

春の販促カレンダー

4月から新年度がスタート。歓送迎会、新入学・就職祝い、新生活のスタートなどに伴って、特別な飲食シーンの需要が増加するタイミングです。また2019年に限り、皇位継承に伴う国民の祝日・休日が増え、今年のゴールデンウィークは10連休が実現します。飲食流通業界でも、こうした変化の影響を受けることが予想されます。早めに積極的な対応を検討し、ユーザーのニーズを満たす展開を実践していきましょう。

	4 月	5 月	6 月
行事記念日	1日 エイプリルフール 3日 いんげん豆の日 6日 コンビーフの日 8日 花まつり 9日 食と野菜ソムリエの日 10日 駅弁の日 12日 パンの記念日 13日 水産デー 14日 オレンジデー 17日 なすび記念日 21日 イースター(復活祭) 23日 地ビールの日 28日 ドイツワインの日 29日 昭和の日 29日 羊肉の日 30日 国民の休日	1日 即位の日 2日 国民の休日 3日 憲法記念日 4日 みどりの日 5日 こどもの日 5日 わかめの日 6日 振替休日 6日 コロッケの日 7日 コナモンの日 8日 ゴーヤーの日 9日 アイスcreamの日 12日 母の日 15日 ヨーグルトの日 17日 お茶漬の日 24日 伊達巻の日 29日 こんにゃくの日	1日 世界牛乳の日 6日 アペリティフの日 6日 梅の日 6日 らっきょうの日 15日 生姜の日 16日 和菓子の日 16日 麦とろの日 16日 父の日 17日 いなり寿司の日 18日 おにぎりの日 22日 夏至 22日 カニの日 22日 DHAの日 27日 ちらし寿司の日 29日 佃煮の日 30日 夏越ごはんの日
トピックス	お花見シーズン 端午の節句商戦 ゴールデンウィーク 母の日商戦 新入学、新生活商戦 花粉症対策	新茶シーズン	父の日商戦 ボーナス商戦 お中元商戦
旬の食材	 水産物 毛がに さより、さわら、しらうお、しらす、たい、にしん、かたくちいわし、ます、めばる、あさり、とりが、いはぐり、コウイカ、かずのこ、毛がに、ひじき、ほたるいか、もずく、わかめ  青果物 アスパラガス あしたば、アスパラガス、うど、かぶ、キャベツ、グリーンピース、クレソン、こごみ、さやえんどう、さんしょう、ぜんまい、そらまめ、たけのこ、たらめ、にら、のびる、ふき、みつば、いちご、はっさく、デコボ、ネーブルオレンジ	 水産物 あじ あじ、いさぎ、かつお、きびなご、ぎんざけ、さわら、しらす、めばる、かれい、あいなめ、にじます、アオリイカ、コウイカ、しゃこ、さざえ、とりが、ほたるいか、もずく、わかめ  青果物 いちご あしたば、アスパラガス、キャベツ、グリーンピース、クレソン、さやえんどう、さんしょう、じゃがいも、ぜんまい、そらまめ、にら、にんにく、のびる、ふき、わらび、らっきょう、いちご、グレープフルーツ、びわ、なつみかん、マンゴー、メロン	 水産物 かつお あじ、あゆ、あなご、いさぎ、いわし、まぐろ、かつお、かます、すずき、ぎんざけ、まかれい、きす、きびなご、どじょう、にじます、はも、しゃこ、めばる、アオリイカ、ウニ、とりが、ほや、まだこ、もずく  青果物 さくらんぼ いんげん、えだまめ、エシャロット、おくら、きゅうり、ししとう、しそ、じゃがいも、しんしょうが、ズッキーニ、とまと、どうもろこし、パプリカ、ピーマン、みょうが、らっきょう、あんず、うめ、スイカ、さくらんぼ、なつみかん、びわ、マンゴー、メロン
今月の豆知識	じわりと人気のイベント、イースターお祭りにちなんだ卵料理に注目！ 近年のハロウィンの盛り上がりには目を見張るものがありますが、ハロウィン以外にも、最近注目度が高まっている海外のイベントがあります。それがイースター(復活祭)です。イエス・キリストが復活した日を記念して行われるキリスト教のお祭りで、海外では家族でご馳走を食べて祝います。特に「生命の誕生」を意味するものとして「卵」がイベントのシンボルとして扱われ、当日は卵を使って遊んだり、卵料理を振舞ったりして楽しめます。イースターで提供される卵料理といえば、ゆで卵を半分に切り、マヨネーズなどを和えた黄身を白身に詰めた「デビルエッグ」や、ハンバーグ種の中にゆで卵を詰めて焼いた「エッグミートローフ」などが有名です。日本にも浸透しつつあるイースターを盛り上げるため、卵料理に注目してみませんか？ 	皆大好きコナモンの原料、小麦粉の消費量が多い都市はどこ？ 5月7日は、5(こ)7(ナ)にちなんで「コナモンの日」。コナモン(粉もん)＝小麦粉を主原料とした料理の普及拡大を目指して一般社団法人日本コナモン協会が制定し、当日は全国のコナモン店舗を巻き込んだフードイベントを実施しています。 ところで「コナモン」というと関西で消費が多いイメージがありますが、小麦粉の消費量に限れば意外な事実が見えてきます。総務省統計局がまとめた「家計調査(2人以上の世帯、平成27～29年平均)」によると、都道府県庁所在地&政令指定都市における小麦粉の購入数量ランキング第一位は、「おやき」や「すいとん」など粉食文化が根付いている長野市の3,625gでした。続いて大津市、大分市、熊本市…と続き、コナモンのイメージが強い大阪市は52位中37位という結果となりました。 	衰え知らずの甘酒人気 アレンジドリンクで梅雨を乗り切る 「飲む点滴」という異名を持つほどの栄養が注目され、数年前から爆発的に人気が高まった甘酒。今なお人気が続く甘酒は疲労回復効果が期待でき、体がだるく感じる梅雨や夏バテの時期におすすめの飲料です。 甘酒は原料によって2種類に分けられます。1つは酒粕に砂糖を加えたもので、日本酒の風味が残る微量のアルコールを含んでいます。もう1つは、米に米麹を加えて作ったもので、自然な甘さが特徴です。それぞれの味わいをシンプルに楽しむのも良いですが、甘酒をベースにアレンジを加えたオリジナルドリンクも簡単に考案できます。たとえば同じ発酵食品の乳酸菌飲料を合わせたり、シャリシャリのソルベにしてフローズンカクテルにしたりするのも美味。アレンジ次第でメニューの幅が広がります。 



