の雑穀に注目！ 3月9日は「雑穀の日」。穀物は、古くから主穀(稲、小麦等の主食作物)、雑穀(小さい果実をつけるイネ科作物。ヒエ、アワ、キビ等)、菽穀[しゅくこく](大豆等の豆類)、擬穀[ぎこく](キヌアやアマランサス等)の4種類に分けられます。現在は雑穀の他に、菽穀や擬穀、黒米等の有色米等も雑穀に含むとされています。種類豊富な雑穀は、栄養価とともに料理の汎用性の高さに注目が集まっています。白米と一緒に炊く定番の雑穀米は、3月ならひな祭り用のカップ寿司としてアレンジ可能。主食以外にも、サラダのトッピングにして食感を出したり、パンやビスコッティの生地に加えたりと、さまざまなレシピに活用できる食材です。 



食材事典

ツナ tuna

魚の缶詰の代表格と言えば「ツナ缶」。良質のタンパク質や栄養バランスに優れ、クセのない淡白な味で、サラダやパスタ、おにぎりやサンドイッチに…と、幅広い料理に手軽に使える身近な万能食材です。そこで今回は、サバ缶人気に押され気味の今だからこそ改めて見直したい「ツナ」の魅力にフォーカスします。



知ってそうで知らない「ツナ」の基礎知識

そもそも「ツナ」って何？

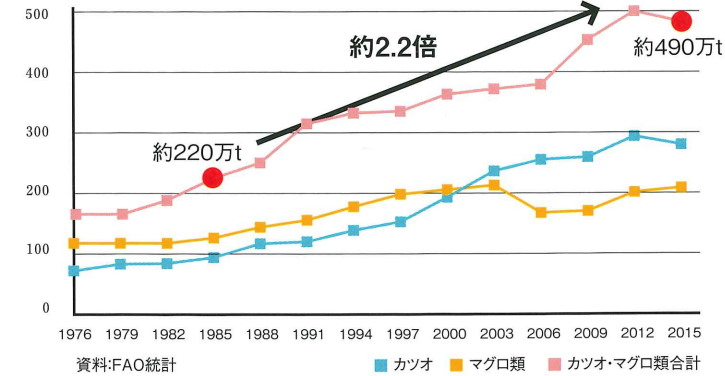
ツナ (Tuna) は日本語で「マグロ」と訳されますが、実はカツオ等を含む「スズキ目サバ科マグロ族」に分類される魚の総称。本来は生魚・魚肉の区別なく使われますが、日本ではもっぱら「マグロ油漬缶詰」を意味する言葉として使われるようになりました。ちなみに「ツナ」の同意語のように使われる「シーチキン」は、特定の会社の商品名（登録商標）です。

ツナ缶の歴史

マグロ油漬缶詰は1903年にアメリカで発明され人気商品となりました。日本では1929年に静岡県の水産試験場がその開発に成功し「富士丸ブランド」としてアメリカに試験的に輸出。これが大当たりしたため静岡水試は缶詰業者にツナ缶の製品化を提唱。これにより静岡県は今でも国内生産の95%以上を占めるマグロ類缶詰の一大生産地になりました。

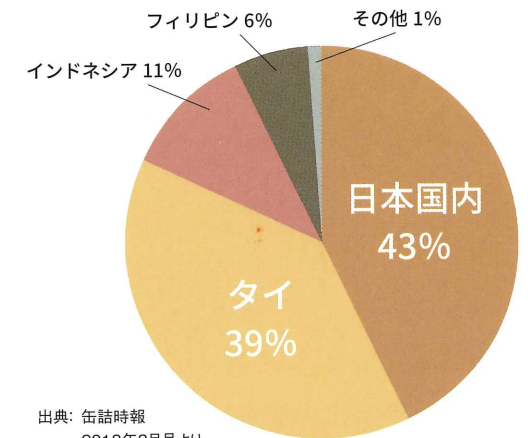
世界のカツオ・マグロ類の漁獲量は過去30年で2倍以上に増加

世界のカツオ・マグロ類漁獲量の推移



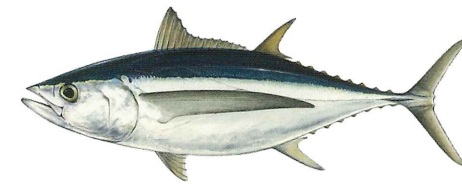
欧米では魚食の健康志向から、新興国では冷蔵物流網がなくても流通できる安価なタンパク源として、ツナ缶は世界各地で市場を広げています。

