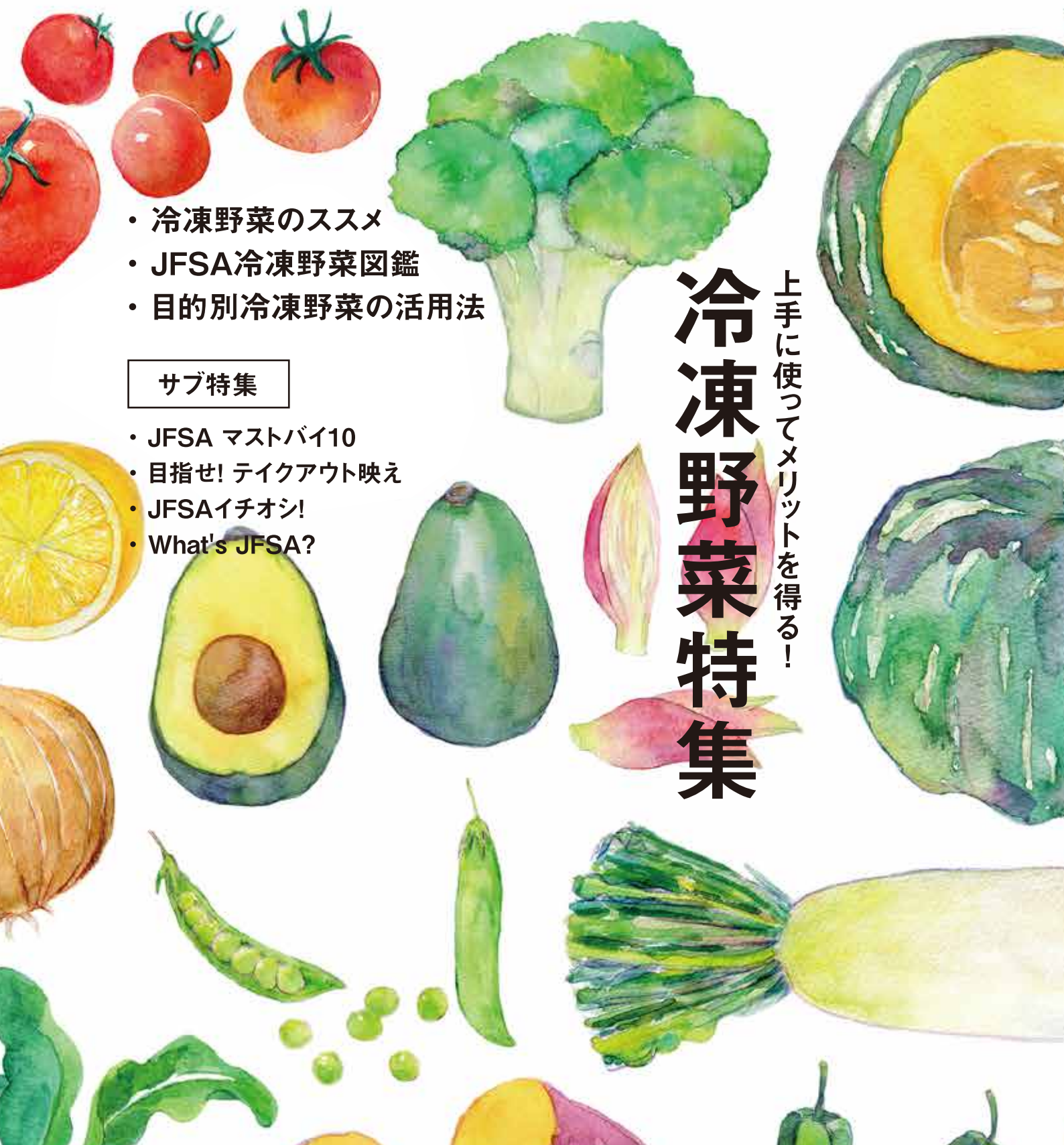


JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★★★

2021.夏秋号



- 冷凍野菜のスヌメ
- JFSA冷凍野菜図鑑
- 目的別冷凍野菜の活用法

サブ特集

- JFSA マストバイ10
- 目指せ! テイクアウト映え
- JFSAイチオシ!
- What's JFSA?

冷凍野菜特集

上手に使ってメリットを得る!

冷凍野菜のススメ

年間を通じて供給量や価格が安定している冷凍野菜は、
お客さまの強〜い味方！
今回の特集では、そんな冷凍野菜の魅力にフォーカスし、
新たな活用アイデアをご紹介します。

冷凍野菜とは

冷凍野菜は、最もおいしく栄養価も高い旬の時期に収穫された野菜を、新鮮なうちに前処理「ブランチング」と言われる加熱処理をしたのち急速凍結し、-18℃以下の冷凍庫で保存したものの、「BQF(ブロック凍結)」「IQF(バラ凍結)」の2通りの凍結方法があります。