「ごま油」



天ぷらなどの揚げ油や中華の炒め油など、食欲をそそる香ばしい薫りで調理には欠かせない「ごま油」。最近では「チョイがけ」や「味変」などテーブルシーンでの生食用途もブームで、その風味を生かした新しいレシピ提案も盛んです。そこで今回は、調理油としてだけでなく「調味料」としても注目されている「ごま油」の魅力にフォーカスします。

ごまの豆知識

ごまは世界最古の油糧作物

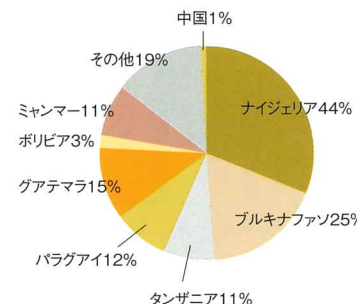
ごまはアフリカ・サバンナ原産の一年草。成長が早く種まきからわずか約100日で収穫でき、少々干ばつでも平気という頼もしい生命力を備えています。人類との関わりは古く、紀元前3,000年以上前から食用油や灯明油を採取するために栽培されていたようです。日本には稲よりも早く縄文後期に入ってきましたが、戦国時代までは特権階級しか食べられない貴重品でした。それが江戸時代に入り全国的に量産されるようになると一気に庶民の間に広がり、本格的なごま食文化が確立されました。



日本で使用されるごまは99.9%輸入

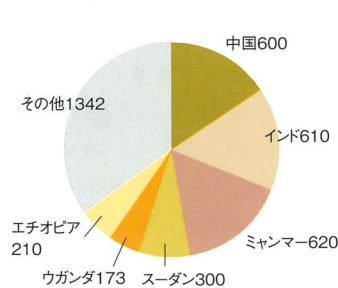
ごまの栽培は小規模で手作業による収穫が多く、生産量の7割が自国消費。残りの3割が市場に流通しています。生産地域は中国、東南アジア、中近東、アフリカ、中南米などで、日本での生産はごくわずか。国内で使用されているごまの99.9%は輸入品です。輸入先はナイジェリア、タンザニアなどのアフリカ産が全体の50%を占め、主に搾油用に使われています。一方、中国や中南米から輸入されるごまは、主に食品用として使用されています。

