

# 新年を 迎えて

The Chairman Interview

## 新年のご挨拶

日本外食流通サービス協会  
会長

滝口 良靖

あけましておめでとうございます。

令和2年の新春、皆様におかれましては健やかに新しい年をお迎えのことと謹んでお慶び申し上げます。

昨年は、度重なる台風による日本各地での未曾有の大被害、それに10月の消費増税なども重なり、依然として需要の停滞感が残る一年だったように思います。そんな中、JFSA中西部物流が稼働いたしました。いよいよ、お客様への商品提供のサービス向上に繋がるJFSA独自の物流インフラが整いましたので、本年はその充実をさらに図って参ります。

JFSAは「全国同一商品を取り扱う」「全国同一流通サービスを提供する」「全国同一精神で同一政策を遂行する」の基本理念の下、「平成から令和へ」という時代の変わり目と呼応するように、「創業期～発展期」から「変革期」へのバトンを引き継ぎスタートしたばかりです。そこで感じたのは、やはりPB商品（プライベートブランド）や、企画から製造、販売、流通まで、すべてJFSAが責任を持って行う「VI商品（Vertical Integrated Products）」などの商品開発の重要性です。

業務用食品業界に限らず「人口減少」という課題は、需要面だけではなく、労働力不足、商品価格・物流費の高騰といった供給面にも大きな影響を与えています。そこに「働き方改革」といった社会の流れもあって、私共としても「限られた時間の中でいかに生産性を高めていくか」が求められています。



それはお客様の現場においても同様。JFSAとしては、お客様の抱えるそのような課題に対し、時短や省力化につながる高品質なPB商品、VI商品の開発を通じて貢献していきたいと考えています。

昨年度から若手理事が中心となって策定した新たな計画がスタートしました。そこでは、急速な環境の変化に対応すべく業務・物流の効率化、サービスの向上に向けた「物流研究会」「ITプロジェクト」を発足し、JFSAの将来像を模索しながらの取り組みが始まっています。昨年はその一環として、ドイツのサービスブンド（JFSAと提携している業務用食品問屋組織）を訪問し、先行するITインフラなどを視察してきました。今後はそれらを参考に新たな体制づくりを進めていきたいと考えています。

今年は五輪の前後で景気が大きく転換すると予想されますが、JFSAとしてはこれまで同様、軸となる国内外のメーカー様との商品開発と共販事業をしっかりと伸ばしつつ、その先の10年、20年を見据えて「商品開発」「物流」「IT」といった基盤をしっかりと整備していくことが大切だと考えています。

それに加え、それぞれの会員企業が経営の質を高め、各地域でNo.1になる努力を続けていくこと、その集合体がJFSAである…ことを目指し、会員各社とメーカー様がスクラムを組み、この変革の時代を「ONE TEAM」で取り組んでいきたいと思っております。

最後になりましたが、本年の皆様の一層のご支援、ご協力をお願い申し上げますと共に、本年が皆様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.E.O.Bob Stewart 中央:Vice president Roger Tiberio 右:C.O.O.David Huch

#### 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

2019年は新たに8つのPBブランドを立ち上げ、2024年までのプロジェクトに向け順調に進むことができました。これも、ひとえにメンバー皆様とサプライヤーの方々のサポートのおかげです。もちろんJFSAのサポートにも感謝しております。2020年はメンバーの皆様の満足度アップのため基本戦略を改めて見直し、充実したサポートを実行していきます。2020年がJFSAにとって繁栄の年となる事をお祈りしております。

### ServiceBund (サービスブンド)



後列右:C.E.O.Ulfert Zöllner JFSA企画室のサービスブンド視察風景

#### 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

今こそ改めて振り返りましょう。家族のことを、自分の価値を、我々自身自身の事を。世界は物凄い速さで変わっています。よりデジタル化に、よりオープンに。我々のお客様に新しい技術で貢献しましょう。より良いプロセス、より良いコミュニケーション、新しい商機、それは会員のお客様に対して貢献できるすべてにフォーカスする事に他なりません。サービスブンドは常に前に進み続けています。2020年も様々な取り組みを行っていきます。それらの取り組みをJFSAと共に進めたいと思います。よい新年を!

