



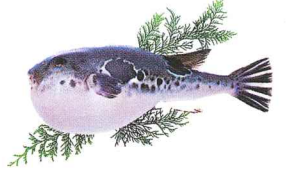



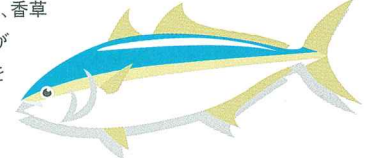


秋の販促カレンダー

	10月	11月	12月
行事記念日	1日 醤油の日 2日 豆腐の日 4日 イワシの日 8日 そばの日 10日 缶詰の日 10日 マグロの日 10日 冷凍めんの日 10日 トマトの日 12日 豆乳の日 13日 さつまいもの日 14日 体育の日 15日 きこの日 18日 冷凍食品の日 20日 孫の日 29日 国産とり肉の日 31日 ハロウィン	1日 寿司の日 3日 文化の日 4日 振替休日 7日 鍋の日 8日 立冬 11日 鮭の日 11日 チーズの日 15日 七五三 15日 こんぶの日 15日 かまぼこの日 21日 ボジョレー・ヌーボー解禁 21日 かきフライの日 23日 勤労感謝の日 23日 外食の日 29日 いい肉の日 30日 本みりんの日	1日 カレー南蛮の日 1日 下仁田葱の日 3日 ひつつみの日 3日 みかんの日 7日 大雪 13日 ビタミンの日 20日 プリの日 22日 冬至 22日 はんべんの日 24日 クリスマス・イブ 25日 クリスマス 28日 仕事納め 31日 大晦日
トピックス	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	文化祭・学園祭 ボジョレー解禁 お歳暮商戦	クリスマス商戦 冬のボーナス 忘年会シーズン 新年の準備
旬の食材	 <p>水産物 いわし</p> <p>いぼだい、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</p>  <p>青果物 マスカット</p> <p>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>	 <p>水産物 さけ</p> <p>いなだ、うなぎ、かつお、かます、かれい、きんぎ、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</p>  <p>青果物 にんじん</p> <p>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、しゆんぎく、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、プロッコリー、ほうれんそう、ゆりね、かき、りんご、洋梨</p>	 <p>水産物 ふぐ</p> <p>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、いいだこ、やりにか、いせえび、かき、たらばがに、けがに、たらこ、なまこ、のり</p>  <p>青果物 マッシュルーム</p> <p>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、しゆんぎく、せり、だいこん、ながいも、ながねぎ、のぞわな、はくさい、プロッコリー、ほうれんそう、マッシュルーム、みつば、ゆりね、きんかん、みかん、ゆず</p>
今月の豆知識	<p>お粥・クレープ・パンetc…に変身！ 世界のそば料理をいだけよう</p> <p>新そばの季節を迎える10月8日、東京都麺類生活衛生同業組合はこの日を「そばの日」に制定しました。和食文化に欠かせない「そば」は、日本では薄くのばした麺状のものをつゆでいただくスタイルが一般的ですが、世界を見渡すと実にさまざまなそば料理があります。たとえば、世界で最もそばを生産・消費しているロシアでは、そばの実を水や牛乳で煮たおかゆのような「カーシャ」が有名。アジアやアフリカの広い範囲では、そば粉を水で練って焼いたパンのような「ロティ」が食べられます。またフランスのブルターニュ地方には、そば粉をクレープ状にのばしていただく「ガレット」、ネパールにはそばがき状の「ディード」など、さまざまなスタイルのそば料理があります。</p> 	<p>とろ〜り溶けた姿がSNS映え チーズブームが日本を席卷中！</p> <p>農林水産省によると、日本の年間チーズ消費量は右肩上がりの傾向にあります。近年では韓国料理の「チーズタッカルビ」や「チーズハットグ」が大ブレイクするなど、話題のメニューが次々と登場しています。特に今年、人気を集めているのが、紅茶などの上にチーズクリームをのせた「チーズティー」。タピオカブームと相性が良く、大きな注目を集めています。また、鶏唐揚げとパンをとろ〜り溶けたチーズに絡めていただく「パネチキン」、チーズとマッシュポテトを合わせた餅のようにのびるチーズ料理「アリゴ」、スペイン・バスク地方のバルが発祥とされる濃厚な味わいの「バスクチーズケーキ」など、枚挙にいとまがありません。11月11日に制定された「チーズの日」に合わせて、この秋冬はますますチーズが注目されるでしょう。</p> 	<p>脂がのって、今が食べごろ 旬のブリを豊富なメニューで食べ尽くす!!</p> <p>12月(師走)に旬を迎えるブリ。魚へんに師走の「師」と書くことと、「2(ブ)、0(リ)」という語呂合わせから、12月20日は「ブリの日」に制定されています。うま味が豊富なブリは、さまざまなメニューに使える万能な食材といえます。照り焼きやブリ大根はもちろん、生ならカルパッチョや漬け丼が美味。メイン料理にするなら、塩・味噌・生姜などの各種焼き物、フライなどの揚げ物、冬なら熱々のブリ鍋やブリしゃぶも人気を呼びそうです。また洋風に使うなら、ツナ感覚でカナッペにしたり、赤ワイン煮、バルサミコ炒め、香草パン粉焼きにしたりと高い汎用性があります。旬の今こそ、ブリの魅力を味わい尽くしましょう。</p> 