日本のごまの輸入量(国別割合)



出典:オイルワールド

世界のごまの生産量



出典:財務省関税局

ごまの栄養学

ごまは古くから健康に良い食べ物と言われており、栄養的にとても優れた食材です。

たんぱく質・脂質

ごまの約20%は「たんぱく質」。これは「畑の肉」と呼ばれる大豆に次ぐ豊富さです。また脂質を50%以上含んでおり、効率のいいエネルギー源であると言えます。

ビタミン類

皮膚や粘膜を強化する「ビタミンA」、疲労回復を助ける「ビタミンB1」、不足すると口内炎や食欲不振を招く「ナイアシン」、抗酸化作用があり生活習慣病予防に効果のある「ビタミンE」などを多く含んでいます。

ミネラル類

骨や血の素になる「カルシウム」「鉄」、その機能を補助する「マグネシウム」「銅」などが豊富に含まれています。また現代人が不足しがちな「亜鉛」「セレンウム」など、免疫強化に効果的なミネラルも多く含まれています。

健康パワーの源「セサミン」

中でも注目を浴びているのが、ごま特有の成分「ゴマリグナン」。ゴマリグナンはごまに約1%しか含まれない様々な成分の総称で、中でも最も多く含まれる「セサミン」には右記のような優れた健康パワーがあります。

- 体内での抗酸化作用
- コレステロールの低下
- 肝機能改善(アルコール分解促進)
- 脂肪酸の代謝促進
- 老化防止
- 免疫力増強(アレルギーの抑制)
- 血圧の安定 など

ごまの種類

市販されているごまは、種皮の色によって「白ごま」「黒ごま」「金ごま」に分けられますが、基本的な栄養はほとんど変わりません。また加工法によって、生のごまを水洗いして乾燥させた「洗いごま」、それを焙煎した「いりごま」、いりごまをすった「すりごま」、いりごまをペースト状にすり潰した「ねりごま」などに分けられます。



「ごま」にまつわる慣用句

開けごま
ごまは種子の入ったサヤである「さく果」という4〜8の部屋を持つっており、これが成熟すると中から種子が飛び出します。その様子からアラビアンナイトの「開けごま」の呪文が生まれたと言われています。

ごまかす
ごまかす(誤魔化す)の語源には諸説ありますが、どんな料理もごまを使うと美味しくすることができると「つまり」「ごま味化する」が「ごまかす」になったとも言われています。

ごますり
和尚さんのために小僧がすり鉢でごまをすったことから生まれた慣用句。あまりいい意味では使われませんが、「他人のためになることを一生懸命する」と解釈すればいい言葉に!? ちなみにごまはすり潰した方が栄養を効果的に吸収できます。

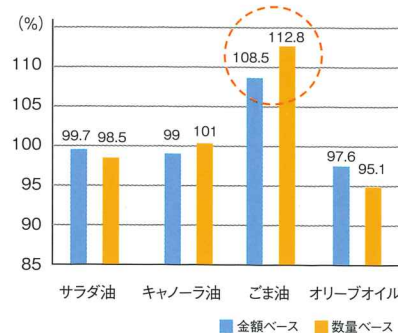


ごま油の豆知識

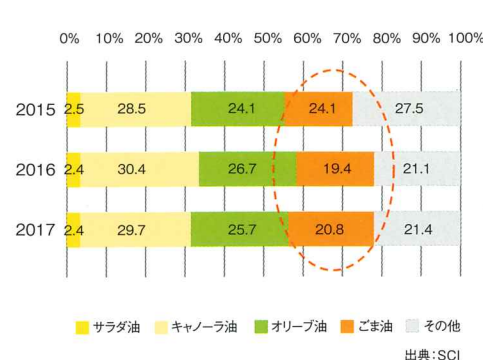
年々伸長するごま油の需要

汎用油と言われる「サラダ油」「キャノーラ油」「オリーブオイル」「ごま油」の市場動向を見ると、前年並みのサラダ油、キャノーラ油、値上げの影響で減ったオリーブオイルに比べ、「ごま油」は金額・数量ともに伸長。またカテゴリー別構成比でも、ごま油のシェアは年々着実に伸びています。