タイ産ツナは輸入ツナの大半を占めています。



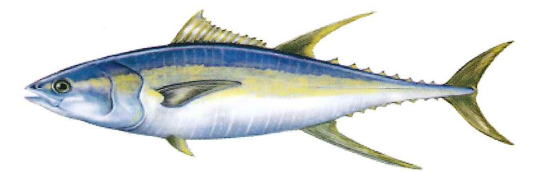
ツナ缶の原材料になる魚種は？

ツナの原料として使われる魚種は以下の4種類。それぞれ味に違いがあり、原料として高級な順に並べると、ビンチョウ>キハダ>メバチ>カツオになります。



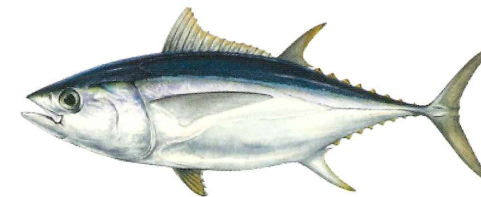
ビンチョウ
マグロ

マグロ類の中では最も小型で魚体は30kgほど。長い胸ビレを人の頭髮の髻(びん)に見立てて「ビンナガ」、胸ビレを広げた姿が似ていることから「トンボ」とも呼ばれます。回転寿司の「ビントロ」としてもおなじみです。ホワイミートと呼ばれるように、身が白く味も淡白なのが特徴で、高級ツナ缶の原料として使われます。



キハダ
マグロ

魚体が黄色味を帯びていることから「黄色い肌」でキハダ。資源量が多く、世界および日本のマグロ漁獲量1位はこのキハダマグロです。100kg超まで大きくなりますが、缶詰の原料に利用されるのは10~30kg位のもの。色味が薄いことからライトミートと呼ばれます。身質は柔らかく、どの料理にも合わせやすい淡白な味わいが特徴です。



メバチ
マグロ

目の大きさが特徴的なので「目撥(メバチ)」。身は鮮やかな赤で、本来、刺身で食されることが多く、魚屋さんやスーパーに並んでいる「マグロの刺身」は、ほとんどメバチマグロです。ツナの原料としては希少で、味・風味が濃いことが特徴です。



カツオ

鰹ぶし、刺身、タタキ、なまりなど、日本では様々な食べ方をされますが、資源が豊富で値段が安いことから、世界のツナ缶の原料といえば、実はマグロではなくカツオが主流。赤身で柔らかい身質が特徴で、キハダ同様、普及品のライトミートのツナ缶の中でも、味は「マイルド」と表現されます。

ツナ缶の栄養

ツナ缶は離乳食にも使われる高タンパク低糖質な万能食材。健康に良いことで知られるDHAやEPAなど、マグロやカツオに含まれる栄養成分も失われることなく入っています。また油漬のツナに加えてある植物性オイルにも、体内では作り出せないリノール酸が含まれています。ダイエット中なら水煮タイプで気になるカロリーもカット。ツナ缶は身体づくりに関心の高いアスリートやダイエッターにも人気のヘルシーフードなのです。

ツナ缶の形状



ほぐさずに大きい形のまま詰めた ブロックタイプ (ソリッドタイプ)

肉や魚の代わりとして食べ応えのある料理に。
オールマイティーに使えます。



大きくほぐしたかたまりタイプ (チャンクタイプ)

カレーやシチュー、オムレツなど、食感や見た目重視の料理にはこのタイプがオススメ。



細かくほぐしたフレークタイプ

サラダやパスタに混ぜ込んだり、ツナマヨにしてサンドイッチやおにぎり、手巻き寿司の具材にしたり。様々な料理に使えます。

調理方法



油漬

コクがありジューシーな味わい。そのままでも美味しくいただけます。使う油の種類によっても味わいや価格が変わります。水煮と比べてカロリーはアップしますが、美味しさの点では油漬がおすすめ。炒め物なら、油漬の油を炒め油として使えば、旨みも栄養もたっぷり無駄なく吸収できます。