10月1日、いよいよ消費税率が8%から10%に引き上げられます。今回の増税のキーワードは「軽減税率」。日々の消費に係る特定の品目に関しては軽減税率(8%)が適用されるといものです。これによって、外食は細かく定義が分かれ、店内飲食やイートイン、フードコートでの飲食等は10%、テイクアウトや出前、給食等は8%となります。各業態によって影響はさまざまですが、売上・客足アップを目指し、対策を講じていきましょう。



日本では「お弁当のおかず」のイメージが強いミートボールですが、世界には様々な呼称の特徴的なミートボール料理があり、ハンバーグよりもメジャーなメニューとして食われています。そこで今回は、わが国では未だおかずイメージの強いミートボールのメインディッシュとしての新たな可能性を探ります。



ショットブツラール

牛と豚の合い挽き肉に、卵とパン粉、タマネギと水を加え、塩と胡椒で味付けしたもの。フライパンを使ってバターで焼き上げます。世界各地のIKEAレストランの名物メニューとして知られています。



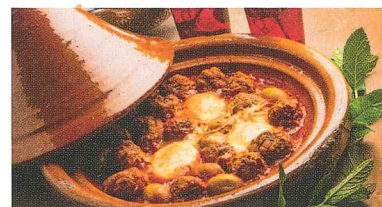
ポルペッティーニ

ポルペッティーニとは小型のイタリアンミートボールの事。大きいものはポルペッティと呼ばれます。肉は牛でも豚でも鶏でもよく、地方や家庭によってアレンジは様々。現地ではメイン料理(セコンド料理)として食されます。



ケフタ

牛肉やラムの挽肉にスパイスやタマネギを加えだんご状にしたもの。北アフリカや地中海、バルカン、南アジアなど広い範囲に多様なバリエーションがあります。モロッコではタジン鍋で煮込んだトマトソースのケフタタジンが定番人気です。



コフタ

コフタはヒンディ語でだんごのこと。中東や南アジアに広がっているミートボール等の肉料理のことで、地域によってコフテ、キョフテなど様々な呼称があります。インドやパキスタンなど南アジア料理のコフタにはスパイシーなカレーが使われるのが一般的です。



ルークチン

タイの麺の具として一般的な魚や肉のつみれのこと。豚肉製、牛肉製、魚肉製などがあります。串焼きにしたものはルークチンピンと呼ばれ屋台料理の定番。甘辛いタレと、酸っぱいタレがあり、お好みで選べます。



アルボンディガス

スペイン風ミートボール「アルボンディガス」。牛か豚のミンチで作った肉だんごをソースで煮込んだ家庭料理。お昼の定食メニューやタベルナ(居酒屋)などでよく見かけるスペイン料理です。



世界の主なミートボール料理

Meets The World Meatball!



ケーニヒスベルガー・クローゼ

クローゼは肉だんごのことで、ケーニヒスベルグは東プロイセン(旧ドイツ東部)の都市名。今はベルリンの名物として伝わっています。生地にアンチョビが練り込まれていることが特徴で、茹でた肉だんごをケイパーとレモン汁が入ったホワイトソースでいただきます。



ミートボール

トマトソースで煮込んだミートボールをスパゲッティにかけた、スパゲッティ(ウイズ)ミートボールがアメリカ家庭料理の定番。イタリア料理のミートソースをベースに、イタリアの肉だんごポルペッティーニよりも大きく作られたミートボールがゴロっと載っています。



バクソ

牛肉のすり身から作られたミートボール。牛肉と少量のタピオカで作るのが一般的ですが、鶏肉、魚、エビなどの食材から作ることもあります。ビーフイオンのスープや中華麺、シュウマイや蒸した餃子、揚げたワンタンなどの具材とともに、どんぶり提供されます。



肉圓(バーワン)

肉餡をでんぷんの粉でつつんで蒸しあげたもので、薬味、ソース、タレなどをかけて食す伝統的な台湾料理です。



肉丸(ロウワン)

豚肉を主材料に、油で揚げて塩味を付けた脆炸肉丸(ツイジャーロウワン)や、さほど甘くない醤油味のたれで煮た紅焼肉丸(ホンシャオロウワン)、牛肉や鶏肉を使った揚州の名物料理である巨大ミートボール獅子頭(シーズトウ)など、地域によって様々な肉だんご料理があります。

世界各国にはここで採り上げた以外にも様々なミートボール料理があります!