冷凍野菜のメリット

冷凍野菜には「安定供給」「安定価格」といったこと以外にも、ご覧のような様々なメリットがあります。

03 廃棄量



冷凍野菜なら廃棄を大幅削減。
IQF(バラ凍結)なら使いたい分だけ取り出せて無駄がない。

02 作業性



下処理・洗浄済みの冷凍野菜なら、作業にかかる工程も時間も大幅カットできる！

01 保存性



冷凍野菜なら長期保存が可能。約8ヶ月〜24ヶ月は加工時の品質と原料本来の鮮やかな色が保たれる！

06 水道光熱費



下処理・洗浄・ブランチング済みの冷凍野菜なら作業時間が短縮され水道光熱費も大幅にカット！

05 品質



冷凍野菜は徹底した衛生・品質管理を行っているので安全・安心！

04 栄養価



冷凍野菜は、栄養価の高い旬の時期に収穫したものを新鮮なうちに冷凍しているので生鮮野菜と比べても栄養価はあまり変わらない！

冷凍野菜の上手な解凍・調理方法

ブランチングの目的

- ① 酵素を失活させ新鮮さを保つ
- ② 細胞の破壊を防ぎ程よい食感を保つ
- ③ 細菌の繁殖を抑制し殺菌する

冷凍野菜は冷凍前に既に供食時の70～80%加熱されています。これを「ブランチング」と言います。解凍・調理するにはこの事を念頭に、残り20～30%の加熱で充分であることを考慮して調理しましょう。

種別	でんぷん質を多く含む野菜	でんぷん質が少ない緑色の野菜	ロングブランチングされている野菜	ブランチングされていない野菜
品目例	<ul style="list-style-type: none"> ● いも類(里芋・じゃがいも・さつまいも・マッシュポテト等) ● まめ類(枝豆・そら豆・グリーンピース・ミックスピーズ等) ● 根菜類(ごぼう・にんじん・かぼちゃ・れんこん等) ● カットコーン・カーネルコーン 	<ul style="list-style-type: none"> ● 葉もの類(ほうれん草・小松菜・オクラ・アスパラ・ブロッコリー等) ● さやもの類(きぬさや・いんげん等) 	<ul style="list-style-type: none"> ● 塩ゆで枝豆・塩ゆでそら豆 ● 焼きなす 	<ul style="list-style-type: none"> ● とろろいも・大根おろし等 
	急速解凍	二段解凍	自然解凍	冷蔵庫解凍 流水解凍
解凍・調理方法	<p>凍ったまま、茹でる・煮る・蒸す・揚げる</p> <p>急速に加熱することにより、でんぷんをアルファ化し、特有のほっくりした食感に仕上げます。</p>	<p>流水解凍後に、料理の目的に応じて加熱する</p> <p>流水で解凍することで加熱しすぎを防ぎ食感を保ちます。また流水によって野菜のアクをとる効果もあります。</p>	<p>冷凍前に完全に茹でられているため、自然解凍するだけで食すことができます</p>	<p>冷凍庫内で低温解凍、またはパックのまま流水解凍する</p> <p>すりおろすことで食材の細胞を壊し、酵素の力を弱めているため、ブランチングなしでも新鮮なまま冷凍保存→解凍できます。</p>



とうもろこし

甘味種特有の甘さが際立つアメリカ産スイートコーンです。

- ジェフサユニプロ スーパースイートコーン



ほうれん草

おひたし、炒め物など幅広く使えるサイズのカットです。

- Vほうれん草カット(IQF)



かぼちゃ

煮物などに利用しやすい乱切り・バラ凍結のかぼちゃです。

- Vかぼちゃ乱切り(IQF)
- 黄王かぼちゃ



グリーンピース

豆がしっかりして、煮崩れせずきれいに仕上がります。

- ジェフサユニプロ グリーンピース



菜図鑑

JFSAでは、毎日の調理に欠かせない定番の冷凍野菜を、カット別、凍結処理別など種類豊富にそろえています。安心・安全・高品質のJFSA おすすめの冷凍野菜をご紹介します。

※BQF=ブロック凍結 IQF=バラ凍結



里芋

サイズや形など、種類豊富に展開しています。

- 里芋 M・S・2S・3S
- 六角里芋
- 自然型里芋



ミックスベジタブル

彩りを重視し素材をバランスよく配合しました。

- ジェフサユニプロ ミックスベジタブル



ごぼう

千切り、笹がき、乱切りのカット済で作業の手間が省けます。

- Vごぼう千切り(IQF)
- Vごぼう笹がき(IQF)
- Vごぼう乱切り(IQF)



いんげん

サイズに応じて天ぷら、炒め物やつけ合わせなどに活用できます。

- VいんげんカットL(IQF)
- Vいんげんホール MS(IQF)
- Vいんげんカット MS

※ は、次ページ「目的別冷凍野菜の活用法」のメイン食材に使用した商品です。



ピーマン

炒め物などに彩りを添え、料理を華やかに演出します。

- Vピーマン千切り(緑)(IQF)
- Vピーマン千切り(赤)(IQF)
- Vピーマン千切り(黄)(IQF)
- Vピーマン千切り(ミックス)(IQF)



ブロッコリー・カリフラワー

サラダ、シチュー、炒め物など汎用性の高さが魅力です。

- ブロッコリー(スタンダード)
- ブロッコリーS(20/40)
- Vブロッコリー30-50
- Vミニブロッコリー
- Vカリフラワー30-50
- Vミニカリフラワー