### ECD European Catering Distributors



会長のIoannis Tsouloukidis (2列目中央)を囲む各国の業務用食品問屋の最高責任者

#### ヨーロッパ14カ国の業務用食品問屋が集結 グローバルに考え、ローカルに行動するがモットー

2019年はスロベニアの「DIGITd.o.o.」がECDの新しい仲間になりました。日本からも嬉しいニュースが聞こえてきます。2019年の徳仁天皇ご即位と新年号「令和」、そして2020年はオリンピックの年ですね。世界中から人が集まり、スポーツを通じ親交を深める。JFSAの皆様にとっても良い結果になるでしょう。新年が皆様にとって素晴らしい年になりますように。ご挨拶を短歌で締めたいと思います。「行く年に感謝で満たされ、来る年に希望を抱く。日々もまた同じ」Akemashite omedetō

### Euro Cater (EUケーター)



C.E.O.Steen D. Pedersen デンマーク郊外にある大型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

デンマークの「EUケーター」から友人として、JFSAが迎える新たな年が素晴らしいものでありますようお祈りいたします。2019年は弊社の基礎をさらに強固にする、成功に満ちた年でした。特にオンライン発注による生鮮カテゴリの成長は目覚ましかったです。2020年はEUのECDと共に、JFSAとの繋がりをさらに強化して行きましょう。前回来日した際にお世話になった仙台、彦根、広島の方々に、改めて感謝を。2020年が皆様にとって健康で素晴らしい年になりますように。



# 冬の販促カレンダー

	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 13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 カレーの日 23日 アーモンドの日 25日 中華まんの日	2日 つぼ漬の日 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 14日 バレンタインデー 16日 寒天の日 22日 おでんの日 23日 天皇誕生日 24日 振替休日 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 5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 ホワイトデー 15日 オリーブの日 17日 彼岸入り 20日 春分の日 23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 歓迎会シーズン お花見シーズン
旬の食材	 <p>水産物 <b>ふぐ</b> 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、いいたこ、やりいか、いせえび、かき、ずわいがに、毛がに、海苔</p> <p>青果物 <b>みかん</b> 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</p>	 <p>水産物 <b>ぶり</b> 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、あさり、あまえび、いいたこ、やりいか、かき、たらばがに、海苔、はまぐり、ほっき貝</p> <p>青果物 <b>しいたけ</b> 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</p>	 <p>水産物 <b>いわし</b> 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、いいたこ、やりいか、ほっき貝、はまぐり、ひじき、わかめ</p> <p>青果物 <b>いちご</b> 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、いら、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</p>
今月の豆知識	<p>文明開化とともに瞬間に浸透! 華麗なる?! カレーの日本史</p> <p>日本人にこよなく愛されているカレー。全国の小中学校の給食で一斉にカレー給食が出されたことにちなんで1月22日は「カレーの日」という記念日に制定されています。カレーが日本に伝わってきたのは、明治の初め頃。鎖国が終わってすぐにカレーが日本に伝わっていたようで、明治5年に出版された西洋料理の本に、すでにカレーのレシピが掲載されていました。最初はイギリスから輸入されたカレー粉が使われていましたが、明治36年には国産のカレー粉が発売。じゃがいも、玉ねぎ、にんじんという日本ならではのカレーの具も、明治の終わり頃には定着していたそうです。ちなみに、カレーうどんやカレー南蛮は明治、カレーパンは昭和の初め頃には誕生していました。日本人のカレー好きは、すでにこのころから始まっていたのかもしれない。</p> 	<p>天皇陛下御即位を祝福する献立に食を通してのおもてなしを学ぶ</p> <p>2月23日は、元号が令和に変わって初めての天皇誕生日です。天皇陛下はこの日、60歳の誕生日を迎えられます。ところで昨年の10月、天皇陛下が広く御即位を披露する「即位の礼」があり、御即位を祝福する「饗宴の儀」や「首相夫妻主催晩餐会」の献立が話題となりました。「饗宴の儀」で振舞われたメニューは日本料理で、かすご鯛姿焼などの前菜、焼物は牛肉アスパラガス巻、吸物に伊勢海老葛打と松茸など、日本全国の海・山・里の幸がふんだんに盛り込まれました。また首相晩餐会は、令和時代を象徴する多様性のある和洋折衷メニューで、前菜に万葉集にも登場する松茸、肉料理は子羊肉に東日本大震災の被災地・岩手県産の雑穀米を合わせたパイ包み焼きが登場しました。それらのメニューは、日本の東西南北から選りすぐりの素材が集まった、まさに「ご馳走」です。日本の食の魅力を感じてもらえるおもてなし料理の数々が並びました。</p> 	<p>飲食業界にも「月額定額制」ブーム到来 食のサブスクリプション導入が増加中!</p> <p>音楽や映像などのコンテンツ配信をきっかけとして、ゲーム、クルマ、製造などさまざまな業界で導入されているサブスクリプション。定額を課金することで一定期間サービスなどが受けられるビジネスモデルのことで、2015年頃から急激に広まってきました。最近では、飲食業界でもサブスクリプションを導入する事例が増えています。たとえばあるラーメン店では、数種類のラーメンから1日1杯ラーメンを提供する月額定額サービスを実施。全国に居酒屋を展開する店舗では、全ドリンク飲み放題を月額定額で行っています。また、加盟する飲食店で余った食品・メニューを定額で提供するアプリも、首都圏や関西圏を中心に人気を集めています。この新たなビジネスモデルが、今後どのように発展していくのか要注目です。</p> 