日本では縄文時代からミートボールがあった!?

我が国で最初に肉だんごに似た料理が作られたのは、なんと縄文時代のこと!この頃に作られたとされる「縄文クッキー」にその痕跡が残されています。「縄文クッキー」は木の実を粉にしたものに、つなぎを入れて捏ね焼き上げたもの。実はその中に、つなぎに肉を使ったものがあったのです。この古代日本の肉食時代は、大和朝廷が獣肉を禁じる仏教を採り入れるまで続いたとされ、その挽肉技術は魚肉をすり潰して加工する「練り物」という技術に変わりました。現在の「肉だんご」の元は、明治になって中国から中華料理が持ち込まれてからと考えられています。



\\ ハンバーグに負けない魅力! //

ミートボールを主菜に おススメする3つの理由

理由1

ミートボールなら
みんなでシェアして食べられる!!



ハンバーグやステーキといった主菜は大抵ひとかたまりの一人一品。隣に運ばれてきたメニューが美味しそうだなあ~と思っても、人が箸をつけた料理を「美味しそうだから一口ちょうだい」とは、言う方も言われる方もちょっと抵抗感があるもの。でもあらかじめ小分けになっているミートボールならそんな気遣いは不要。「それちょうだい」「美味しいからこっちも食べてみて~」と、みんなでわいわいシェアしながら色んな味が楽しめます。

理由2

ミートボールなら
自分の食べたい量をコントロールできる!!

運ばれてきた料理を見て「ちょっとボリューム多いなあ~」と思っても、残すのはもったいないし、作った人にも悪いから、無理して食べちゃう...。そんな事ありませんか?でも、あらかじめ小分けになっているミートボールならそんな付度は不要。ちょっと多いなあと思ったら他の人とシェアしたり、ビュッフェの場合なら自分の食べたい分だけ取ることができるので、食べたい量を食べたい分だけ自在にコントロールできます。



理由3

ミートボールなら
料理のアレンジもカンタン!!

焼く、煮る、蒸す、揚げる...ミートボールの調理法は様々。また、トマトソースでイタリアンに、ホワイトソースでスウェーデン風に、ボン酢で和風に、甘酢あん中華風に...と、ソースやトッピングで様々なメニューに簡単アレンジ。また煮込んで鍋ごと、パスタとあえて、パンに挟んで、串に刺して...と、アイデア次第で様々なスタイルで提供できるのもミートボールの魅力です。

日本では未だ「脇役」的イメージが強いミートボール。しかし前のページで見てきたように海外に目を転じれば、ミートボールは世界の食卓で「主役級」の存在感を放っています。

最近では世界のトレンドをリードするニューヨークで、「THE MEATBALL SHOP」「Meatball Obsession」といった、ミートボールの種類×ソース×食べ方が選べる、新しいスタイルのミートボール専門店が大人気!日本でも各地に専門店が続々登場し、工夫をこらしたメニューを提供するレストランも増えています。なぜ今ミートボールがブームなのか?その理由は、ミートボールという形状が生み出す「カスタマイズの自在性」にあります。



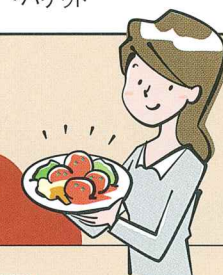
Enjoy! カスタマイズミートボール!! ミートボールを使ったビュッフェのご提案

小さめサイズのミートボールを、好きなソースや野菜・付け合せと組み合わせ、オリジナルミートボールを作ろう!ご家族で、お友達同士で...みんなはどんなカスタマイズ!?



- ① ミートボールを選ぶ 好きな分だけ!
- ② ソースを選ぶ
 - ・玉ねぎたっぷりトマトソース
 - ・おろしボン酢あん
 - ・きのこ入りホワイトソース
 - ・バルメザンチーズ
- ③ 野菜を選ぶ
 - ・サラダリーフ
 - ・パプリカ
 - ・ブロッコリー
 - ・にんじん
- ④ 付け合せを選ぶ
 - ・マッシュポテト
 - ・パンネ
 - ・フライドポテト
 - ・バゲット

オリジナル ミートボールの出来上がり!!