大根

カット&ブランチング済だから、煮物も汁物も時短調理が可能です。

- V大根輪切り(IQF)
- V大根いちょう切り(IQF)
- V大根乱切り(IQF)



なす

調理に手間のかかる揚げなす、焼きなすが手間なしの一品に。

- V揚げ茄子乱切り(IQF)
- 本焼きなす

**JFSA
冷凍野**



ちんげん菜

用途に応じてホールorカットが選べます。

- Vちんげん菜カット(IQF)
- Vちんげん菜カット(BQF)
- Vちんげん菜ホール(BQF)



オクラ

加熱後の使用はもちろん、自然解凍で提供できるタイプもあります。

- Vオクラホール(IQF)
- 自然解凍で食べられるタイ産オクラホール
- タイ産オクラスライス



にんじん

煮物、炒め物などに重宝する定番品です。

- Vにんじん千切り(IQF)
- Vにんじん乱切り(IQF)



とろろ

解凍するだけですぐに盛り付けられます。

- V冷凍とろろ ●国産 冷凍とろろ
- 国産 冷凍とろろミックス
- 国産 冷凍大和芋 ●国産冷凍とろろ50g



小松菜

大量に使用するならBQF、少量使いならIQFをセレクトしましょう。

- V小松菜カット(BQF)
- V小松菜カット(IQF)

目的別冷凍野菜の活用法

活用法 01 一つの素材を多彩にアレンジ

サイズやカットの形状が合えば、一つの素材を和・洋・中・エスニックとオールジャンルに使える汎用性の高さが冷凍野菜の強みのひとつ。食材の無駄がなくなり経済的です。

ブロッコリー
(スタンダード)

+

スモークサーモン
スライス
(トラウト)

【規格荷姿】500g×20パック
【保存方法】冷凍



J'sパゼッティ
デュラムセモリナ
100% 17mm

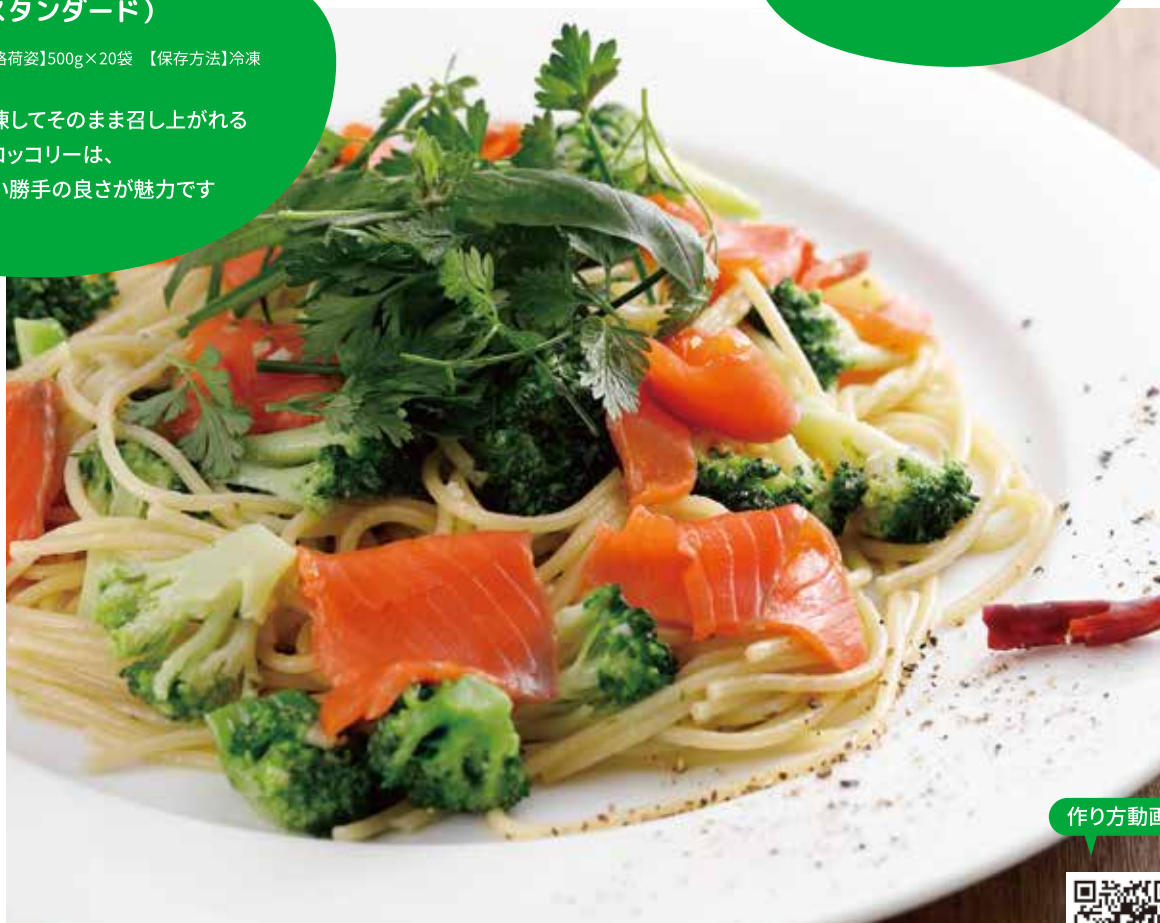
【規格荷姿】1kg×15袋
【保存方法】常温

\\ メイン食材 //

ブロッコリー
(スタンダード)