令和になってはじめての年明けとなり、記念すべき2020年がスタートしました。昨年は消費税が10%に引き上げられるなど景気の落ち込みが心配される出来事がありましたが、今年は夏に世界各国から日本に多くの外国人観光客が訪れる見込みがあるなど、消費の拡大が期待されています。まずはこの冬、新年会や卒業・入学、歓送迎会などの需要を的確に取り込み、ユーザーの満足度が高いサービスを展開していきたいものです。



# かにかま

食材事典



「戦後食品の三大発明」と呼ばれるものをご存じでしょうか?その三つとは「インスタントラーメン」と「レトルトカレー」、そしてもう一つが「かにかま」です。かにの代用品として親しまれてきたかにかまですが、そこから味も食感もさらに進化。今ではお手頃な「かに風味かまぼこ」から、もはや「かに肉そのもの」と思わせるような高級品まで、様々な種類のかにかまが登場し、海外でも大人気。そこで今回は、身近な食材でありながら、知っていそうで意外と知らない「かにかま」に関するアレコレを掘り下げます。

## かにの部位別 かにかまのタイプ



### 「かにかま」の世界 知っていそうで知らない

#### 「かにかま」の歴史

「かにかま」の誕生については、石川県の水産会社を「はじまり」とする説、広島県の水産会社を「元祖」とする説など諸説ありますが、いずれの説も誕生のキッカケは偶然で、「かにかま」は始めからその開発を目的に生まれたものではなかった…というのが面白いところです。これらの商品が登場したのは70年代前半。限りなく本物に近く、しかも安価ということで、この「かにかま」は80年代に爆発的に売れはじめ、それ以降様々な業者が生産を始めました。



#### 「かにかま」の呼称

「かにかま」というのはあくまで俗称で、「魚肉ねり製品」または「風味かまぼこ」「風味かまぼこ(かに風味)」と呼ばれています。なぜなら「かにかま」の主原料はかまぼこの原料によく使われている「白身魚のすり身」。かに入っていない商品も多くあります。にもかかわらず、本物そっくりの食感や味を再現できるのは、日本が誇る魚肉加工技術の高さを証明する商品と言えるでしょう。

#### 「かにかま」に使われる代表的な魚種

かにかまの主原料となるすり身には、白身魚の中でも「スケトウダラ」が多く使われます。鮮度や食感を落とさない冷凍すり身を作る工程が開発されたことで、水産練り製品への利用が急速に普及しました。スケトウダラのすり身は、味に癖や臭みがなく、かにかまへの利用には最適。スケトウダラ以外にも、シロガネダラ、イトヨリダイ、ホキなどのすり身を使うこともあります。