カスタマイズ例



ニューヨーク風
トマトソース&
バルメザンチーズに
バゲットを添えて



スウェーデン風
ホワイトソースに、
マッシュポテトを
添えて



和風
おろしボン酢あんに
たっぷりお野菜を
添えて



キッズ向け
ホワイトソースに
野菜とポテトを
添えて



女性向け
トマトソースに
たっぷり野菜と
パンネを添えて



シニア向け
おろしボン酢あんに
たっぷりお野菜を
添えて



アルボンディガスのぐつぐつ煮

にんにくの香りが食欲をそそるメニューです。ぐつぐつ煮立たせながらお客様にサーブすれば、ライブ感の演出にも。

クミン香るミートボール串

串をうってブレンドスパイスをふりかけて焼く事でクミンの香りが広がり、差別化されたメニューになります。



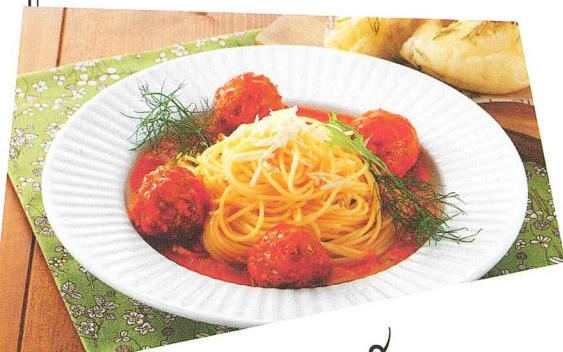
ドイツ風ミートボール ～ザワークラウトあえ～

コクのある白ワインやさっぱりとした赤ワインと相性が良いです。

あらゆる食シーンで大活躍!

ミートボールアレンジメニュー

ホテルビュッフェ、レストラン、居酒屋やバル、イートインやテイクアウトetc 様々な業態や食シーンで、アイデア次第で多彩なアレンジが可能なミートボール。あなたのお店のメニュー開発のヒントにお役立てください。



ミートボールの トマトスパゲッティ

シンプルなトマトスパゲッティを、ミートボールでボリュームアップ! フォカッチャを添えればおしゃれなランチにも。



ミートボールサブ

野菜と一緒にパンに挟み、ボリュームのあるサブに。



ミートボールの 2種スライダー

おしゃれなスライダー(ミニハンバーガー)をミートボールでどうぞ。みんなでシェアできるメニューです。



ミートボールの彩りピンチョス

まるくてかわいいミートボールを、身近な食材でピンチョスにしました。前菜にもおすすめです。



ミートボールとショートパスタ

ブラウンソースでスウェーデン風に仕上げました。ショートパスタと合わせることで、ボリューム感のあるメインメニューになります。



ミートボールのデミソース煮込み

野菜やきのこなどとデミソースで煮込んでメイン料理に。バゲットを添えてもGood!