【規格荷姿】500g×20袋 【保存方法】冷凍

解凍してそのまま召し上がれる
ブロッコリーは、
使い勝手の良さが魅力です



作り方動画



ブロッコリーとサーモンとバジルのパスタ

洋風にアレンジ! サーモンとブロッコリーの鮮やかな色合いが目を引くパスタ。バジルソースが爽やかに香ります。

一つの食材で複数メニュー展開、お客さまの目を引く彩りアップ、そして満足度を上げるポリウムアップの、3つの目的に合わせた冷凍野菜の活用提案です。メニュー開発にご活用ください。



ブロッコリー
(スタンダード)

+



辛子明太子
チューブ

【規格荷姿】300g×40袋
【保存方法】冷凍



ザ・タルタル

【規格荷姿】1kg×10本
【保存方法】常温



国産釜揚げしらす
(脱気パック)

【規格荷姿】500g×12袋
【保存方法】冷凍

作り方動画



海香るブロッコリーのおひたし

和風にアレンジ! 出汁風味のブロッコリーと辛子明太子味のタルタルソースが絶妙に絡む、和食の創作料理です。



作り方動画



ブロッコリー
(スタンダード)

+



バナメイ
むき海老 IQF
21/25

【規格荷姿】1kg×10袋
【保存方法】冷凍



美味中華
八宝菜ソース

【規格荷姿】1,130g×6本
【保存方法】常温

ブロッコリーと 海老のパッタイ風

エスニック風にアレンジ!

タイ屋台料理の定番「パッタイ」を、ブロッコリーを加えて彩りよくアレンジ。酸味と辛味で食欲もアップ!



\\ メイン食材 //



Vピーマン千切り (ミックス)
【規格荷姿】500g×20袋
【保存方法】冷凍

発色が良く、料理の彩りに使いやすい商品。カットが丁寧で、フライパンで調理しやすいスライス幅です。



タイ産チキン唐揚げ R
【規格荷姿】1kg×6袋×2合
【保存方法】冷凍



作り方動画



鶏肉の野菜中華あんかけ

何で彩りメニュー？ 茶色になりがちなあんかけに、3色のビタミンカラーを加えました。

活用法

02

目的別冷凍野菜の活用法

いつもの

メニューに彩りを

冷凍野菜で赤や黄色の差し色を加えることで、料理の美味しさを視覚的にもアピールします。

\\ メイン食材 //



ジェフサユニプロ スーパースイートコーン
【規格荷姿】1kg×12袋
【保存方法】冷凍

素材の甘みと鮮やかな色、冷凍でも際立つ食感の良さで、給食や老健施設などで高評価を得ています。



パルメザンチーズ 80g
【規格荷姿】80g×24本
【保存方法】常温



作り方動画



とうもろこしゴロゴロのリゾット

何で彩りメニュー？ かわいくも存在感のあるコーンの彩りを加えて、目先の変わったリゾットに。

\\ メイン食材 //



Vいんげんカット MS
【規格荷姿】500g×20袋
【保存方法】冷凍

調理後の鮮やかなグリーンが特徴。ボリュームと歯ごたえがあり、より満腹感が得られる商品です。



シーザーサラダドレッシング
【規格荷姿】1000ml×9本
【保存方法】常温



作り方動画



いんげんの元気パワーサラダ

何で彩りメニュー？ 濃い緑色のいんげんを使って、野菜の力をそのままいただくようなサラダに変身！

\\ メイン食材 //



V 大根輪切り
【規格荷姿】1kg×10袋
【保存方法】冷凍

サイズが大きく、ホテルバイキングや惣菜に使用することで高単価食材の消費が抑えられるとの声が届いています。



しいたけ M (足切)
【規格荷姿】500g×20袋
300g×30袋
【保存方法】常温

作り方動画



**大根の
あんかけ豆腐**

何でボリュームアップ?

肉豆腐ならぬ大根豆腐で、お皿の上に立体感を。大盛り感が倍増します。

活用法
03

**大満足のボリューム
アップメニュー**

目的別冷凍野菜の活用法

ゴロゴロ野菜や腹もちのよい野菜を上手に使うと、コストパフォーマンスに優れたメニューが開発しやすくなります。



\\ メイン食材 //



V 冷凍とろろ
【規格荷姿】500g×20袋
【保存方法】冷凍



**やわらか
ロースとんかつ 80R**
【規格荷姿】80g×50個入(4.0kg)
【保存方法】冷凍

長いものをすりおろすことなく、解凍したらすぐに提供可能。丼や和え物に使用しやすい粘り気があります。

とろろカツ丼

何でボリュームアップ? とろろの方で、働き盛りの胃袋が喜ぶ満腹感持続系カツ丼の出来上がり!

作り方動画



\\ メイン食材 //



V かぼちゃ乱切り
【規格荷姿】500g×20袋
【保存方法】冷凍

「皮の緑がきれい」とビジュアル面も高評価。火を通すと、栗のようにホクホクとした食感が楽しめます。



厚切りベーコンR(16mm)
【規格荷姿】750g(5枚)×10パック
【保存方法】冷凍



**タイランドフィッシュジャー
5色のごろごろ野菜ミックス**
【規格荷姿】1kg×10袋
【保存方法】冷凍

作り方動画



野菜たっぷり豆乳パンプキンシチュー

何でボリュームアップ? 大きめのごろごろ野菜を使うことでヘルシーに食べごたえアップ!