#### 「かにかま」に使われるすり身の特徴

「かにかま」には、より白くて弾力があり、しなやかさのある鮮度の高い上級グレードのすり身が適しています。本物のかにらしさを出すためにはしなやかさが必要となります。すり身は主にアメリカ等で漁獲された魚が原料となっており、その加工方法により鮮度の良し悪しが変わってきます(一般的に漁獲後すぐ船上で加工・凍結されたものが品質が良いといわれています)。すり身の製造工程のひとつに採肉した魚肉を「水さらし」する工程がありますが、そのうち最初に出てきたすり身を「一番肉」と呼びます。それらのすり身は、かにかまに適しています。





# 「かに」を「かにかま」は超える？

お弁当のおかず、サラダに、巻き寿司に、天ぷらに…。今や日常の食シーンに欠かせない存在となっている「かにかま」。元々「かに」の代用品として親しまれた商品ですが、もはや代用品の域を超えた独自のジャンルを確立し、私たちの食卓に深く浸透しています。

## その他のかまぼこの国内生産量の推移



【出典】農林水産省「食品産業動態調査」より  
※その他のかまぼこ＝ちくわ、板かまぼこ、包装かまぼこ、なると・はんぺん、あげかまぼこ以外のもの

ちくわ、板かまぼこ、包装かまぼこ、なると・はんぺん、あげかまぼこを除く「その他のかまぼこ」の国内生産量はグラフの通り。2009年を底に一時落ち込みましたが、ここ10年で見ると右肩上がりで伸びています。2006年から分類方法が変更になったため詳しいデータはありませんが、その他のかまぼこにおける「風味かまぼこ(かにかま含む)」が占める割合は7割超。各種メディアでその健康効果が大きく取り上げられたことも手伝って、「かにかま」の生産量はその他のかまぼこ全体の伸びとともに大きく伸びていると推測できます。

## 世界の水産練り製品の消費量



【出典】「みなと新聞」2018年11月26日版より

【出典】「日本経済新聞(北陸版)」2017年2月18日版より  
注) 貿易統計。魚肉ソーセージを除く

世界の「水産練り製品」の消費量は図の通り。日本発祥の「かにかま」は、サラダなどのトッピングとして、世界各地で食されています。近年EUや北米では、肉より魚を好む傾向が強くなり、日本食ブームも追い風となって、世界の消費量は拡大中。「かにかま」を指す「スリミ

(surimi)」という単語も定着しています。またタイやフィリピンといった東南アジアでも、代用品としてではなく「かにかま」自体が人気食品となり、輸出も拡大しています。



## かにかま人気の理由とは？

### 魚肉加工品の魅力は？

2014年に行われた「魚肉加工品」に関するインターネット調査によると、消費者が思う「魚肉加工品の魅力」はご覧の表の通り。大きく分けると「健康」「おいしさ」「(価格を含めた)利便性」のような項目にまとめられます。

1	そのまま食べられる	40.4%
2	味が良い・好き	34.4%
3	良質なたんぱく質がとれる	30.7%
4	価格が安い	28.8%
5	調理が簡単	28.1%
6	低脂肪、低カロリー	24.2%
7	カルシウムが豊富	19.2%
8	魚嫌いでも食べやすい	18.1%

【出典】マイボイスコム「魚肉加工品」に関するインターネット調査より  
(2014年6月 N=11,042)

## 01 今どきの「健康志向」にフィットする「かにかま」

100g 当たり	エネルギー kcal	水分 g	タンパク質 g	脂質 g	コレステロール mg	炭水化物 g	食塩相当量 g
ウイナーソーセージ	321	53.0	13.2	28.5	57	3.0	1.9
ロースハム	196	65.0	16.5	13.9	40	1.3	2.5
とりむね、皮なし、焼き	195	57.6	38.8	3.3	120	0.1	0.2
魚肉ソーセージ	161	66.1	11.5	7.2	30	12.6	2.1
さつま揚げ	139	67.5	12.5	3.7	20	13.9	1.9
かに風味かまぼこ	90	75.6	12.1	0.5	17	9.2	2.2