ミートボールの オープン焼き

トマトソースに絡めたミートボールにチーズをのせてオーブンで焼きました。



ミートボールのホワイトシチュー

ホワイトシチューにカレー粉と香草をプラス。味にメリハリのあるシチューに仕上げました。

ポルペッティーニの とろ〜りチーズ仕立て

デミソースとチーズの王道の組み合わせ。野菜を添えてカラフルに仕上げました。



JFSAミートボールのこだわり

JFSAブランドのミートボールを製造しているのは「ケイエス冷凍食品」。

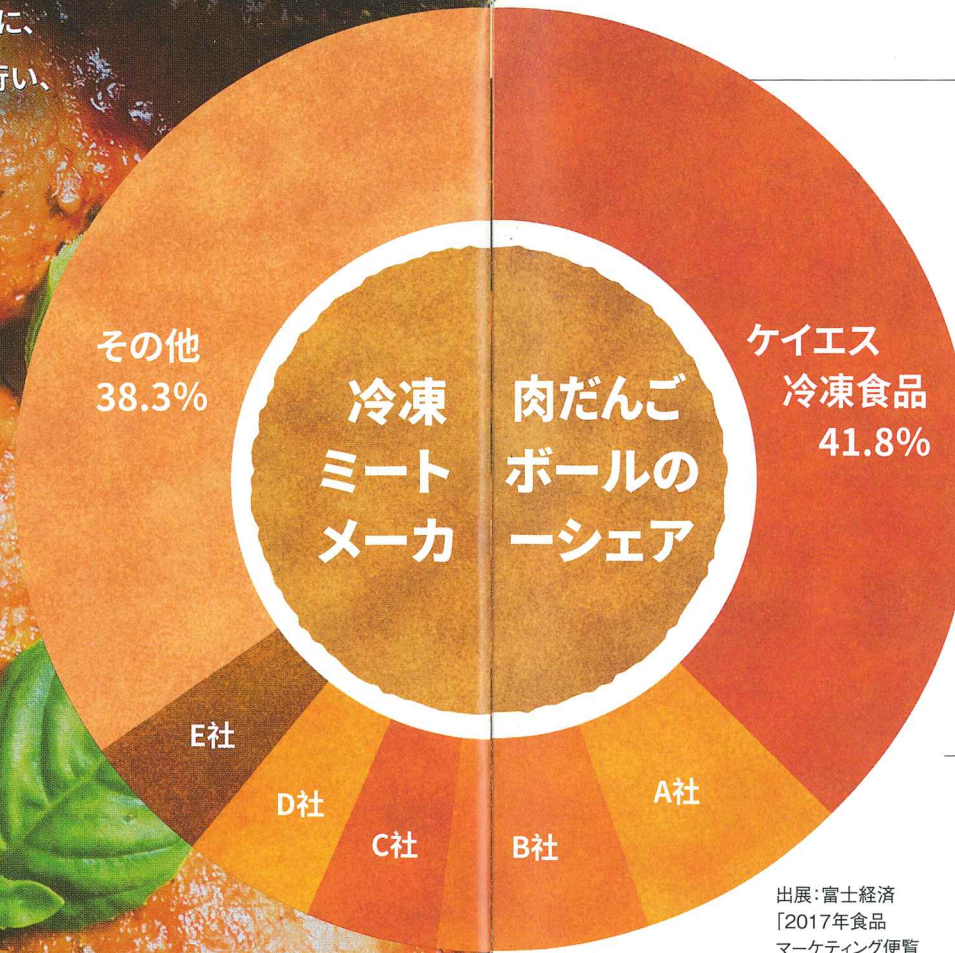
冷凍肉だんご・ミートボールでは4割を超える

圧倒的なシェアを誇るトップメーカーです。

昭和47年の創業以来、原材料や製法などにこだわり、美味しさの追求とともに、食品安全の国際規格である「FSSC22000」もしくは「ISO22000」の取得を行い、食の安全管理に努めています。

ケイエス冷凍食品の「ミートボール」こだわりポイント

- だんご・タレも自社配合で製造、オリジナルの味を提供
- 高齢の方も食べやすい、柔らかい食感の肉だんごを提供
- 国内シェア№1の冷凍ミートボールを供給できる生産能力を保持
- 大量連続急速凍結を可能とする冷凍設備を保持



出展：富士経済
「2017年食品
マーケティング便覧
No.2」冷凍肉だんご・
ミートボール2017年予測

ミートボール(タレなし)の製造工程

原材料受入

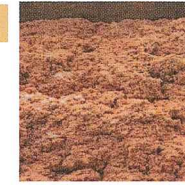
肉、玉ねぎ、パン粉、調味料、香辛料、包装資材などを受け入れます。

原材料処理

冷凍肉を解凍し、調味料、香辛料を計量します。

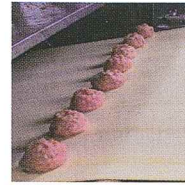
混合

ミンチ肉と玉ねぎ、パン粉、調味料、香辛料などを機械でよく混ぜ合わせます。



成形

練り合わされた原料をミートボールの形に成形します。



加熱(フライ+スチーム)

JFSAのミートボールは「揚げ」工程を行い、旨みを閉じ込めた後に「スチーム」工程で加熱する手間をかけることで、旨みと柔らかな食感を実現しています。

放冷

計量



包装

機械からベルトコンベアーで運ばれたミートボールは、衛生的な部屋の中で機械で自動包装されます。原材料名、内容量、賞味期限、保存方法などの事項は包装材に表示されています。



凍結

大量連続急速凍結できる冷凍設備で凍結します。急速に冷凍させることで、水の結晶が小さく、肉の細胞をこわすことなく冷凍できるので、解凍したとき凍結前に近い状態に戻ります。