JFSA 10

マストバイ



1,000品目以上あるJFSAのPB商品の中で今、開発者が「おすすめしたい商品」10アイテムをピックアップ。お客さまの声とともにお届けします。

あらびき肉団子

お客さまに選ばれ続けて10年を超えるJFSA定番商品。単品ではもちろん、オードブルやバイキング、弁当のおかずにと引っ張りだこ。安心の国産鶏肉を使用した国内製造品です。



- 【規格荷姿】 1.5kg×4セット
- 【賞味期限】 12ヶ月
- 【アレルギー】 卵、乳、小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご
- 【保存方法】 冷凍
- 【調理方法】 (肉団子)凍ったまま170～180℃で約5分揚げる
(タレ)約8分ボイルする
※揚げた肉団子をボウルなどに入れ、タレを上からかけて軽く混ぜてください

開発者の おすすめポイント

食べごたえと食感を重視し、あらびき肉は5mm以上で1回ひいただけ! さらにたまねぎ、にんじん、くわいを加えてシャキシャキ食感をプラス。タレも食欲をそそる色と艶にこだわり開発しました。

お客さまの声

油で揚げると外はカリッ、中はふんわり、食べごたえもあり気に入っています。満足感のあるサイズで、盛り合わせの1品や弁当のおかずにも重宝しています。

- ① ショーグンオレンジジュース
- ② アップルジュース
- ③ レッドグレープジュース
- ④ パインアップルジュース

タイのメジャー飲料メーカー「Tipco」社の果汁100%ジュースです。ショーグンオレンジとパインアップルはストレートタイプ、アップルとレッドグレープは濃縮還元タイプ。開封前は常温で長期保存(10ヶ月または12ヶ月)が可能です。



- 【規格荷姿】 ①②③1,000ml×12本、
④970ml×12本
- 【賞味期限】 ①④10ヶ月、②③12ヶ月
- 【アレルギー】 ①オレンジ、②りんご
③オレンジ、りんご、④無し
- 【保存方法】 常温

開発者の おすすめポイント

厳選された農園で栽培された非遺伝子組み換え原料のおいしさは無菌包装した、安心安全・高品質の商品です。中でも「ショーグンオレンジ」は、色が濃く甘み強いマンダリンオレンジ系の品種を選びました。

お客様の声

濃度の濃さが気に入り、他社から切り替えました。防腐剤不使用で無着色、無香料、ハラル認証済なのも高ポイント。飲料だけでなくゼリーやソース、ケーキなど料理にも使っています。



「おくらの焙煎ごま和え」の動画はこちら



- ① 揚げ茄子といんげんの生姜餡
- ② おくらの焙煎ごま和え
- ③ 揚げ茄子の味噌和え

お客様の声
色が鮮やかで、素材の食感がしっかりしているので気に入っています。



自然解凍で提供できる冷凍和惣菜です。「揚げ茄子といんげんの生姜餡」はさっぱりした味わい、「おくらの焙煎ごま和え」はごま油の香りと出汁感を際立たせました。「揚げ茄子の味噌和え」はおかず、おつまみにお勧め。

開発者のおすすめポイント
野菜の食感や鮮やかな色目を維持しつつ、長期保存を実現！ 開封後10℃以下で48時間、25℃以下で①②は12時間、③は6時間の品質保証です。



【規格荷姿】 500g×14袋
【賞味期限】 12ヶ月
【アレルギー】 ①小麦、ごま、大豆、りんご
②小麦、オレンジ、ごま、さけ、大豆
③小麦、ごま、大豆
【保存方法】 冷凍
【調理方法】 自然解凍、流水解凍

- ① ナチュラルウェッジカットポテト アメリカ産
- ② シューstringカットポテト アメリカ産
- ③ クリンクルカットポテト アメリカ産
- ④ ナチュラルウェッジカットポテト オランダ産
- ⑤ シューstringカットポテト オランダ産



お客様の声
定番品として、なくてはならない商品。アレンジ次第で利益率UPを狙えるのが魅力です。



開発者のおすすめポイント
形状、産地で選べるよう、バラエティに富むラインナップにしました。



ベーシックなカットのフライドポテトは、居酒屋・売店等売り場を問わず幅広い人気を得ています。

【規格荷姿】 1kg×12袋
【賞味期限】 24ヶ月
【アレルギー】 ①②③大豆、④⑤小麦
【保存方法】 冷凍
【調理方法】 ①④180℃の油で3分30秒～4分揚げる、②⑤180℃の油で2～3分揚げる、③180℃の油で3～4分揚げる