【出典】日本食品標準成分表(七訂)より

人々の「健康志向」はますます高まっており、そんなニーズに対し「良質なたんぱく質がとれる(30.7%)」「低脂肪、低カロリー(24.2%)」といったイメージを持たれている「魚肉加工品」はまさにぴったりの商品。実際、上の表でも分かる通り、「かにかま」は低脂質、低コレステロールのヘルシー食材。テレビでも「筋肉を作り血糖値の上昇を抑える」「健康長寿の食材」として、様々な番組で取り上げられています。

## 02 おいしさに「彩り」を添える「かにかま」

「インスタ映え」という言葉に代表されるように、いまや料理は「舌」だけではなく「目」で楽しむ時代。そんなニーズにも「かにかま」はピッタリ!「味が良い・好き(34.4%)」という支持理由に加えて、「和える」だけで「映える」、彩りの良さも見逃せません。



## 03

### 多忙な現代人のライフスタイルにマッチする「かにかま」

魚肉加工品の魅力1位に挙げられているのが「そのまま食べられる(40.4%)」こと。同様に「調理が簡単(28.1%)」という回答も多く、生食でも加熱しても美味しい、下ごしらえのいらない利便性が、忙しい現代人のライフスタイルにぴったり。「価格が安い(28.8%)」と合わせて「かにかま」は時間・手間・お財布の節約につながる現代人の強い味方です。



# キョクヨーフーズ株式会社

JFSAの「かにかま」を製造しているのは、水産大手「極洋」のグループ工場「キョクヨーフーズ」。水産練り製品に特化した国内工場です。噛むほどに旨みが広がるジューシー感、口の中で絶妙にほぐれる食感…。そんな美味しさを生み出す同社の人気商品「オーシャンキング」を、発売以来30年以上にわたって作り続けている工場です。徹底した品質管理による「安全安心」へのこだわりはもとより、世界的認知が高まっている「MSC認証」の水産物の取り扱いも行っており、水産資源の維持・回復や海洋環境の保全に配慮した、持続可能な漁業への取り組みも行っています。