重量チェック・金属検査・異物検査

重量チェッカーで重量不足をチェックし、金属探知機やX線検査を通して製品の中に異物がないか検査します。



箱詰・出荷

賞味期限などの生産情報が印字された段ボールに箱詰めされ、仕分け～出荷されます。



JFSA

ミートボール ラインナップ



ミートボール
タレなし

国産鶏肉と豚脂を使用した肉団子です。煮物や炒め物など幅広いメニューにご使用いただけます。



チキンボール
タレなし

国産の鶏肉を使用した肉団子です。フライ調理後、お好みのソースをあえるなどとしてお召し上がりください。



シャキシャキ肉団子
タレ付き

国産鶏肉を使用した肉団子にレンコンを入れて丸大豆醤油を使用したタレを合わせました。



ミートボール
タレ付き

国産鶏肉と豚脂を使用した肉団子を油で揚げて甘酢あんを絡めました。自然解凍対応。



チキンボール
タレ付き

国産の鶏肉を使用した肉団子を油で揚げて甘酢あんを絡めました。自然解凍対応。

「タレなし」「タレ付き」のユーザー適性

	タレなし	タレ付き
調理	<ul style="list-style-type: none"> ・仕込時間の短縮ができる ・様々な調理方法で使用できる ・必要な量だけ調理できる 	<ul style="list-style-type: none"> ・簡便調理ができる ・ソースを用意する必要がない
味	<ul style="list-style-type: none"> ・独自性が出せる(アレンジができる) 	<ul style="list-style-type: none"> ・コックレスでも安定した品位で提供できる
環境	<ul style="list-style-type: none"> ・フライヤーやオープンがあり、使用することに抵抗がない ・調理人が店舗にあり、料理を作るプライドを傷つけない ・店舗がソースへのこだわりがある 	<ul style="list-style-type: none"> ・フライヤーやオープンがない、または使いたくない ・オペレーションはできるだけ簡単が良い ・バイトが調理を担っている ・店舗がソースにこだわれない
適性	<ul style="list-style-type: none"> 調理のプロ度：中～高 重視ポイント：“独自”のメニュー 	<ul style="list-style-type: none"> 調理のプロ度：低～中 重視ポイント：簡便性



今回の
食材

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

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)サト一会社 セールス商品指導、
展示会提案コーディネートを務める。

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。

女性の好きな秋の味覚といえば
“いも(芋)くり(栗)なんきん(南
瓜=かぼちゃ)”と昔から言われ
ているように、色鮮やかな「かぼ
ちゃ」は秋を代表する食材。その
かぼちゃを、旬のおいしさそのま
ま手軽に使えるようにしたのが
JFSA冷凍かぼちゃ。メニューに
取り入れれば女性のお客さまに
ウケること間違いなしです!



JFSA 黄王かぼちゃ
(500g 北海道産)
ホクホクした食感が特徴です。



JFSA Vかぼちゃ乱切り
(500g 中国産)
煮物などに最適です。

POINT
01

時間・手間がはぶける

生のかぼちゃは固くて切るのに苦労したことはありませんか。冷凍のかぼちゃはカット済み。生に比べて火が通る時間も短いので調理の時間・手間をはぶくのにも役立ちます。生ごみを減らせますね。

POINT
02

長期保存が可能

生のかぼちゃはホールの状態で約1~2カ月、カットしてしまうと4~5日程度で傷んでしまいます。冷凍なら開封しなければ賞味期限は2年間。冷凍状態では細菌が活動できないので長期保存が可能なのです。

POINT
03

いつでも旬のおいしさを

味も栄養価も最高潮の旬に収穫したかぼちゃを加工、冷凍しています。また一般冷凍庫では難しい急速冷凍により、かぼちゃの細胞を壊さず冷凍。おいしさ・栄養価が損なわれず、開封時にいつでも旬のおいしさが楽しめます。

JFSA冷凍かぼちゃ

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

ホクホクかぼちゃの竜田揚げ



材料
3人分

- ・JFSA 黄王かぼちゃ:200g
- ・鶏ひき肉:60g
- ・長ネギ:1/6本
- ・生姜:少々
- ・砂糖:小さじ1
- ・醤油:少々
- ・JFSA 白だし うるめ入り:少々
- ・JFSA やわらか日和(合成酒):大さじ1.5
- ・JFSA本みりん:大さじ1
- ・JFSA和風だし:ひとつまみ
- ・水:少々
- ・JFSA 片栗粉:小さじ2(とろみ用)+適量(竜田揚げ用)
- ・塩:少々
- ・ししとう:6本

作り方

- ①かぼちゃをオープン(180℃で約6分で焼いて皮を取り除き、木べらでかぼちゃの実を粗くつぶす。
- ②鶏のひき肉、みじん切りにした長ネギ、みじん切りにした生姜を鍋に入れ炒め、砂糖、醤油、白だし、酒、みりん、和風だし、水を加えて煮、水溶性片栗粉でとろみをつけてあんとする。
- ③②のあんを①のかぼちゃで包み、塩を混ぜた片栗粉をつけて揚げる。
- ④③を皿に盛り、素揚げしたししとうをのせる。