冷凍マンゴーチャンク

濃厚な香りとうま味、鮮やかな色が際立つペルー産アップルマンゴーです。高品質を保つため、糖度14度以上、色調も厳しく選別管理しています。

お客様の声

他社製品と比べ形や色がよく、バラつきもないのでとても扱いやすいです。



【規格荷姿】 500g×20袋 【保存方法】 冷凍
 【賞味期限】 24ヶ月 【調理方法】 自然解凍
 【アレルギー】 無し



開発者のおすすめポイント

トッピングやスムージーなどに使いやすいよう1個のサイズを約25mmに統一。もちろん、そのままでもおいしく召し上がれます。

手のばしナン

① 50g ② 70g ③ 100g

1枚ずつ手のばした生地を、高温窯で短時間焼成した冷凍タイプの個包装ナンです。ショートニング、乳化剤不使用です。



【規格荷姿】 ①50g×60枚×2合
 ②70g×40枚×2合
 ③100g×40枚×2合
 【賞味期限】 12ヶ月
 【アレルギー】 小麦
 【保存方法】 冷凍
 【調理方法】 自然解凍

開発者のおすすめポイント

焼成直前に手でのばして生地に縦と横の層を作り、パンとは異なるもちもち感を出しました。焼成後急速冷凍するので自然解凍後もおいしさが続きます。

お客様の声

形が一枚一枚揃いで、手作り感があるのがよいですね。用途に応じて大きさが選べて助かります。

熟成豚タンのメンチカツ

メインおかずアイテムの多様化・高級化への要望に応える一品。
熟成した豚タンのゴロッとした食感が魅力です。



お客様の声

他ではない付加価値商品ですね。メンチの断面から見える豚タンと食べごたえのある食感が特徴で、見ても食べても嬉しい逸品です。

開発者のおすすめポイント

メンチカツの中に大きめの熟成豚タンの塊を入れました。惣菜、給食、外食・居酒屋、弁当とさまざまな業態に対応できる優れものです。



- 【規格荷姿】 40g×20枚×6袋×2合
- 【賞味期限】 12ヶ月
- 【アレルギー】 乳、小麦、大豆、豚肉
- 【保存方法】 冷凍
- 【調理方法】 170°Cの油で約5分揚げる

動画はこちら



ふわふわオムレット(プレーン)

新鮮な国産卵を自社割卵してふっくら焼き上げた一口サイズのプレーンオムレットです。
10個入で使いやすく、パックごとボイル調理できます。



開発者のおすすめポイント

どなたでも簡単に調理できるよう、ボイル対応商品を開発しました。人手不足解消や作業軽減に一役買います。



お客様の声

今まで100個入の箱でしか購入できなかったのですが、10個入パックができて無駄がなくなり助かっています。



- 【規格荷姿】 30g×10個×10袋×4合
- 【賞味期限】 12ヶ月
- 【アレルギー】 卵、大豆
- 【保存方法】 冷凍
- 【調理方法】 95°Cで約15分間蒸す、スチコンのスチーム100°Cで約7~10分加熱する、沸騰したお湯で約7~10分ボイルする

ペルー産 冷凍アボカドダイス

ペルーで丁寧に栽培されたアボカドを、使いやすい15mmサイズにカットしました。



開発者の おすすめポイント

自然解凍が可能で、変色を抑える処理をしているので、サラダのトッピングやバイキングなど幅広いメニューへの展開が可能です。



【規格荷姿】 500g×20袋
【賞味期限】 24ヶ月
【アレルギー】 無し
【保存方法】 冷凍
【調理方法】 自然解凍

お客様の声

経時変化に強いので、テイクアウトメニューにも使用できるのが嬉しいです。



鶏野菜肉巻(人参・いんげん)20

映える「緑」と「橙」の2つの彩りを鶏肉で包みました。弁当だけでなくオードブル、小鉢、付け合せにぴったりです。

開発者のおすすめポイント

鶏肉の両端から覗くにんじんといんげんの彩りがこだわりポイント。調理方法はスチコン、オープンはもちろん、煮込み、レンジ調理にも対応しています。



【規格荷姿】 20g×30個×10袋×2合
【賞味期限】 18ヶ月
【アレルギー】 小麦、大豆、鶏肉
【保存方法】 冷凍
【調理方法】 オープントースター1,000wで約10分加熱、スチコンのコンビモード180°Cで約10分加熱、中火で約8分煮込む、ラップをかけレンジ500wで1個50秒加熱(いずれも凍ったまま調理)

お客様の声

使いやすいサイズで見た目もよいので、メニューや小鉢のバリエーションを考えるのが楽です。

定番メニューがちょっとのアレンジで大変身！

目指せ！テイクアウト映え



昨今の”新しい生活様式”の中で、飲食業界ではテイクアウトや惣菜の需要が高まっています。そこで、なじみの定番食材を“テイクアウト映え”する新メニューに変身させる簡単アレンジをご提案！お客さまの需要に応え、お店の販売価格底上げにも貢献。材料の汎用性アップで在庫残の心配解消にもつながります。



定番の
イカリング
唐揚げが…



イカリング唐揚げ（真イカ使用）

- 【規格荷姿】 1kg×6袋×2合
- 【賞味期限】 18ヶ月
- 【アレルギー】 卵、小麦、いか、大豆、鶏肉
- 【保存方法】 冷凍

原料の真イカを薄衣で仕上げています。冷めてもやわらか食感が長持ちします。



食卓を彩る
お惣菜に…

スペイン風イカリング唐揚げ

トマトの酸味とカエンペッパーの辛さが効いたソースと絡めて、
ワインにもあうタパスに仕上げました。

映えるテイクアウト
メニューに!!