水煮

油ではなく水やスープで煮る日本発祥の調理法で作られたツナ缶。油を使わず仕上っているので、低カロリーであっさりヘルシーな味わいです。シンプルに水だけで煮たものや野菜スープを使ったものなどで味わいが異なります。

調味液

「油漬」は、使う油の種類によっても味わいや価格が変わります。一般的には大豆油を使いますが、オリーブオイルやアマニ油・えごま油など高級な油を使うものまで様々。JFSA PB品は大豆油と野菜スープの組み合わせで構成されています。「水煮」は野菜スープを使ったものが一般的ですが、シンプルに水だけで煮たものもあり、味わいが異なります。



オリーブオイル

米油

ヒマワリ油

大豆油

野菜スープ

天然水



パスタに



和え物に



サンドイッチに

形状×調理法で 広がるメニュー

ツナは幅広い用途で
使える「万能食材」です。

ピザに



サラダに



おにぎりに

比べれば缶よりパウチが 断然オススメです。



パウチは缶と比べて「正味固形量」が多いから「可食部分のkg単価」や「運賃」で比較すれば、パウチの方が断然おトク。しかもごみ処理にも気を使いません！





JFSAのツナフレークは、
世界最大規模の缶詰工場である
タイの「シーバリュー」で
つくられています。

シーバリューグループはタイの水産会社2社（PTN社、WALES社）の共同出資で、2003年に設立された缶詰メーカー。年間約10万トンの製品を生産・輸出している世界最大規模の缶詰工場です。JFSAはその日本販売窓口であるタイランドフィッシャリージャパン(株)を通じてPBの生産を委託しています。



01 原料搬入



02 解凍



03 頭・内臓の除去



04 蒸し工程



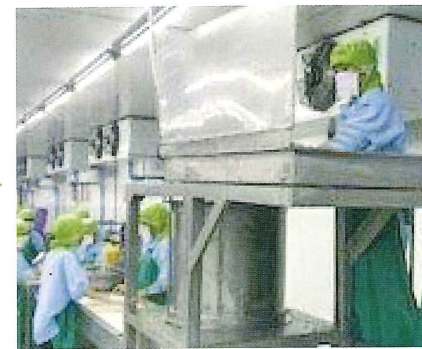
05 冷却



06 皮の除去



07 血合い・骨の除去



08 フレークカット



09 夾雑物・異物の検査(フレーク)



10 金属探知機(日本製)