## JFSAかにかまラインナップ

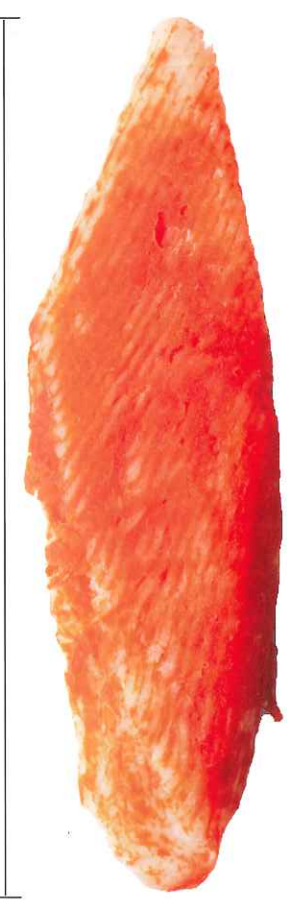
大きさのイメージ

かにかま35

おっきいカニカマ60

長さ:115~135mm 重量:32~35g

長さ:160~180mm 重量:60.5~61.5g



## かにかまタイプ別活用

マリンファイバー



サラダやパスタなど

ナックル



あんかけや炒飯、スープなど

おっきいカニカマ



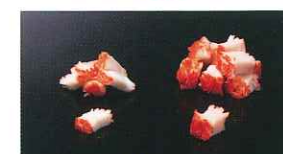
天ぷらや寿司ねたなど

シュレッダー



春雨サラダや軍艦など

花咲



サラダのトッピングや八宝菜など

天ぷら用オーシャンキング



天ぷらなど

# かにかま ができるまで

かに肉を使わず、かにの旨味や食感を生み出す「かにかま」の製造工程を、スティックタイプかにかま、JFSA「おっきいカニカマ60」を例に紹介します。

- 01 原料を解凍します
- 02 材料を練り上げます



すり身原料を解凍します。



真空状態の球体の中に、すり身及び副原料を投入し、効率よく均等に練り上げた練り肉を作ります。



- 03 薄い帯状にします
- 04 スリットを入れます
- 05 円柱状に丸めます



厚さ約1mmの帯状に打ち出し成形を行います。



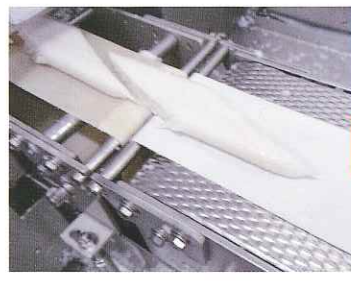
繊維感を出すため「帯表面」に筋カット(スリット)を入れます。



スリットが入った帯状の物を棒状に丸め円柱にします。



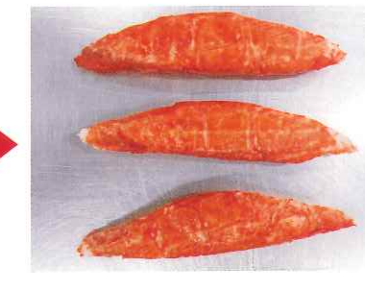
- 06 斜めにカットします
- 07 着色します
- 08 かにかまのできあがり



回転刃で定寸に斜めカットを行います。



着色した練り肉をフィルムに塗り斜めカット棒に転写します。



加熱後、冷却～凍結され、フィルムから外して袋詰めされます。





# かにかま アレンジメニュー

手間なく様々なメニューに活用できる「かにかま」。  
ここでは生食用・加熱用に分けて、それぞれオススメの  
アレンジメニューを、使用するかにかまのタイプとともにご紹介。  
お店や施設のメニュー開発のヒントにお役立てください。

## 加熱してもおいしい



＊ おっきいかにかま ＊

### スパニッシュオムレツ

ワインと合わせて  
バル風おつまみに。  
ボリューム満点。



＊ おっきいかにかま ＊

### ズッキーニボード

人気のチーズと合わせて。

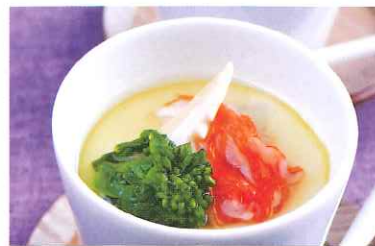
時短  
メニュー



＊ 花咲 ＊

### アヒージョ

オイルが温まればOK！



＊ マリンファイバー ＊

### 茶碗蒸し

人気の豆乳と合わせて  
ヘルシー茶碗蒸しに。

＊ シュレッダー ＊

### しいたけ詰め焼き

お肉ではなく  
かにかまを詰めて。

＊ 花咲 ＊

### かき揚げ

かにかまのかき揚げは  
彩りも華やか！



## そのままでもおいしい



＊ おっきいかにかま ＊

### マリネ

冷凍野菜を  
使えばより時短に。

時短  
メニュー



＊ マリンファイバー ＊

### 雑穀ミックスサラダ

話題の雑穀と合わせて。  
健康感のあるさっぱりとした  
美味しさ。

＊ シュレッダー ＊

### パンケーキ サラダ添え

女性に根強い  
人気のパンケーキ。

時短  
メニュー



＊ おっきいかにかま ＊

### 寿司

シャリにのせれば  
立派な寿司ネタに。

＊ 花咲 ＊

### デコ寿司

パーティーに  
ぴったり。



＊ マリンファイバー ＊

### コブサラダ

具だくさんのコブサラダに  
かにかまの華やかさを。  
ジャーサラダでも。

＊ マリンファイバー ＊

### バインミー

今トレンドのベトナム  
サンドイッチ「バインミー」。  
なますやパクチーとの  
相性もバツグン。





## 第3回 インフルエンザ

毎年12月～3月に流行のシーズンを迎える「インフルエンザ」。今年の冬は例年より数週間から1か月ほど早く全国的な流行期に入っています。感染力が高く、いったん流行すると年齢を問わず短期間に多くの人へ感染が広がるインフルエンザ。日頃の予防をしっかりと行い、感染を拡大しないよう努めましょう。