大人の味わいにアレンジ



ターメリックライスと一緒に

作り方動画





天然海老バックカット(打ち粉付き)

- 【規格荷姿】 800g×10袋
- 【賞味期限】 18ヶ月
- 【アレルギー】 小麦、えび
- 【保存方法】 冷凍

原料に天然海老を使用し、1尾ずつ丁寧に粉付けしています。油で揚げてエビチリに...が定番使用の商品です。

エビチリ
以外にも...



海老と帆立のアジアン風

海老に帆立、フライドポテト。みんなが大好きな食材をガーリックシュリンプソースでまとめた、ビールに合う一品です。

食卓を彩る
お惣菜に...



フライドガーリックを
かけてエスニック感UP

映えるテイクアウト
メニューに!!



アボカドとゆで卵で彩りよく

作り方動画



ド定番のソーセージも…



あらびきポークウィンナー(JAS上級・国内加工)

【規格荷姿】 500g×20袋
【賞味期限】 6ヶ月
【アレルギー】 大豆、豚肉
【保存方法】 冷凍

天然羊腸に詰め込んだあらびき肉の
歯ごたえとジューシー感が
味わえます。
合成保存料、合成着色料不使用。



時短でほっこり煮込み料理



豚肉と鶏肉のポトフ

食卓を彩る
お惣菜に…



鶏肉、豚肉、ソーセージが入った、肉好きのためのポトフ。
スチコン使用で時短が可能です。

映えるテイクアウト
メニューに!!



マスタードを添えるとさらにおいしく



薄くスライスしたバゲットを添えて

作り方動画





やわからチキンステーキR(プレーン)50

【規格荷姿】 6kg(120個入)×2合
 【賞味期限】 18ヶ月
 【アレルギー】 小麦、大豆、鶏肉
 【保存方法】 冷凍

やわらかくて食べやすいチキンステーキです。素焼きタイプなので、自由に味付けアレンジができます。



おろししょうが
 【規格荷姿】1kg×15本
 【保存方法】冷蔵



V料理酒
 【規格荷姿】1,800ml×6本
 【保存方法】常温



本格あおり炒めチャーハン
 【規格荷姿】1kg×6袋
 【保存方法】冷凍

焼くだけ
 じゃないん
 です…



チキンの甘酢あん

高たんぱくの鶏肉と彩りのよいたっぷりの野菜で、栄養バランスも優れた一品。
 鶏肉とナッツの食感や香ばしさも魅力です。

食卓を彩る
 お惣菜に…



ごま油の香りが
 食欲をそそります

映えるテイクアウト
 メニューに!!



甘辛だれが
 チャーハンにぴったり



作り方動画



JFSA イチオシ!

JFSA取扱商品の中から、産地や製法などにこだわった自慢の商品をピックアップ!
企画開発の意図やこだわりポイント、確かな生産技術など、商品の背景をご紹介します。



JFSAえびちり (キットタイプ)

鮮度の良いむき海老に、ふっくらとしたフリッター衣をつけて揚げました。
香味野菜とトマトで仕上げた「えびちり用ソース」とのセット商品です。
フリッターとソースが小分けされているので使い勝手も◎。
手間のかかる「えびちり」もこれなら簡単。
手間なく本格中華に仕上がります。



調理方法

凍ったままのえびフリッターを170～180℃に熱した油で約3～4分ほど揚げ、あらかじめ常温に戻すか袋ごとお湯で温めた同封のえびちり用ソースをからめてお召し上がりください。



【規格荷姿】 (フリッター1kg+ソース500g) × 6セット ※えびフリッターの1袋あたりの個数目安は100～110個
【賞味期限】 18ヶ月
【保存方法】 冷凍



えびフリッターに特化した製造ラインで安全・安心な、質の高い商品を安定供給しています。

- えびフリッターに特化したラインのため、大量かつ安定した品質の生産が可能です。
- 原料の「えび」の調達には水産会社の強みを活かし、安定した価格、品質とサイズの買付けが可能です。
- 専用の包装ラインも設置し効率的な生産を実現することで、海外工場レベルの低価格を実現しています。

