

JFSA information

プレミアム



食材事典

缶詰・レトルト



もう一度見直したい！
缶詰・レトルトの魅力

- 手間なくおいしく！前澤シェフのアイデアキッチン
今回の食材「JFSA やわらかあじつみれ」
「JFSA やわらか彩り野菜つみれ」

- 厨房機器をピカピカに磨いてみせます！
厨房クリーン洗隊がゆく!! ～第4回グリドル～

春の販促カレンダー

天候不順や株価の暴落等で先行きが不安定だった2018年初頭。4月からの新年度は、気持ちを切り替えて新たな施策を実行していきたいものです。これからの3カ月は気候が良くなり、行楽や外食への消費が期待できるシーズンでもあります。ボーナスやお中元といった、数々の商機も到来します。こうしたタイミングを逃さず、消費者のニーズを汲んだ提案を行うことで、より一層の顧客獲得に努めていきたいものです。

| | 4 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 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 振替休日 |
| トピックス |  <p>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</p> | |
| 旬の食材 |  えぞあわび 水産物 ぎんあなご、さより、さわら、しらうお、しらす、たい、にしん、いんどかれい、かたくちいわし、ます、えぞあわび、あざり、はまぐり、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 |  いちご 青果物 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、たらのめ、にら、のびる、ふき、みつば、いちご、はっさく、デコボン、ネーブルオレンジ |
| 今月の豆知識 | <h3>コンビーフの缶詰ってどうして台形なの？</h3> <p>4月6日は「コンビーフの日」です。1875年4月6日に、アメリカでコンビーフの枕缶（台形の缶）の特許が認められたことからこの日が記念日となりました。</p> <p>そもそもコンビーフは、CORNE D BEEF（コールドビーフ＝塩漬けの牛肉）のことを指します。日本で製造される缶詰は、牛肉の塊を塩漬けにし、加熱して繊維状にほぐしたものを調味料で味付けて缶に詰められています。缶に詰める時、面積が大きい下底から肉を詰めることで缶の中の空気を抜くことができることから、台形の缶が生まれたということです。</p> <p>コンビーフはサラダやスープ、サンドイッチの具などさまざまなメニューに応用が効きます。うまみの濃いコンビーフで、さらなるレシピ開発が期待できそうです。</p>  | |

5 月

| | | | |
|----|--------|-----|-----------|
| 1日 | メーデー | 8日 | ゴーヤーの日 |
| 2日 | 緑茶の日 | 9日 | アイスクリームの日 |
| 3日 | 憲法記念日 | 13日 | 母の日 |
| 4日 | みどりの日 | 15日 | ヨーグルトの日 |
| 5日 | こどもの日 | 17日 | お茶漬けの日 |
| 5日 | わかめの日 | 24日 | 伊達巻の日 |
| 6日 | コロッケの日 | 29日 | こんにゃくの日 |
| 7日 | コナモンの日 | | |

6 月

| | | | |
|-----|----------|-----|---------|
| 1日 | 世界牛乳の日 | 17日 | 父の日 |
| 1日 | アペリティフの日 | 18日 | おにぎりの日 |
| 6日 | 梅の日 | 21日 | 夏至 |
| 6日 | らっきょうの日 | 22日 | カニの日 |
| 15日 | 生姜の日 | 22日 | DHAの日 |
| 16日 | 和菓子の日 | 27日 | ちらし寿司の日 |
| 16日 | 麦とろの日 | 29日 | 佃煮の日 |
| 17日 | いなり寿司の日 | 30日 | 夏越ごはんの日 |



さざえ

水産物

あじ、いさぎ、かつお、きびなご、ぎんざけ、こい、さわら、しらす、めばる、かれい、あいなめ、とびうお、にじます、アオリイカ、コウイカ、さざえ、とりがい、ほたるいか、もずく、わかめ



じゃがいも

青果物

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



まぐろ

水産物

あじ、あゆ、いさぎ、いわし、まぐろ、かつお、かます、かれい、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、とりがい、ほや、まだこ、もずく



パプリカ

青果物

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、とうもろこし、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

アレンジ豊富な万能食材！ 栄養満点のゴーヤーはこれからが旬。

熱帯アジアが原産地のゴーヤー(にがうり)は、沖縄県や九州で盛んに生産されているウリ科の野菜です。食欲増進効果のある特有の苦み成分の他、加熱しても壊れにくいビタミンCや食物繊維、カリウムなどに富んだ栄養価が目立され、高い人気を誇っています。

ゴーヤーを使った料理というと、沖縄料理の「ゴーヤーチャンプルー」が有名ですが、さまざまなアレンジが効くのがよいところ。わたをくり抜いた中に肉を詰めたり、フリットにして塩やソースでいただいたり、さっぱりとした酢味噌の和え物もおすすめてです。「5(ゴー)・8(ヤー)」にちなんで5月8日は「ゴーヤーの日」ですが、旬真っ盛りとなるのは6月から8月にかけて。人気のゴーヤー料理を開発して、夏を乗り切りたいものです。