洋食

黄王かぼちゃのグラタン



材料
8人分

- ・JFSA 黄王かぼちゃ:200g
- ・メモス デイベッタホールトマト:400g
- ・JFSA ベーコンスライス:12枚
- ・玉ネギ:1/2個
- ・無塩バター:30g
- ・JFSA 薄力粉:30g
- ・牛乳:300cc
- ・生クリーム:200cc
- ・ローリエ:1枚
- ・塩・こしょう:適宜
- ・JFSA シュレッドミックスチーズ(青):100g
- ・JFSA生パン粉(焙焼式)荒目:10g
- ・粉チーズ:20g
- ・イタリアンパセリ:適宜

作り方

- ①かぼちゃは解凍して皮をとり、軽くつぶす。ホールトマトは半分にとって種を取る。ベーコンは1cm幅にカットし、玉ネギは薄くスライスして炒める。
- ②鍋にバター、薄力粉を入れ温め、牛乳、ローリエを加えてベシャメルソースを作り、仕上げに生クリームを入れる。
- ③耐熱皿にバター(分量外)を塗り、①のかぼちゃ→ベーコン・玉ねぎ→トマト→かぼちゃ→シュレッドミックスチーズ→かぼちゃ→ベーコン・玉ねぎ...の順に2回重ねて盛り付け、最後にベシャメルソース、塩・コショウ、シュレッドチーズ、パン粉をかけ、粉チーズをふりかける。
- ④200℃のオープンで15~20分焼く。
- ⑤焼き上がった後、皿に取り分け、イタリアンパセリを飾る。

作り方を
動画でチェック!



中華

やわらか牛タン入り南瓜スープ



材料
6人分

- ・JFSA Vかぼちゃ:500g
- ・フーズアイやわらか牛タン(ボイル)500g:150g
- ・JFSA はるさめ5cmカット:100g
- ・JFSA 裏白きくらげスライス:30g
- ・JFSA しいたけ生切スライス(3mm):10g
- ・しいたけ戻し汁:100cc
- ・クコの実:5g
- ・バター:10g+10g
- ・にんにく:1片
- ・水:200cc
- ・シナモンスティック:1/2本
- ・中華だし:小さじ2
- ・塩:5g
- ・砂糖:5g
- ・JFSA やわらか日和(合成酒):大さじ1
- ・生姜:1片
- ・香葉:適量

作り方

- ①はるさめ、きくらげ、干しいたけ、クコの実は戻しておく。解凍したかぼちゃは皮を取り除く。干しいたけときくらげはみじん切りにする。解凍した牛タンは一口サイズにカットする。
- ②鍋にバターをしき、薄切りにしたにんにくをかぼちゃを炒める。水としいたけの戻し汁1を加え、中華だし・塩・砂糖・酒で味を調える。
- ③②をミキサーにかけ、スープ状にする。
- ④鍋にバターをしき、①のしいたけ、きくらげ、牛タンを加えて炒め、③のかぼちゃスープ、①のはるさめ、細切りにした生姜を加えて温める。
- ⑤皿に盛り、刻んだ香葉とクコの実を散らし、シナモンスティックを添える。

作り方を
動画でチェック!



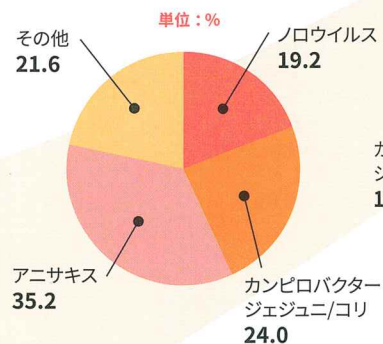
第2回 ノロウイルス



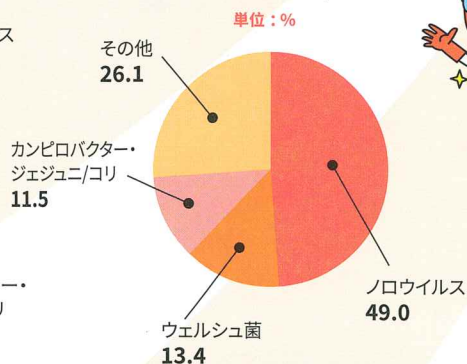
毎年この時季から発生件数が増えるノロウイルスによる食中毒。一旦食中毒を起こしてしまうと、お店の信用は失墜し、最悪の場合、廃業せざるおえない状況に追い込まれる場合もあります。ところが多くの飲食店では慢性的な人手不足による忙しさで、衛生管理はついおざなりになりがち。この機会に従業員教育を含めた「自社の食中毒対策」を改めて見直してみませんか？