11 パウチへフレークの投入、調味液の注液



12 内容総量チェック



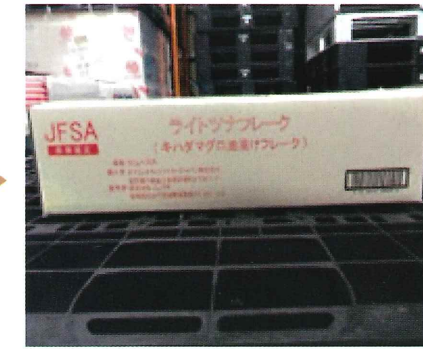
13 真空加熱シール



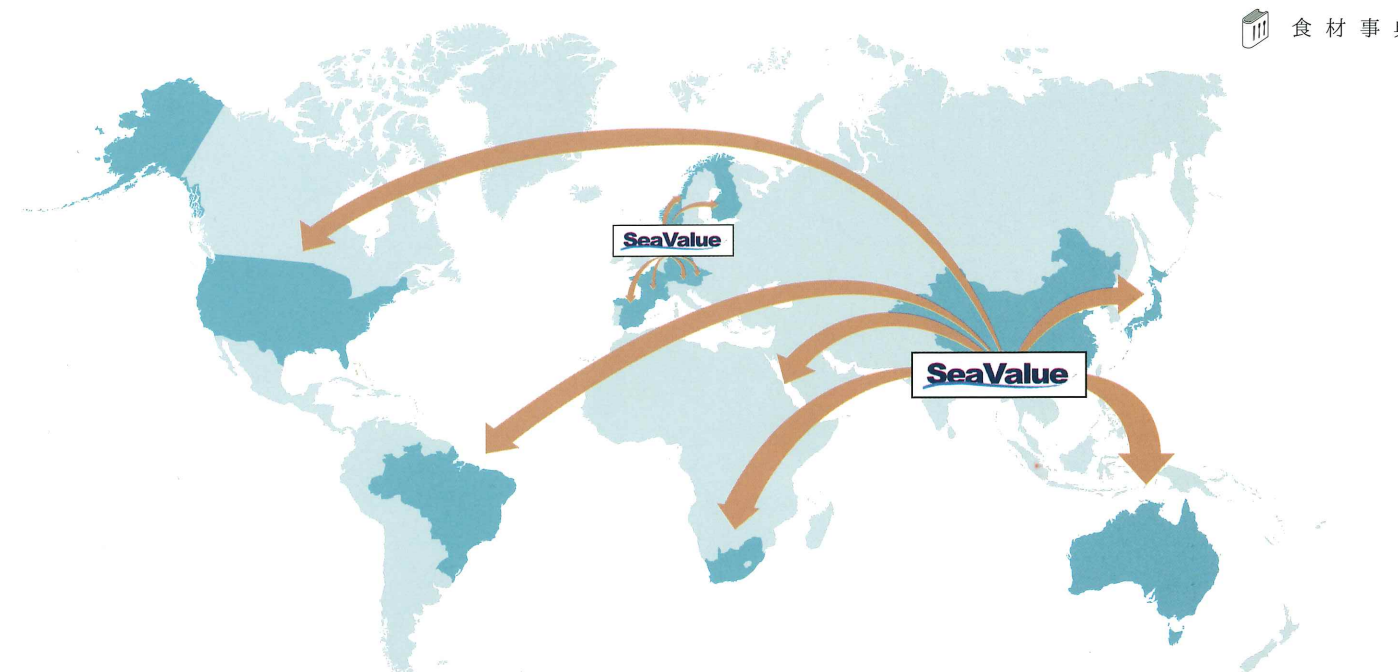
14 加圧加熱殺菌



15 X線検査(日本製)



16 箱詰め





ツナのおすすめ アレンジレシピ

JFSAのライトツナはキハダマグロを原料にした使いやすい油漬けのフレークタイプ。業態や用途に合わせてお選びいただけるよう、容量違いの4種類をご用意しました。



老健施設や病院等に



外食等に



給食等に



食品工場等に

外食など

ちょっとひと手間加えるだけで、味も見栄えもグレードアップ



ニース風サラダ

【材料】
3人分

JFSAライトツナフレーク(60g)、JFSA Vピーマン千切りミックス(6本)、卵(2個+1個)、アンチョビ(4切れ+2切れ)、トマト(1/2個)、玉ねぎ(1/4個)、キュウリ(1/4本)、長山フーズ下茹で野菜じゃがいも(70g)、黒オリーブ(少々)、パセリ(少々)、JFSAプレスコリーヴァ・エクストラバージンオリーブオイル(100cc+15cc)、ワインビネガー(少々)、カイエンペッパー(少々)、レモン汁(5cc)、グリーンカール(少々)、チャービル(少々)

作り方

- ゆでたまごを2個つくり1/4にカット。ピーマンは解凍しオリーブオイルと和える。トマトはくし切りにする。
- 玉ねぎは薄切り、キュウリは輪切りにして塩で軽くもみし、余計な水分を取り水気を切っておく。
- ボウルに卵黄1個、ワインビネガー、オリーブオイル100ccを混ぜ、ソースを作り、刻んだアンチョビ、パセリ、レモン汁、ツナ、塩少々、カイエンペッパーを加えて味を調える。
- ボウルに入れたじゃがいもに、塩・コショウ・ワインビネガー少々、オリーブオイル15ccを加える。
- 皿に④を乗せ、③のソースをかける。①の食材、アンチョビ、チャービル、グリーンカールを飾り付ける。



ツナのブランド

【材料】
4人分

JFSAライトツナフレーク(70g)、JFSAバゲット輪切り(8切れ)、長山フーズ下茹で野菜じゃがいも(70g)、にんにく(4片)、牛乳(150cc)、塩(少々)、胡椒(少々)、カイエンペッパー(少々)、ミニトマト(4~5個)、パセリ(少々)、ブラックオリーブ(1個)、イタリアンパセリ(適宜)