邪気を祓い無病息災を祈る 新行事食「夏越ごはん」に注目。

ここ数年でじわじわと浸透している新たな行事食「夏越(なごし)ごはん」。その由来は、1年の前半の最終日にあたる6月30日に行われる大祓(おほはらえ)の神事「夏越の祓」にあります。この日は、神社に設けられたカヤやワラで作った大きな輪をくぐる「茅の輪(ちのわ)くぐり」を行って、半年分の罪や穢れを祓い、残り半年の無病息災を祈ります。夏越ごはんは、茅の輪をイメージした「緑」と「赤」の夏野菜を使った丸いかき揚げを、粟や豆など雑穀の入ったごはんの上のせ、旬のしょうがを使ったおろしだれをかけていただくものです。邪気を払うといわれる食材をたっぷりと使用した、栄養満点のどんぶりです。この夏は、新たなメニューとして夏越ごはんを加えてみてはいかがでしょうか。





缶詰・レトルト

加熱殺菌を施すことで、保存料等を添加せずに長期保存を可能にする缶詰・レトルト。調理のオペレーションが簡易であることや、生鮮食品に比べ経済的で廃棄等のロスが少ないこと、また料理の素材として手を加えやすい等、特に業務用の現場に多くのメリットをもたらしてくれます。

開けてびっくり!

缶詰・レトルトの歴史

- 1795年 ● 軍隊の携行食用として、ナポレオンが食品保存の方法を公募
- 1804年 ● フランスのニコラ・アペールが缶詰・レトルトの原理を発見
- 1810年 ● イギリスのピーター・デュランドにより金属製の缶が発明される
- 1812年 ● 世界初の缶詰工場が完成
- 1871年 ● 松田雅典により日本初の缶詰が長崎で誕生
- 1917年 ● 缶を専門に作る会社が誕生。国内で缶製造の自動化が始まる
- 1950年 ● ジュースやビールなど飲料用の缶が登場
- 1950年頃 ● アメリカ陸軍がレトルト食品の研究開発に着手
- 1960年 ● アルミのプルタブふたが開発され、缶切り不要の缶詰が増加
- 1964年 ● 国内の企業が透明タイプのレトルトパウチ(袋)を販売
- 1968年 ● 世界初の家庭用レトルト食品を国内で販売。アポロ8号でレトルト食品がクリスマスディナーとして食べられた
- 1992年 ● レトルトカレーが宇宙食として初めて宇宙へ
- 2010年 ● 環境負荷の軽減を目指し缶の軽量化が進む

「レトルトパウチ」の語源

「レトルト」とはもともとオランダ語で、「蒸留器・蒸留釜」を意味する化学用語です。現在は、大気圧以上の圧力を用いて110~140℃で加圧加熱殺菌する装置を「レトルト釜」と呼んでおり、この釜の中で加圧加熱処理した食品を「レトルト食品」と呼ぶようになりました。また、「パウチ」は英語で「小袋」を意味します。つまりレトルトパウチは、「レトルト釜で加圧加熱殺菌処理された小袋」ということとなります。

缶詰とレトルトの中身の違いは?

原料や食品の種類によって容器(缶またはレトルトパウチ)の使用を分けるという厳密な定めはありません。しかし、一般的に固形物が多く、潰れると困る原料は缶詰となることが多いようです。一方、カレーなど加熱した後そのまま食べられる食品は、湯せんで温めやすいレトルトが多く使われます。中にはスイートコーンやツナ、果実等、缶詰とレトルトの両方作られるものもあります。

缶詰・レトルトの定義

缶詰の定義は、品質表示基準(JAS法)、食品缶詰の表示に関する公正競争規約、食品衛生法、レトルトの定義は、JAS法、食品衛生法の規格基準等で決められています。それらの定義をまとめると、缶詰は「食品を缶に詰めて密封した後、加熱殺菌を施し長期の保存性を与えた食品」ということになります。またレトルトは「合成樹脂フィルムやこれとアルミはく等を貼り合わせた光を通さない材質の袋または成型容器を用い、内容物を詰めて完全に密封し、加圧加熱殺菌を行った袋詰または成型容器詰食品」となります。なお、果汁製品等のように缶に詰める前に殺菌を行い後で充てんし密封するもの、ジャムやつくだ煮のように煮熟した後に熱いうちに容器に詰め余熱で殺菌されるものも含まれます。



缶詰・レトルト トリビア

缶詰黎明期の意外すぎる缶詰の開け方

1812年、イギリスで世界初の缶詰工場が完成し、手作業による半田付けのブリキ缶が生産されました。その缶詰には、何と「のみとハンマーで開けてください」と記載があったとのこと。缶詰という画期的な発明は具現化したけれども、缶詰を簡単に開ける方法までは考えられていなかったのです。缶を開ける道具はその数十年後に発明され、さらに1960年代に入ると飲料缶を中心に缶切りがいらぬイージーオープン缶が誕生しました。

みかん缶の皮はどうやってむいているの？

みかんの外果皮をむく方法は、工場によって機械を使う場合と手作業とに分けられます。機械を使う場合は、皮がむけやすいようにスコルダー（湯煮機）を通し、その後外果皮に切り口をつけてローラーの巻き込みによってむいていきます。身割りは、水中でゴム製などのさくの間を通して、ばらばらに分割します。またみかんの内果皮は、酸・アルカリによって処理します。希塩酸溶液と希水酸化ナトリウム溶液の微温液でそれぞれ20～40分処理し、水洗水に50～60分さらします。この処理に用いられる溶液は食品衛生法で食品添加物に指定されていて、水で洗うことによりみかんの実には移行・残存しないことが条件とされています。