ノロウイルスは食中毒発生要因の約2割を占め、患者数は食中毒患者全体の約半数にも及びます！

病因物質別 食中毒発生状況 (H30年総事件数 1,330件)

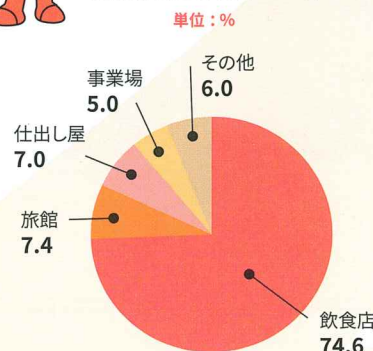


病因物質別 食中毒患者発生状況 (H30年総患者数 17,282件)

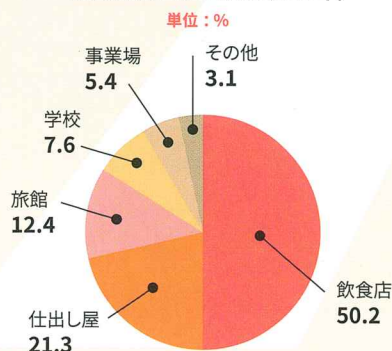


ノロウイルスによる食中毒の3/4は飲食店で発生しています！

ノロウイルス食中毒 施設別発生状況 (H30年)



ノロウイルス食中毒 施設別患者発生状況 (H30年)



カム

見えない敵をやっつけろ!!

フードビジネスに携わる人にとって衛生管理は基本の「き」。食中毒や感染症からお客さまや利用者さまを守ることは、働く人の健康管理やスタッフの欠員リスク防止にもつながります。慣れてくるとついついおざりになってしまいがちな衛生管理の事。いま一度キホンに戻って「見えない敵」を徹底的に退治しましょう!!

厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正されました。

ノロウイルスは食中毒患者数全体の半数近くを占めており、発生原因の約80%は調理従事者からの汚染とされています。そのため厚生労働省では、平成29年6月付で「大量調理施設衛生管理マニュアル」の一部を改正しました。みなさんのお店や施設の現在の衛生管理体制と照らし合わせてチェックしてみてください。



共同プロジェクト

ニイタカ

SEASON 3



ノロ対策に備えておきたい衛生アイテム



薬用せっけん

- 手指を洗うと同時に殺菌・消毒ができます
- ウイルスを除去できます
- 固形せっけんは表面が微生物で汚染されている可能性があるため、液体タイプをおすすめします



手指消毒剤

- 手指の消毒ができます。薬用せっけんで汚れを除去してから使用すると、消毒効果は高まります
- 乾いた手指にスプレーして、まんべんなくすり込んで使います。手洗後は、水気をよく拭き取ってからスプレーします



次亜塩素酸ナトリウム

- 殺菌やウイルスの除去に必要な除菌・漂白剤です。介護器具の除菌、汚物処理などに使います
- 有効塩素濃度の違いにより、主に6%品や12%品のものがあります
- 汚物処理の消毒には塩素濃度1,000~5,000ppmに薄めて使います (例) 1,000ppmの場合: 6%品なら60倍、12%品なら120倍に薄める
- 設備や器具の除菌には、塩素濃度200ppmに薄めて使います。 (例) 6%品なら300倍、12%品なら600倍に薄める
- 金属を腐食させるので、金属部に使用するときは必ず後で水拭きをします

予防のポイント

特に注意すべき予防のポイントとして「2回手洗い」の徹底と、「感染した従業員は仕事を休ませる」ことがあげられます。また回復患者が職場に復帰する場合も注意が必要です。

- 持ち込まない**
 - 入室前の2回手洗いを徹底する
 - 調理従事者、関係者の健康状態を把握、管理する
 - 感染した従業員は仕事を休ませる
- つけない**
 - 2回手洗いを徹底する
 - 衛生的な作業着・マスク・手袋を正しく着用する
 - 非加熱食品、加熱後の食品の取扱いに注意する
- 拡げない**
 - トイレ後・清掃後・入室前の2回手洗いを徹底する
 - 施設・設備を定期的に清掃・消毒する
 - 調理時の交差汚染を防止する
 - 嘔吐物を適切に処理する
- 加熱する**
 - 中心温度85~90°Cで90秒以上加熱する
 - ※ノロウイルスに汚染された食材・食品は、加熱によりウイルスを不活性できます

手洗いのタイミング

- トイレの後
- 調理場に入る前、調理をはじめの前
- 二枚貝など汚染されているおそれのある食品に触れた後
- 生食食品や、この後加熱工程のない食品に触れる前 など