2017年食用油の品目別市場動向(前年比)



2017年食用油のカテゴリー別構成比



食卓では「チョイがけ」ブーム

いま食卓では“かけるオイル”の需要が拡大中。オリーブオイルやアマニ油、ごま油などを、さまざまなメニューにかけて楽しむ、新たな使い方が注目されています。“かけるオイル”市場は年々右肩上がりに伸びており、今では家庭用油市場の20%以上を占めるほど。その背景には、オリーブオイルやアマニ油などが相次ぎブームとなる中で、植物油の健康イメージが定着し、これまでの加熱用途だけではなく、健康や美容のために様々なオイルを積極的に取り入れていこうという心理が働いています。そんな中「ごま油」は、食欲をアップする独特の香ばしい風味が支持され“チョイがけ”需要が拡大しています。



ごま油の種類

製法の違い

焙煎ごま油

焙煎したごまを搾って精製したごま油。焙煎の深さ(温度と時間)により、ごま油独特の色と香りが生みだされます。



生搾り(太白)ごま油

ごまを煎らずに生のまま搾って精製したごま油。ごまの色や香りを抑えた油で、本来の旨みを活かし、素材の持ち味を引き出します。



純正ごま油

ごまから搾った油だけで作られたごま油。ごま本来のおいしさが生きています。



成分の違い

調合ごま油

ごま油に大豆や菜種などの食用油をブレンドしたごま油。コストパフォーマンスに優れています。



ごま油の特徴

色 ごま油のあの独特な色は、ごまを焙煎することで生まれるもの。焙煎温度と時間を調整することで様々な種類のごま油を作ることができます。また焙煎せずに生のまま搾ると色のないごま油になります。

香り ごま油独特の香りも焙煎することで得られるもの。色と同様に焙煎温度と時間を調整することで様々な香りのごま油を作ることができます。焙煎せずに生のまま搾ったごま油には、あの独特の香りはありません。

旨み ごまには特有の旨みがあります。焙煎ごま油なら独特な香り+aの旨みも楽しめます。一方、生搾りごま油は香りがなく、旨み一本で勝負。精製の度合いを調整することで、ごまの旨みを最大限に生かした、香りを気にせず様々な料理に使える万能ごま油になります。

安定性 ごま油は、他の食用油に比べはるかに酸化しにくい油。油に含まれる不飽和脂肪酸は空気に触れると酸化してしましますが、酸化安定性に優れたごま油はこの劣化が起こりにくく、日持ちがいいのが特徴です。

ごま油の製造工程



受入

焙煎
ごま油



焙煎

高温の熱風で間接的にごまを煎り、焙煎ごま油独特の香ばしい香りと色に仕上げます



選別

砂やゴミなどの雑物を除去し、良質なごまだけを選び分けます。選別をしっかりと行わないと香りや味が悪くなるので丁寧に行われます

生搾り
ごま油



圧搾

圧力をかけて、油を搾ります



ろ過

油中に含まれるごまの皮や沈殿した不純物を取り除きます



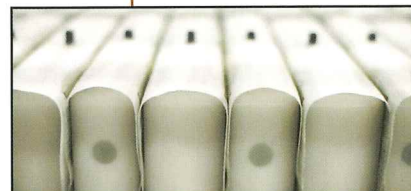
精製

ごま油にくさみや色が出ないように、脱酸・脱臭・脱色を行います



仕上げるろ過

オリや雑物を徹底して取り除くため、再度ろ過します



充填

ごまの香りや風味、旨みをいかした良質のごま油の出来上がり!



ごま油の“チョイがけ”ユースに応えて 中身も容器もプレミアムなごま油、できました。



開発メンバーインタビュー

竹本油脂
第一事業部
技術管理・開発グループ

渡辺しおりさん

現在のテーブルオイルの“チョイがけブーム”の火付け役となったのは、2014年に同社が一般家庭向けに発売した「卓上用ごま油（太香）」、『JFSA 一番搾りごま油』の開発にあたっては、そんな食卓でのブームを業務用途にも広げていこうという狙いがありました。