缶詰のサイズって決まっているの？

国内で製造される缶詰用の金属缶のサイズは、日本工業規格（JIS）で定められています。業務用として使用されることが多いのは、1号缶、2号缶、3号缶、4号缶などです。

| 缶名称 | 内径 (mm) | 高さ (mm) | 内容積 (ml) |
|--------|---------|---------|----------|
| 1号缶 | 153.3 | 176.8 | 3,100 |
| 2号缶 | 98.9 | 120.9 | 878 |
| 3号缶 | 83.4 | 113.0 | 581 |
| 4号缶 | 74.1 | 113.0 | 458 |
| 平1号缶 | 98.9 | 68.5 | 470 |
| 平2号缶 | 83.4 | 51.1 | 240 |
| コーン4号缶 | 74.1 | 112.0 | 451 |
| コーン7号缶 | 65.4 | 80.3 | 246 |
| ツナ1号缶 | 98.9 | 59.0 | 402 |
| ツナ2号缶 | 83.4 | 45.5 | 212 |
| T2k缶 | 153.3 | 113.8 | 1,961 |
| 75oz缶 | 153.3 | 152.4 | 2,627 |
| 12oz缶 | 83.4 | 84.0 | 417 |

缶詰に使用される金属缶の規格の一例

果実缶詰の甘味度、水産缶詰の塩分濃度は？

果実缶詰の甘味度はJASによって定められていますが、果実に含まれる酸によって甘味も違ってくるので、缶詰の甘味度は一概には決められません。農産物缶詰・びん詰の品質表示基準では、製品の糖度は以下のように作られています。また、水産缶詰のうち水煮や油漬には、味を良くするために約0.2～0.7%の精製塩を添加しています。

果実缶詰の甘味度

| 糖度 | 名称 |
|------------|---------------|
| 10%以上14%未満 | エキストラライト・シロップ |
| 14%以上18%未満 | ライト・シロップ |
| 18%以上22%未満 | ヘビー・シロップ |
| 22%以上 | エキストラヘビー・シロップ |

缶詰メーカーが教える「缶詰の匂」

缶詰・レトルト食品を手掛けるマルハニチロ(株)によると「缶詰には匂がある」とのこと。水産の缶詰は、魚から出る脂肪分や旨みが身になじむのを待ち、製造から1年以上経ってからがより一層おいしくなるのだそう。果実缶も、若い果実を収穫して缶詰にしているため、製造から3ヵ月以上経つとシロップが染みてますますおいしくなるのだそうです。

日本は世界最大のレトルト生産・消費国

1960年代、日本では世界に先駆けて家庭用レトルト食品が販売され、需要が高まっていきました。2016年には約36万トンを生産しており、現在日本は世界最大のレトルト食品の生産・流通国といわれています。ちなみに、海外ではじめて日本向けのレトルト食品を生産開始したのは、KINGFISHER社の缶詰工場であるSEAPAC社といわれています。実はこの会社、日本のマルハニチロのグループ企業です。

昔は軍艦に守られて缶詰の原料を獲っていたって本当？

明治40年に日露漁業協約が締結されると、日本は極東ロシア領の沿岸で水産物の採捕製造ができるようになり、日魯漁業（現マルハニチロ）の創業者がこの地でサケ・マスを獲得し缶詰を作るようになりました。しかし大正6年の革命でソビエト連邦が誕生すると、ソ連はこれまで重点を置いていなかった極東の漁業に注目し、日本をけん制し始めたのです。そこで日本政府が軍艦を派遣し、漁船を警備することで出漁を続けていました。その後、昭和に入り盛んになった公海での操業でも、利害の反するソ連の漁船とたびたび衝突事件が発生したことから、日本政府が軍艦を派遣し、その援護のもとにサケ・マスの操業が継続されていました。



▲左より、1号缶、75oz缶、T2k缶、2号缶、3号缶、4号缶、12oz缶

もう一度見直したい!

厨房やキッチンには必ずあると言っていいほど、日本の食生活に欠かせない存在の缶詰・レトルト。その魅力は奥深く、「実は知ら

優れた特徴

缶詰・レトルトは「長期保存できる」というだけでなく、栄養面、経済面、エネルギー面などの点で優位性があります。業務用として使用する場合は、厨房の運営面でも大きな利点があります。

特徴1 安全で衛生的

缶詰・レトルトは内部に空気、水、細菌等が絶対入らないよう真空にして密封し、その後、果実等の酸性食品を除いて110～120℃の高温で加熱殺菌を行います。中身までしっかり殺菌されているため、貯蔵中に細菌の発育や油脂の酸化による変敗現象は起こりません。もちろん、殺菌剤や保存料等の食品添加物も使うことはありません。

特徴2 栄養価が高い

缶詰・レトルトに使われる原料は、旬の新鮮な原料を高い真空下で加熱殺菌するので、一般的に調理されたものより栄養価が損なわれません。たとえばみかん缶詰は、原料みかんに含有するビタミンCの80%が保有されています。また水産の缶詰は、生鮮品と同様にタンパク質、EPA・DHAの良い供給源となります。加熱殺菌で柔らかくなった骨も可食部であり、カルシウムが体内に吸収されやすい状態で含まれています。