### 風邪とインフルエンザの違い

	風邪	インフルエンザ
症状	鼻やのどの痛み、鼻汁、くしゃみ、咳などの局所的な症状が比較的ゆっくりと現れる	38℃以上の発熱、頭痛、関節痛、筋肉痛、全身倦怠感などの全身症状が比較的急速に現れる あわせて普通の風邪と同じように、のどの痛み、鼻汁、咳などの症状もみられます
流行時期	1年を通し、ひくことがあります	例年12～3月が流行のピーク ※ただし散発的に4～5月まで流行することもあります

※高熱が出なくても全身症状があるようならインフルエンザの可能性あります。  
インフルエンザは急速に症状が進行することが多いため、早めに医療機関を受診しましょう。

### インフルエンザの感染ルート

#### 飛沫感染

感染した人の咳や、くしゃみなどで飛び散ったウイルスを鼻や口から吸いこんで感染する

#### 接触感染

ドアノブやスイッチなどを介してウイルスが付着した手指で鼻や口、目に触れることで感染する



### インフルエンザにかかってしまったら

- できるだけ他の家族と離れて静養する
- 感染予防のため、短時間でもこまめに部屋を換気する
- 脱水症状にならないよう、水分を補給する
- 家族が患者と接する時はマスクを着用し、接した後は手を洗う

熱が下がった後も他の人にうつす恐れがあるため、症状が治っても2日程度は仕事や外出を控え、自宅で療養しましょう

# 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な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!!

## 共同プロジェクト

# ニイタカ

SEASON 3



## インフルエンザ感染予防のポイント



### 01 マスク着用&咳エチケット

#### マスクを正しく着用する

咳やくしゃみをするなどで口から飛び出す唾液などの噴射物は、一般的に4～5mほど飛ぶと考えられており、より小さい飛沫はその5～200倍も遠くまで到達することもあります。もし風邪をひいた人がマスクをつけずに咳やくしゃみをしていれば、その部屋にいる人全員にウイルス入りの飛沫が届くと思われれます。

#### 咳エチケット

もしマスクを着用していないときに咳やくしゃみが出そうな場合には  
・ティッシュなどで、口と鼻を覆う。  
・周囲にいる人から顔をそむける(1m以上離れる)」  
といった咳エチケットを守り、使用したティッシュは速やかにフタ付きのゴミ箱へ捨てましょう。

### 02 施設内の衛生管理

不特定多数の人が触れる箇所(ドアノブ、スイッチなど)は、最低でも1日1回はアルコール製剤などで消毒する。

### 03 換気&適切な湿度

・こまめに換気し、室内の空気を新鮮に保つ。  
・加湿器などを使用して、適切な湿度(50～60%)を保ち、喉や鼻の粘膜を乾燥から守る。

### 04 流行前のワクチン接種

インフルエンザワクチンは、感染後の発症を低減させ、発症した場合でも重症化を防ぐとされています。感染時に重症化する恐れのあるお年寄りや子ども、持病のある方は、ワクチンの接種をおすすめします。

### 05 手洗い&手指の消毒

接触感染を防ぐためにはこまめな手洗いが有効です。正しい方法・正しいタイミングで石けんを使って流水で手を洗い、よく乾かした後にアルコールで消毒します。

#### 手洗いのタイミング

- 作業に入る時、作業が変わる時
- 休憩後(トイレ、食事など)
- 使用したダスターを触った時
- 毛髪や顔に触れた時
- 清掃後やゴミ箱に触った時
- 接客時、またその後(電話対応等)

#### アルコール製剤使用のポイント

**乾いた手指に使用する** 手指に水気が残っているとアルコール製剤の除菌効果が十分に得られません。ペーパータオルなどでしっかり水気をふき取ってから噴霧しましょう。

**十分な量を使用する** 手指全体に行き渡るように十分な量を使用しましょう。  
(使用量の目安: ディスペンサーのポンプを根元まで1プッシュ)

QRから正しい手洗い方法を動画でご覧いただけます。







# 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

### 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

株式会社久世

### 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・オーディエー株式会社・  
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5つの専門部会(外食部会、学給部会、惣菜部会、弁当部会、事業所給食部会)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45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。