開発にあたってこだわったのは「しっかりとした焙煎感を出しつつも、雑味を抑えてすっきりとした後味に仕上げること」。飲食のプロが使うものだけに、家庭向けとは異なる難しさがあります。何度もテストを繰り返し、分析と議論を積み重ねること2年。ようやく『JFSA 一番搾りごま油』は完成しました。

完成した商品は「ただ焙煎感が強いだけでなく、煎りたてのゴマの様な新鮮な香りと、クリアな風味のバランスの良さが最大の特徴です。加熱調理にもお使いいただけますが、生食用で“チョイがけ”することで本品の良さをより楽しむ事が出来ます！」とチームの一員として開発に携わった渡辺さん。

「食パンにクリームチーズを塗って、砕いたナッツをまぶしてメープルシロップとこのごま油をかけると、とてもリッチな味わいになります。雑味が無いのでパンの風味も損なわないですよ♥」と、女性ならではのおススメの楽しみ方も教えてくれました。

「開発は製造現場から商品まで、幅広い知識が必要とされるので、常に学び続ける日々です！」という渡辺さん。「ごま油が持つ可能性をさらに広げられるような、今までにない付加価値をもった商品を開発していきたいです」と笑顔で今後の抱負を語ってくれました。



開発チームのメンバー

メーカープロフィール

竹本油脂株式会社



JFSA 一番搾りごま油を製造している最新鋭の亀岩工場

昔のラベル



「JFSA 一番搾りごま油」を製造しているのは、愛知県蒲郡市に本社を置く竹本油脂。創業は八代將軍吉宗の時代(1725年)で、現在国内にある製油会社の中でも有数の歴史を誇ります。創業からの燈明油の搾油ノウハウを活かして、大正初期に食用ごま油の製造を本格化。以来、安心と安全、そして何よりも美味しさにこだわった「マルホン胡麻油」のブランドで、家庭の食卓から、プロの料理人まで、高い評価を得ています。

竹本油脂が製造しているJFSA商品



※1kgと500gがあります。



※春からご覧の新しいパッケージに変わります。



JFSA 一番搾りごま油

容量:400g
賞味期限:18ヵ月



業界初 ※

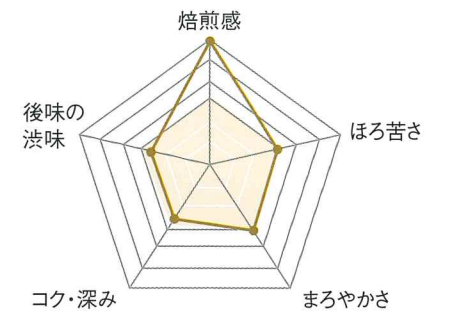
酸化劣化と風味劣化を抑える 「押し出し式密封ボトル」を採用!

※業務用として

- ①鮮度ボトルで風味が劣化せず美味しさも持続
- ②液だれ・ベタつき・手汚れ軽減
- ③押し出し式で一滴ずつ滴下できるので、分量調整がしやすい
- ④使用済み容器の廃棄も簡単

JFSA 一番搾りごま油の特徴

- ① **最初に搾った油のみを使ったプレミアムなごま油**
一般的なごま油はできるだけ多くの油を搾るために2回搾油を繰り返し、1回目と2回目の油をブレンドしますが、この一番搾りごま油は、最初に搾った油だけを使った贅沢で特別なごま油です。
- ② **雑味なしの新鮮な香り**
しっかりした焙煎感がありながら、まろやかな印象のある味わい。特に風味づけとして生食におススメ。マスキング効果も抜群です!
- ③ **こだわりの圧搾製法**
搾油効率のいい薬品を使った「抽出法」ではなく、昔ながらの「圧搾製法」にこだわり、圧力のみで搾ったごま油。ごま本来の旨味が生きています。



ごまには約半分の油脂分が含まれていますが...	あっさくせいほう 圧搾製法 昔ながらの製法で圧力をかけて油を搾り取る方法です ちゅうしゅつほう 抽出法 化学溶剤を用いて油を抽出します
--------------------------------	---



こだわりの製法を
動画でチェック!