特徴3 経済的

缶詰・レトルトは生鮮品に比べ輸送保管費用、取扱い経費が少なく、腐敗や目減りによるロスが少ないため経済的です。たとえばスイートコーン缶詰450g入りの中には、とうもろこし1.1kg(約3.5～4本)が使われており、生鮮のとうもろこしの出回り時期に比べると、半値くらいで求められます。また、あさり缶詰固形量105gの中には、1,200gの殻付きあさがりが用いられています。

特徴4

保存性が高い

缶詰・レトルトは完全に密封して加熱殺菌しているため、中身は腐敗することなく常温で長期保存することが可能です。極端な例ですが、1938年、イギリスで114年間保存されていたほぼ世界最古の缶詰を開けて調べたという記録が残っています。試食の結果、香りや味はそれほど悪くなく、十分食べられたといわれています。なお、缶詰の中には缶切りがいらぬイージーオープン缶が増えていますが、保存性は変わりません。

特徴5

利用価値が高い

缶詰・レトルトは種類が豊富で、日常の食事の主食から副食、デザートまで何でも揃えることができます。また、調理食品のようにそのまま温めて食べられるものから、料理の素材として少し手を加えるだけで簡単に魅力的な献立を作ることができるものまで、さまざまなシーンで活用することができます。

特徴6

省エネルギー

缶詰・レトルトの原料は、製造工程中に食べられない部分は全て除去しており、加熱殺菌のため中身は熱の通った状態にあります。開封するだけで全て食べられるので、調理不要で厨房の光熱費や水道料の節約にもなります。さらに常温流通貯蔵できる点も、省エネルギーであるといえるでしょう。

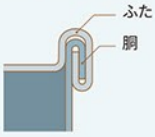
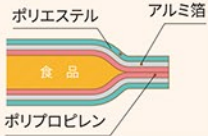
特徴7

簡易なオペレーション

缶詰・レトルトを調理に使う場合、棚から取り出して缶やパウチを開けるだけで下処理をせずにそのまま料理に使えたり、調理済の食品なら開けてそのまま提供したりすることができます。人手不足の厨房の中で、調理の手間を大幅に省略してくれる頼もしい存在です。

缶詰とレトルトの違い

缶詰とレトルトの違いは、食品を長期保存するための「容器」が異なる点にあります。容器が異なることで、殺菌方法や賞味期限など、さまざまな違いが現れます。

| | 容器の素材 | 密閉の構造 | 製法 | 殺菌方法 | 賞味期限 | 容器の廃棄方法 |
|------|--|---|---|--|--|--|
| 缶詰 | アルミやスチール(鉄)を使用し、缶内面は塗料やポリエステルラミネートなどで加工します。果実缶詰などは、缶内面に塗装していないブリキ缶(スチールにスズをメッキしたもの)を使用します。スズが果実の酸と作用して、果実の色や香りが保たれるためです。 | ふたと胴を重ね合わせ二重にして巻き込む「二重巻締め(まきしめ)」という技術で密封しています。  | 缶詰とレトルトで同じ原料を使う場合、工場搬入から調理までは同じ工程となります。調理済の原料を容器に入れる工程から缶詰とレトルトに分かれ、それぞれの方法で殺菌処理が行われます。 | 加熱殺菌処理が行われます。業務用などの大型缶は、温度を高くし短時間で殺菌する回転殺菌法が用いられます。殺菌時間が短いので、フレッシュな香味がよく保たれます。 | 色、香味、栄養成分が保たれおいしく食べられる期間として、缶詰の賞味期限はおおむね2～3年とされています。賞味期限を過ぎると、少しずつ味が落ちていきます。 | 事業系ごみで廃棄する場合、缶は頑丈なのでつぶすことが難しく、かさばるため廃棄が面倒な場合があります。 |
| レトルト | 合成樹脂フィルムや、これとアルミはくなどを貼り合わせた光を通さない材質を使います。内容物が油脂の酸化による品質低下のおそれがない場合は、透明な袋を使う場合もあります。食品が触れる内面は、安全性が高いポリエチレンやポリプロピレンが使われます。 | 容器の口に短時間で高温高圧を加え、容器素材を熱溶融させて接合する「ヒートシール」という方法で密封しています。  | | 袋が破裂するのを抑えるため、加圧しながら加熱殺菌処理を行います。120℃前後の高温で短時間の殺菌となるため、香味が損なわれません。 | 透明な容器の場合はおおむね3カ月～1年、アルミはくやスチールはくを重ね合わせた容器の場合は1年以上保存できます。 | レトルトの容器は、内容物を出してしまえば非常に薄くて軽くなるので、簡便かつ少量の廃棄で済みます。 |

缶詰・レトルトの魅力

なかった」ということが多いのも事実です。缶詰・レトルトの魅力をもさまざまな角度で見出し、改めて良さを確認していきましょう。

豊富な種類

缶詰は世界の国々で作られており、その種類は1,200を超えるといわれています。レトルトも日本を中心に各国で生産されており、種類は拡大の一途を遂げています。また、ツナやみかんなどの種類によっては、缶詰とレトルトどちらも作られるものもあります。