作り方

- バゲットはオーブンで軽く焼きニンニクをすり込む。じゃがいもは塩ゆでしておく。
- 鍋に①のじゃがいも、にんにく、牛乳をいれ、火にかける。
- ②の水気がなくなったらフードプロセッサーにかけペースト状にし、ツナ、刻んだパセリを加えて混ぜ合わせ、塩、胡椒、カイエンペッパーで味を調える。
- 器に③を盛り付けツナ、ブラックオリーブ、イタリアンパセリを飾り、①のバゲット、ミニトマトを添える。

老健施設や病院など

高たんぱく低脂質のヘルシーさを
活かして栄養×おいしさを両立



ツナのレタス巻き焼売風

【材料】
4人分

JFSAライトツナフレーク(100g)、レタス(4枚)、パックご飯(200g)、トマト(1/4個)、キュウリ(1/3本)、玉ねぎ(1/4個)、生姜(少々)、フレンチドレッシング(大1)、塩(1つまみ)、マヨネーズ(大1)、カイエンペッパー(少々)、ごま油(大1)、チャービル(適宜)

作り方

- 玉ねぎ、キュウリ、生姜は細切りにし、塩で軽くもみ水気を取る。
- トマトはみじん切りにし、レタスは軽く下茹でする。
- ボウルにパックご飯と①、ツナを加え混ぜ合わせ、フレンチドレッシングで味を調える。
- 巻きすを使って②のレタスで③のご飯を巻き、約5分間蒸す。
- ④を一口大に切り皿に盛り付け、マヨネーズ、カイエンペッパー、ごま油を混ぜたソースをのせて、チャービルを飾る。



ツナたっぷりコロッケ

【材料】
2人分

JFSAライトツナフレーク(60g)、JFSAトマトベースソース(100cc)、玉ねぎ(1/2個)、長山フーズ下茹で野菜じゃがいもホール(1個)、うずらの卵水煮(6つ)、マッシュルーム水煮(7個)、めんつゆ(小3)、小麦粉(適量)、卵(1個)、パン粉(適量)、レタス(3枚)、トマト(1/6個)、カイワレ大根(少々)、バター(10g)

作り方

- 玉ねぎ、マッシュルーム、じゃがいもを薄切りにする。
- トマトベースソースは鍋に入れ、温めておく。
- フライパンにバターをしき①を炒めてツナを入れ、めんつゆ、塩少々を加え味を調える。
- ③を俵状に丸め、小麦粉・卵・パン粉の順に衣をつけ揚げる。
- 鍋で煮詰めたトマトベースソースを皿に敷き④をのせて、レタス、トマト、カイワレ大根を飾る。

産業給食など

給食現場に求められる時短メニューを手間なくおいしく



ツナのちらし寿司

【材料】
5人分

JFSAツナフレーク(50g)、JFSA錦糸卵(80g)、JFSA味付いなり揚げ東・角60(4枚)、JFSAタイ産オクラスライス(20g)、キュウリ(1/4本)、生姜(少々)、JFSA焼ききざみのり(適量)、ご飯(2合)、酢飯の素(大3+大1)、カイワレ大根(適量)、山椒(少々)、カイエンペッパー(少々)、塩(少々)、白だし(適量)、白ごま(少々)

作り方

- ボウルにご飯、酢飯の素を加え、混ぜ合わせる。
- キュウリ・生姜は針状にし、酢飯の素大1と水を加え、浅漬けにし、ミニトマトは薄切りにし、オクラは白だしと和えておく。
- ①にツナ、いなり揚げの汁(めんつゆでも可)大1、山椒、カイエンペッパー、塩少々を加え、混ぜ合わせる。混ぜたら皿に盛り、きざみのり、細切りにしたいなり揚げ、錦糸卵、②、カイワレ大根、白ごまをちらす。



ツナボールと茄子のピリ辛味噌炒め

【材料】
2人分

JFSAライトツナフレーク(100g)、JFSA V揚げ茄子乱切りIQF(40g)、JFSA天ぷら粉(適量)、JFSA中華調味料回鍋肉ソース(大1)、長ネギ(1/3本)、生姜(少々)、にんにく(2片)、JFSA一番搾りごま油(大1)、料理酒(少々)、イタリアンパセリ(少々)