前澤シェフの

手間なく、おいしく！ アイデアキッチン

profile 前澤正人

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。

今回の食材

長山フーズファクトリー チルド下茹で野菜

「生鮮野菜を使っているけど、下準備に手間や時間ばかりかかってしまう」「冷凍野菜を使っているけどもっと味にこだわりたい」…。そんな厨房のお悩みを一気に解決してくれるのが「長山フーズファクトリーチルド下茹で野菜」。仕込みみらずでそのまま使えて、生野菜を使ったのと変わらないおいしさです。



下茹で野菜 にんじん (乱切)
500g (約10g/個)



下茹で野菜じゃがいも (ホール)
1kg (約50g~65g/個)



下茹で野菜じゃがいも (乱切)
1kg (約20g/個)

POINT
01

仕込み時間・加熱時間を大幅に短縮！

洗浄、皮むき、カットの必要なし!茹でであるので袋から出してそのまま使えます。例えば30人分のカレーを作る場合なら約40分も調理時間を短縮。作業経費や水光熱費も削減できます。

POINT
02

廃棄がゼロ！

生鮮野菜を使って調理する場合は、使えない皮や芯など約10~20%の廃棄物が出ますが、下茹で野菜を使えば廃棄ゼロ!廃棄がないので使用量・発注量・栄養価も計算しやすくなります。

POINT
03

おいしさそのまま!生と変わらない食感

形が揃っている、火の通りや味の沁み込み方が均一で煮込んでも煮崩れなし。生野菜を使ったのと変わらない食感で、安定したおいしさを提供できます。

	美味しさ	価格	保存性	自由度	作業性	人件費	光熱費	廃棄量	合計
生 鮮	◎	△	△ 数日	◎	×	×	×	×	5
冷 凍	×	◎	○ 1年	×	◎	○	○	◎	9
下茹で野菜	◎	○	○ 120日	○	◎	○	○	◎	11

※合計は×=0、△=0.5、○=1、◎=2で計算した

チルド下茹で野菜 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

じゃがいも揚げまんじゅう いくら餡



材料 / 1人分
・長山フーズ 下茹でじゃがいもホール:40g
・長山フーズ 下茹でにんじん乱切:10g
・鶏ひき肉:25g
・ごぼう:10g
・しょうが:3g
・JFSA純正胡麻油:少々
・JFSAやわらか日和(合成酒):5cc+5cc
・JFSA V本みりん:5cc+7cc
・醤油:5cc
・JFSA和風だし(水で溶いたもの):5cc
・砂糖:3g
・JFSA片栗粉:5g
・卵:1/4個
・JFSA薄力粉:5g
・JFSA白だしうめ入り:7cc
・水:50cc
・大葉:1枚
・いくら:小さじ2

作り方

- ①じゃがいも、にんじんをコンベクションでスチームにかけて加熱する。
- ②鶏ひき肉、にんじん、ごぼう、しょうがをみじん切りにして胡麻油で炒める。酒5cc、醤油、みりん5cc、和風だし、砂糖で味付けし、つなぎとして少量の片栗粉を加える。パットに移し、一口大に分けて冷蔵庫で冷やす。
- ③①のじゃがいもをフードプロセッサーにかけた後、裏ごしし、卵、薄力粉を混ぜる。
- ④②の具を③で包み、薄力粉をまぶして油で揚げます。
- ⑤鍋に水、白だし、みりん7cc、酒5ccを温め、片栗粉でとろみをつけたら、刻んだ大葉、いくらを加えていくら餡にする。
- ⑥④を器に盛り、⑤をかける。

洋 食

じゃがいもと人参のスフレグラタン



材料 / 5人分
・長山フーズ 下茹でじゃがいも乱切:500g
・長山フーズ 下茹でにんじん乱切:150g
・バター:20g+10g
・玉ネギ:1/2個
・JFSAベーコンスライス:4枚
・にんにく:2片
・塩:適量
・JFSA薄力粉:15g
・牛乳:400cc
・JFSAシュレッドミックスチーズ(青):100g
・生クリーム:130cc
・卵黄:1個
・粉チーズ:10g
・こしょう:適量
・パセリ:適量

作り方

- ①じゃがいも、にんじんは、フードプロセッサーで荒いみじん切りにする。
- ②フライパンにバター20gを敷き、玉ネギ、ベーコンスライス、にんにくをみじん切りにして炒め、①を加え、塩、こしょうする。
- ③バター10g、薄力粉、牛乳でゆるめのベシャメルソースを作る。
- ④②に③のソースの2/3量、ミックスチーズを混ぜ、塩、こしょうで味を調え、バター(分量外)を塗った耐熱皿に流す。
- ⑤③の残り1/3量と、8分立ての生クリーム、卵黄を混ぜ合わせ④の上に流し、粉チーズを振り180℃のオーブンで約10分焼く。焼きあがったら、細かく刻んだパセリを飾る。