缶詰

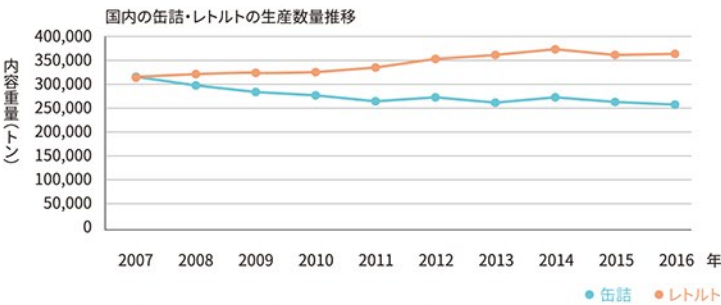
缶詰とレトルトの共通項目

レトルト

| | | | | | | | |
|-------------------|--|-----------|---|---|-------------------------------|------------|--|
| 水産 | さんま、いか、かき、赤貝、あさり など | 飲料 | オレンジ、トマト、 パイナップル、グレープ、 アップル、果粒入り果実飲料、 果肉飲料、混合野菜ジュース、 コーヒードリンク、 ウーロン茶ドリンク、 紅茶飲料、乳飲料 など | 水産 | かに、さけ、まぐろ類、 さば、いわし、ホタテ貝 など | 食肉 | 鶏肉油漬、ミートボール、 ハンバーグ、ハム など |
| 野菜 | たけのこ、アスパラガス、ヤングコーン、 マッシュルーム、なめこ、えのきたけ、 グリーンピース、トマト加工品 など | 果実 | みかん、白桃、黄桃、洋なし、 りんご、パイナップル、 混合果実、フルーツみつ豆 など | 果実 | | 調理食 | マーボ料理の素、 かまめしの素、 どんぶり類の素、 うらごし加工品、 ぜんざい、おでん など |
| 果実 | 甘夏、びわ、さくらんぼ、ぶどう、あんず、くり など | | 食肉 | コンビーフ、うずら卵水煮、 やきとり など | | | |
| 食肉 | 牛肉味付、食肉野菜煮、鶏肉水煮 など | | 調理食 | カレー、シチュー、パスタソース、 スープ、料理用調味ソース、 米飯、ベビーフード、介護食 など | | | |
| ジャム・マーマレード | いちごジャム、りんごジャム、 マーマレード、あんずジャム など | | 野菜 | スイートコーン など | | | |
| 調理食 | 焼肉のたれ、菓子類 など | | | | | | |

市場動向

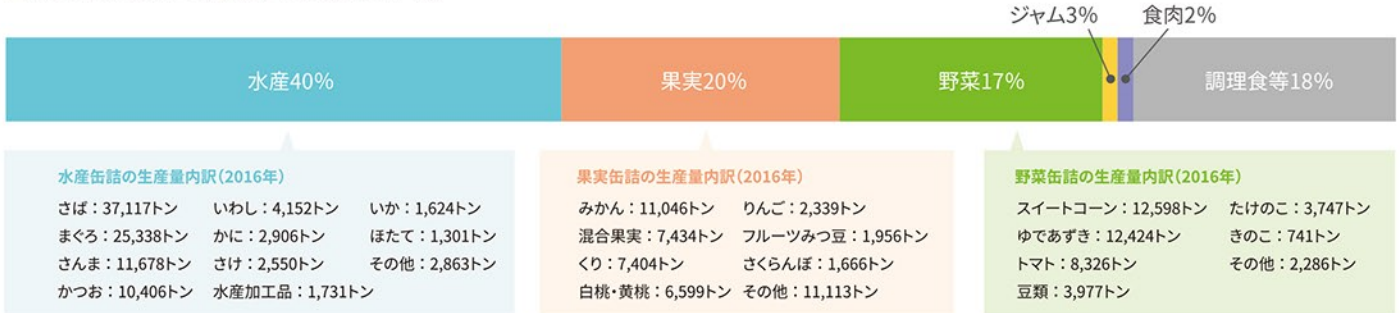
保存性や栄養面等、多くの面では変わらぬ魅力を持つ缶詰とレトルト。しかし、単一原料使用による生産減や容器の廃棄の簡便さなどから、近年では缶詰に替わってレトルトの需要が高まっています。



2007年ではほぼ同じ生産量だった缶詰とレトルトですが、缶詰は横ばい〜下落傾向、レトルトは上昇傾向にあります。缶詰の生産量が減少しているのは、缶詰は単一の原料から作られる生産品の占める割合が高く、原料の収穫・漁獲量に大きく左右されることや、歩留まりの悪さが原因といわれています。一方のレトルトは、豊富な品目群や容器の廃棄が簡易であること等を背景とし、堅調に推移しています。

資料：日本缶詰びん詰レトルト食品協会調査 ※缶飲料、びん詰をのぞく

国内の缶詰の生産量内訳(2016年)



水産缶詰の生産量内訳(2016年)

さば：37,117トン いわし：4,152トン いか：1,624トン
まぐろ：25,338トン かに：2,906トン ほたて：1,301トン
さんま：11,678トン さけ：2,550トン その他：2,863トン
かつお：10,406トン 水産加工品：1,731トン