作り方

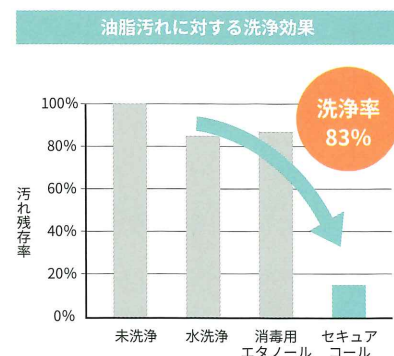
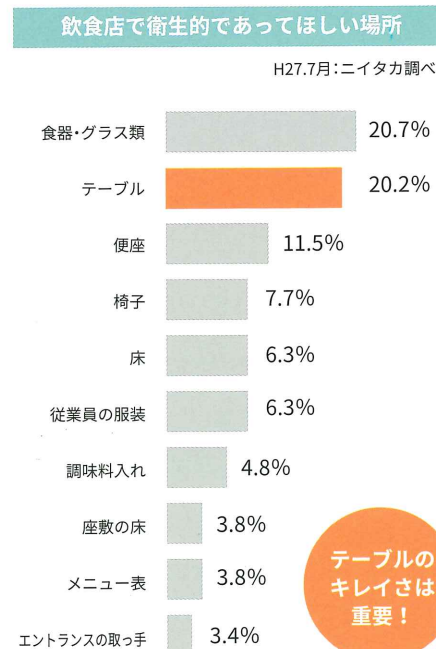
- ツナと天ぷら粉少々を和え、一口大のボール状に丸める。表面に天ぷら粉をまぶし、油で揚げる。
- フライパンにごま油をしき、みじん切りにした生姜、にんにく、斜め切りにしたネギ、揚げ茄子、回鍋肉ソース、料理酒を加え、炒める。
- ②に①のツナボールを和え皿に盛り、イタリアンパセリを飾る。



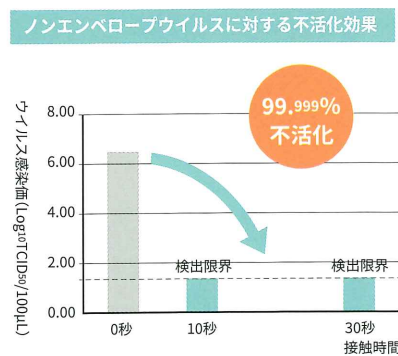
飲食店のテーブルやイス、トレイなど、お客様の手に触れる部分は拭き掃除に加えて除菌も必要。
そんな時は洗浄と除菌を一度に済ませられる楽ちん洗浄剤で、お掃除にかかる手間と時間を
スパッ！とカットしちゃいましょう。

ひと拭きで洗浄と除菌が同時にできる
「洗浄力」と「除菌力」を兼ね備えた製剤で
汚れと一緒にウイルスも除去！

※テストは2015年6月時点のものです。



テスト条件 油脂由来の汚垢を塗布したガラス片をリーナッツ改良洗浄力試験機で洗浄。洗浄前後の試験片の重量変化から、汚れ残存率を算出した。



テスト条件 セキュアコール：ウイルス液=9：1.24℃、10秒及び30秒接触
感染価算出方法 TCID₅₀法



第66回
工業技術賞
受賞



※一般社団法人大阪工研協会主催の「工業技術賞」は、工業に関する研究開発並びに現場技術の進歩改善の功績に贈られる賞です。

99.999%ウイルス除去

エンベロープを持たないウイルスも短時間で不活化します。

洗浄と除菌が一度にできる！

毎日の拭き掃除で洗浄と除菌が一度にできます。
油脂汚れに対し、優れた洗浄効果を発揮します。

食品添加物で2度拭きいらず！

食品添加物製剤なので食べ物が直接触れる部分に使用しても安心。
スプレーしてサッと拭き取るだけでOK！

特
徴

こんなところで大活躍！

飲食店やフードコート、介護施設でのテーブル、イス、手すり等の洗浄・除菌に最適！食品添加物製剤だから安心です。ウイルス・細菌・カビ・酵母など、様々な微生物のコントロールに役立ちます。



飲食店のテーブル拭き



食堂のトレイ拭き



施設の手すり拭き



施設のイス拭き

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ブン専用



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271mm

床洗浄



ケミファイン クイックすすぎ

荷姿 1kg/パウチ×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