中 華

野菜と牛肉の中華甘酢あんかけ



材料 / 4人分
・長山フーズ 下茹でじゃがいも乱切:180g
・長山フーズ 下茹でにんじん乱切:80g
・JFSAボイルドビーフ:450g
・カレー粉:10g
・JFSA薄力粉:10g
・唐辛子:1本
・長ネギ:1本
・生姜:10g
・にんにく:2片
・八角 2つ
・JFSA調合ごま油:15cc
・紹興酒:20cc
・水:150cc
・中華スープ:2g
・JFSA甘酢あんかけ:150cc
・香菜:少々

作り方

- ①ボイルドビーフを事前に自然解凍しておく。
- ②じゃがいも、にんじんを素揚げにし、一口大に切ったボイルドビーフにカレー粉と薄力粉をまぶし、揚げる。
- ③胡麻油、唐辛子を入れた中華鍋を温め、せん切りにした生姜、にんにく、長ネギ、八角を加えて炒め、火が通ったら、紹興酒、水、中華スープ、甘酢あんかけを混ぜ合わせる。
- ④③に②を加えて絡めたら皿に盛り、香菜を飾る。

作り方を
動画で
チェック!



グリーン洗隊

SEASON2 第4回

グリクール & ゆで麺器洗浄剤・仕上剤

頑固な汚れをカット!! 掃除の手間をカット!!

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！

グリドル



Before

高温で洗浄

- 洗剤が飛び散り、やけどなどトラブルの原因に！
- 油の乗りが悪く、食材がうまく焼けない！
- 焦げカスが料理に混入するとクレームの原因に！

かまかせにゴシゴシ洗わない

- 冷めた状態で作業は重労働で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！

こんなことになっていませんか...

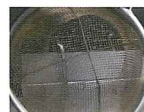
ゆで麺器



Before

ゆでカゴの目地に汚れがびっしり...

放置すると汚れがはがれ落ちて異物混入の原因に！



金ダワシなどでゴシゴシはNG

- ゆで麺器の汚れは水由来の白色の汚れ(スケール)と、麺由来の茶色の汚れ(グルテン)の2種類。専用洗浄剤を使わないと落とすのは難しい！
- 重労働のため清掃のモチベーションが低下
- タワシの一部が残った場合、異物混入の原因に！

グリクールを使うと！

QRコードから「グリクール」の使い方と実際のグリドルのビフォー・アフターが動画で見られます。



After



特徴

高温洗浄に適した成分！

高温の鉄板にかけても、アルカリ剤の飛散が少ない洗浄剤です。皮膚への刺激やムセが少なく、安全に洗浄作業を行います。

洗浄時間が短縮できる！

鉄板が高温の状態ですべての汚れを落とすため、室温では落ちにくいガンコな汚れを短時間で落とせます。※推奨温度は150～200℃です。

さまざまな鉄板に対応！

ファミリーレストラン等で使用されるグリドル、ラーメン・中華料理店の餃子焼き器、お好み焼き・焼きそば店の鉄板など、さまざまな鉄板の洗浄に効果的です。

無リンゆで麺器洗浄剤 SP ゆで麺器洗浄仕上剤を使うと！

QRコードから「無リンゆで麺器洗浄剤・ゆで麺器洗浄仕上剤」の使い方と実際のゆで麺器のビフォー・アフターが動画で見られます。



After



特徴

ゆで麺器の2つの汚れに効果あり！

まず酸で水由来のスケールを、次にアルカリと漂白剤で麺由来の茶色い垢汚れを除去することで、すべての汚れに対応できるようにしました。

どんな麺の汚れにも対応！

パスタ、ラーメン、そば、うどんなど、和洋中いずれの麺のゆで麺器にも対応します。無リンゆで麺器洗浄剤SPはステンレスの腐食を防ぐ効果がありますので、安心して使うことができます。

※ステンレス製のゆで麺器以外は使用できません。熱交換器の部分が著しく劣化し、ひび割れを起こしている場合は使用できません。

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271mm

床洗浄



ケミファイン クイックすずぎ

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



セキアクール

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