果実缶詰の生産量内訳(2016年)

みかん：11,046トン りんご：2,339トン
混合果実：7,434トン フルーツみつ豆：1,956トン
くり：7,404トン さくらんぼ：1,666トン
白桃・黄桃：6,599トン その他：11,113トン

野菜缶詰の生産量内訳(2016年)

スイートコーン：12,598トン たけのこ：3,747トン
ゆであずき：12,424トン きのこと：741トン
トマト：8,326トン その他：2,286トン
豆類：3,977トン

資料：日本缶詰びん詰レトルト食品協会調査 ※びん詰をのぞく

缶詰の内容物は、水産、果実、野菜と、料理の素材等に使用される単一の内容物の割合が多い傾向があります。水産はさばやまぐろ・さんま、果実はみかんや果実混合、野菜はスイートコーンやゆであずきが生産量の多くを占めています。

国内のレトルトの生産量内訳(2016年)



資料：日本缶詰びん詰レトルト食品協会調査 ※びん詰をのぞく

資料：日本缶詰びん詰レトルト食品協会調査 ※びん詰をのぞく

レトルトの大部分を占めるのは、カレーやシチューなどの調理食です。その次につゆ・たれ、料理用調味ソース、パスタソース、スープ類と、生産の大部分が加工品を占めています。近年では透明成型入品が増加しており、果実や野菜、果実ゼリー、菓子類等が生産されています。

JFSA PB 缶詰・レトルト 製造工程

製造のこだわり1

原 料

缶詰・レトルトの良し悪しは、原料で決まります。そのため、JFSA PB缶詰・レトルトの原料は、収穫後いかに早く処理するかを重視しています。工場は、水産であれば港の近く、農産果実であれば産地の近くに立地しています。原料担当者は、水産原料は港で水揚げに立会い、農産果実原料は、農家とともに原料の収穫時期を判断して工場に搬入しています。

スイートコーン缶詰・レトルトの製造工程

JFSA PB缶詰・レトルトの中から、タイ産スイートコーンを原料にした缶詰・レトルトの製造工程を紹介します。

01



原料搬入

当日収穫した原料を搬入し、その日のうちに処理されます。

02



工場搬入

不良原料を除去し、工場内に搬入されます。

03



皮むき

とうもろこしの皮を自動でむいていきます。

04



スプレイ洗浄

生の原料の付着している土や異物を洗い流します。

05



選別

とうもろこしを選別し、不良部分を除去します。

06



切断

果粒に切断し、果粒のみを集めます。

07



スクリーニング

ふるいにより、小さな果粒及び異物を除去します。

08



水洗浄

水を使用して、洗浄を行うと同時に、コーンの殻等を除去します。

09



異物除去

空気により異物を吹き飛ばし除去します。

10



目視選別

目視により、変色した果粒及びヘタ等を除去します。

11



金属検出

金属検出機を通して異物を除去します。

JFSA PB缶詰・レトルトは原料の産地に近い工場スピーディな処理を施し、原料の風味を良く保った商品を展開しています。

製造のこだわり2

殺菌方法

缶詰は、加熱殺菌が一般的ですが、レトルトは袋が破裂するのを抑える為に加圧しながら殺菌する必要があります。ただし、果実の缶詰及びレトルトは、フレッシュ原料をそのまま詰めるため、食感、風味を損なわないよう100℃以下での低温殺菌を行い、細菌の抑制は、pH調整により行います。スイートコーンホールは、液汁を少量のみ加え、高い真空下で密封した後、加熱殺菌を行っています。缶詰の加熱殺菌は、缶詰自体が回転しながら殺菌を行っているため、熱が均等に内部まで伝わり、色沢、風味が損なわれません。

缶詰



12

詰込

詰込機を使い、空缶の中に果粒を詰め込みます。



13

秤量

規格で決められた内容量の基準に従い1缶ごと厳密に計量します。



14

注液

果粒が入った缶に少量の液汁を加えます。



15

巻締

缶の中の空気を取り除き、高い真空下で完全に密封します。



16

洗浄

殺菌前に缶の外側をきれいに洗浄します。



17

殺菌

回転式の殺菌釜を使用して、100℃以上の高温で約13分間、加熱殺菌します。

18 冷却

19 ラベル貼り

20 箱詰

21 出荷

レトルト



12

原料計量

ブランチング処理に最適な量を測ります。



13

ブランチング

果粒を加熱殺菌し、品質を安定させます。



14

詰込

レトルトパウチに果粒を詰め込みます。



15

注液

果粒が入ったパウチに少量の液汁を加えます。



16

シーリング

パウチの内側を加熱によって溶着させて密封します。



17

整袋

果粒が入ったパウチの形を整えます。



18

殺菌

トレーにレトルトパウチを並べ、殺菌釜に入れ、約120℃で、30分加圧加熱殺菌します。

19 冷却

20 ラベル貼り

21 箱詰

22 出荷

JFSA PB 缶詰・レトルトパウチ 商品一覧

- (規) = 規格荷姿 (入) = 1缶あたりの入数 (賞) = 賞味期限(開封前)
 (総) = 内容総量 (大) = 1粒の大きさ
 (固) = 固形量 (保) = 保管条件