つくっているのはココ

極洋食品(株)塩釜工場

所在地：宮城県塩竈市新浜町



えびフリッターの製造工程

04 - 油調



国内最大級のフリッター専用ブリフライマシンで、ふんわりサクとしたフリッターに仕上げます。

03 - バッター付け



次にバターリングマシンという機械を使用して丁寧に衣を付けます。

02 - 打ち粉付け



下処理をしたむき海老に、衣がしっかりと付くように打ち粉付けをします。

01

原料受入・解凍

原料むき海老は、東南アジアの協力工場では処理をしたものを購入しています。

07 - 箱詰・保管



ダンボールに箱詰めし、出荷まで冷凍庫で保管します。

06 - 包装



自動包装机で指定した重量に計量し、専用のソースとシールをセットして外袋に包装します。

05 - 凍結



スパイラルフリーザーで一気に凍結し、品質を保持します。

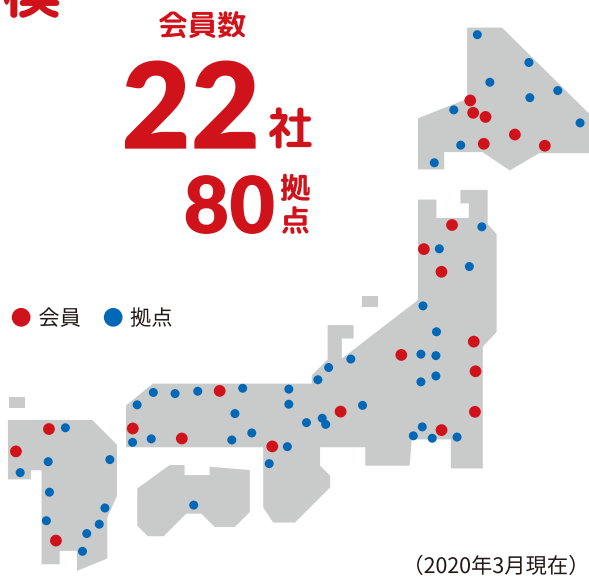
What's
JFSA?

JFSAの特徴

01

規模

JFSA(日本外食流通サービス協会)は、
理念を共にした全国の業務用食品卸問屋(会員)が
互いに協力し合う目的で結集した団体です。



会員総従業員数

約**4,500**名



(2020年3月現在)

会員総売上高(食品・業務用)

約**2,500**億円

(2020年3月現在)



J
F
S
A
(
ジ
エ
フ
サ
)
つ
て
な
あ
に
?

JFSAの特徴

02

業界の
草分け

JFSAは、業務用食品卸業界における
「グループ化・協業化のパイオニア」です。

1962年
発足

日本最初の
業務用食品卸協業体

JFSA3つの基本理念



全国で同じ商品の
取り扱いをめざします



全国同じ流通サービス
の提供をめざします



全国の会員が同じ
精神で政策を行います

JFSAの特徴

03

事業の
姿勢

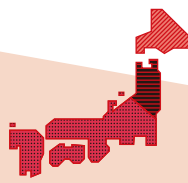
JFSAは、ボトムアップ型のコミュニケーションで
ユーザー様の営業支援と会員の販売促進を行っています。

ユーザー様



ユーザー様の
ニーズを反映

ブロック推進会議



北海道・東北・
中西部の各ブロック
で販売促進施策を検討

専門部会



外食・惣菜・弁当・
事業所給食・学校給食

5つの業態別に
商品開発、販促企画
等を検討

事業委員会



専門部会の全体を
把握し、舵取りする

理事会



JFSA運営の
中枢を担う

共販事業

共販メーカー 共販事業取扱高
71社 **617**億円



(2020年3月現在)

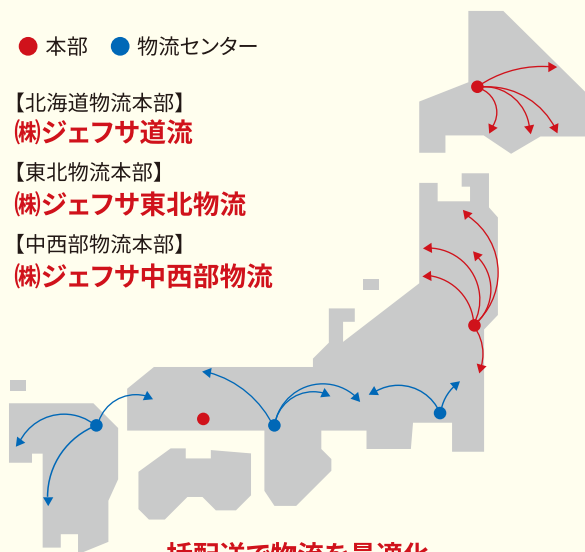
会員と共販メーカーが一体化

会員と手を組み事業の振興を図るのは、全国71社の優良メーカー。会員と共販メーカーは年間取引目標を設定し達成をめざすとともに、ユーザー様への営業支援を共同で行います。

JFSA流通システムの実施

● 本部 ● 物流センター

【北海道物流本部】
(株)ジェフサ道流
 【東北物流本部】
(株)ジェフサ東北物流
 【中西部物流本部】
(株)ジェフサ中西部物流



一括配送で物流を最適化

JFSAは、全国に3ヶ所の物流会社を設立しています。主要メーカーと会員とのオンラインデータ交換による受発注代行業務、商品の共同保管管理、および共同配送などを行っています。

JFSA's Business

PB商品開発

各業態の専門家による
 開発チーム

開発商品
1,000
 品目以上

厳選された工場
 での製造

商品を客観的に
 評価する品質管理部

圧倒的な品目数と商品力

JFSAでは、「外食」「惣菜」など5つの業態別に対応する専門性の高いPB商品を開発しています。その数は1,000品目以上。それぞれの商品が高品質、高機能、値ごろ感、安心安全などの特徴を持っています。

海外食材の研究と輸入販売

海外研究・直輸入等拠点

16工場



海外の最新情報と適正品を日本へ

中国、東南アジア、米国、ヨーロッパ等、世界各地で現地視察を行い、安全な素材および加工品を研究し、適正品の一括購入を行っています。



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22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

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、ご満足いただける適正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 bypass して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っ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。