野菜

缶詰



タイ産ヤングコーンホール3号缶

ヤングコーンのサイズを揃えて、1缶に20-25本入っているので使用しやすくなっています。

- (規) 3号缶×24缶 (大) -
 (総) 540g (保) 常温
 (固) 270g (賞) 3年
 (入) 20-25本



野菜

缶詰



中国産マッシュルームP&S2号缶

収穫後のマッシュルームをピース&ステムにしました。トッピング等に使用できます。

- (規) 2号缶×12缶 (大) 細かい切れ端は除去しています
 (総) 850g (保) 常温
 (固) 454g (賞) 3年
 (入) -



野菜

缶詰



中国産マッシュルームスライス2号缶

収穫後のマッシュルームをスライスにしました。トッピング等に使用できます。

- (規) 2号缶×12缶 (大) ピース率約10%以下
 (総) 850g (保) 常温
 (固) 454g (賞) 3年
 (入) -



野菜

缶詰



中国産なめこ(つぼみ)Sサイズ4号缶

収穫後のなめこを選別して、つぼみだけを使用。茎を短かく切って傘の大きさを揃えました。

- (規) 4号缶×24缶入 (大) 傘の大きさ10-16mm
 (総) 400g (保) 常温
 (固) 200g (賞) 3年
 (入) -



野菜

缶詰



タイ産スイートコーンホール75oz缶

収穫後のスイートコーンを選別して、フレッシュ原料を真空詰にしました。トッピング等に使用できます。

- (規) 75oz缶×6缶 (大) -
 (総) 2,125g (保) 常温
 (固) 1,840g (賞) 3年
 (入) -



野菜

缶詰



タイ産スイートコーンホールE012oz缶

収穫後のスイートコーンを選別して、フレッシュ原料を真空詰にしました。缶切不要のイージーオープン缶です。

- (規) 12oz缶×24缶 (大) -
 (総) 340g (保) 常温
 (固) 280g (賞) 3年
 (入) -



野菜

レトルト



タイ産スイートコーンホール 1.25kgレトルトパウチ

新鮮な原料を工場にて一貫加工。パウチ商品のため、使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。

- (規) 1.25kg×10袋 (大) -
 (総) 約1,250g (保) 常温
 (固) 1,000g (賞) 1年
 (入) -



水産

缶詰



フィリピン産まぐろフレーク油漬T2k缶

まぐろを食べやすいようにフレーク状にカットしてあります。

- (規) T2k缶×6缶 (大) 大き目のフレークサイズ20-30mm
 (総) 1,705g (保) 常温
 (固) 目安1,350g (賞) 3年
 (入) -



水産

レトルト



国内加工まぐろフレーク水煮1kg レトルトパウチ

カロリーを抑えた水煮タイプのまぐろフレークです。国内工場で製造しています。

- (規) 1kg×10袋 (大) 大き目のフレークサイズ20-30mm
 (総) 1,000g (保) 常温
 (固) 目安950g (賞) 2年
 (入) -



畜産

缶詰



中国産うずら卵2号缶

うずら卵のサイズを揃えて、1缶に50-55個入っているので使用しやすくなっています。

- (規) 2号缶×12缶 (大) -
 (総) 980g (保) 常温
 (固) 430g (賞) 3年
 (入) 50-55個



果実

缶詰

中国産白桃2つ割り1号缶



採りたてのフレッシュな原料をすぐに加工した商品です。ライトシロップ使用。

- | | | |
|----------|------|---|
| 規 1号缶×6缶 | 大 一 |  |
| 総 3,000g | 保 常温 | |
| 固 1,800g | 賞 3年 | |
| 入 30-40個 | | |
| | | |

果実

缶詰

中国産白桃2つ割り4号缶



採りたてのフレッシュな原料をすぐに加工した商品です。ライトシロップ使用。

- | | | |
|-----------|------|---|
| 規 4号缶×24缶 | 大 一 |  |
| 総 425g | 保 常温 | |
| 固 250g | 賞 3年 | |
| 入 4-6個 | | |
| | | |


果実

レトルト

中国産白桃ダイスカット1.5kgレトルトパウチ



殺菌を一度しか行わないフレッシュパック製法で食感の良い商品に仕上げました。使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|------------|-------------|---|
| 規 1.5kg×8袋 | 大 15mm×15mm |  |
| 総 1,500g | 保 常温 | |
| 固 1,000g | 賞 1年 | |
| 入 ー | | |
| | | |

果実

缶詰

中国産黄桃2つ割り1号缶



採りたてのフレッシュな原料をすぐに加工した商品です。ライトシロップ使用。

- | | | |
|----------|------|---|
| 規 1号缶×6缶 | 大 一 |  |
| 総 3,000g | 保 常温 | |
| 固 1,800g | 賞 3年 | |
| 入 30-40個 | | |
| | | |

果実

缶詰

中国産黄桃ダイスカット1号缶



採りたてのフレッシュな原料をすぐに加工した商品です。ライトシロップ使用。

- | | | |
|----------|-------------|---|
| 規 1号缶×6缶 | 大 15mm×15mm |  |
| 総 3,000g | 保 常温 | |
| 固 1,800g | 賞 3年 | |
| 入 ー | | |
| | | |

果実

レトルト

中国産黄桃ダイスカット1.5kgレトルトパウチ



殺菌を一度しか行わないフレッシュパック製法で食感の良い商品に仕上げました。使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|------------|-------------|---|
| 規 1.5kg×8袋 | 大 15mm×15mm |  |
| 総 1,500g | 保 常温 | |
| 固 1,000g | 賞 1年 | |
| 入 ー | | |
| | | |

果実

缶詰

中国産みかんホールMサイズ1号缶



もぎたての原料を使い、工場内で豊富な水量で鮮度を保ち加工しています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|-------------------|--------|---|
| 規 1号缶×6缶 | 大 Mサイズ |  |
| 総 3,000g | 保 常温 | |
| 固 1,700g | 賞 3年 | |
| 入 21-35個/固形量100g中 | | |
| | | |

果実

缶詰

中国産みかんホールM2号缶



もぎたての原料を使い、工場内で豊富な水量で鮮度を保ち加工しています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|-------------------|--------|---|
| 規 2号缶×12缶 | 大 Mサイズ |  |
| 総 850g | 保 常温 | |
| 固 480g | 賞 3年 | |
| 入 21-35個/固形量100g中 | | |
| | | |

果実

レトルト

中国産洋なしダイスカット1.5kgレトルトパウチ



十分に熟した洋なしを収穫後すぐに加工。フレッシュパック製法で食感良く仕上げました。使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|------------|-------------|---|
| 規 1.5kg×8袋 | 大 15mm×15mm |  |
| 総 1,500g | 保 常温 | |
| 固 1,000g | 賞 1年 | |
| 入 ー | | |
| | | |


果実

缶詰

タイ産パインアップルチビット1/6カット1号缶



1/6カットサイズのパインアップルチビット缶です。ライトシロップ使用。

- | | | |
|----------|-------------|---|
| 規 1号缶×6缶 | 大 1/6カットサイズ |  |
| 総 3,015g | 保 常温 | |
| 固 1,790g | 賞 3年 | |
| 入 ー | | |
| | | |


果実

レトルト

タイ産パインアップルチビット1.5kgレトルトパウチ



チョイスグレード使用で品質が高く、使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|------------|-------------|---|
| 規 1.5kg×6袋 | 大 1/6カットサイズ |  |
| 総 約1,500g | 保 常温 | |
| 固 1,000g | 賞 1年 | |
| 入 ー | | |
| | | |

果実

レトルト

中国産りんごダイスカット1.5kgレトルトパウチ



十分に熟したりんごを収穫後すぐに加工。フレッシュパック製法で食感良く仕上げました。使用後の包材の取り扱いがしやすくなっています。ライトシロップ使用。

- | | | |
|------------|-------------|---|
| 規 1.5kg×8袋 | 大 15mm×15mm |  |
| 総 1,500g | 保 常温 | |
| 固 1,000g | 賞 1年 | |
| 入 ー | | |
| | | |

Chef.
Maesawa
Arranged Recipe



前澤
シェフの

手間なく、おいしく! アイデアキッチン

今回の
食材

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。

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-商会 セールス商品指導、
展示会提案コーディネートを務める。

J F S A
J F S A
や
あ
ら
か
彩
り
野
菜
つ
み
れ

「JFSAやわらかあじつまれ」は、あじ、魚肉すり身を使用しています。
玉ねぎ、ごぼう、人参を入れ、やわらかく仕上げています。

「JFSAやわらか彩り野菜つまれ」は、玉ねぎ、人参、枝豆を入れたつまれ
です。それぞれの野菜の色が彩りよく、食感はやわらかく仕上げました。



JFSA やわらかあじつまれ
750g(50個)×10袋



JFSA やわらか彩り野菜つまれ
750g(50個)×10袋



POINT
01

衛生的でやわらかい

つまれは、原料から成形後、ボイル槽と蒸煮工程で熱を加えています。加熱処理が殺菌も兼ねているため衛生的であり、つまれに火を通すことで食感をふんわり柔らかく仕上げることに成功しました。

POINT
02

さまざまなメニューにアレンジ可能

汁物や揚げびたしにして楽しむ和風。フリッターにしてピンチョスで楽しむ洋風。八宝菜の主要な具材として中華風に…どんなジャンルにも幅広く使えてしっかりなじむ汎用性があります。

POINT
03

調理法を変えると現れる多面的な魅力

煮物に加えて味をたっぷり含ませて。あるいはカラリと揚げてサクサク・ふわふわの食感を楽しむ。あるいはほっこり蒸し上げてふんわり感をより一層強調…と、調理法を変えるとバラエティ豊かな特徴が際立つ、多面的な魅力のある商品です。

JFSA やあらかあじつみれ・JFSA やあらか彩り野菜つみれ

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

あじつみれの揚げびたし



- 材料 / 1人分
- ・JFSAやわらかあじつみれ 2個
 - ・JFSA大根おろし 25g
 - ・JFSAだしパック鰹便り 1パック
 - ・里芋 1個
 - ・椎茸 1枚
 - ・JFSA白だし うるめ入り 25cc
 - ・JFSAやわらか日和(合成酒)適量
 - ・JFSA天ぷら粉 適量
 - ・大葉 2枚
 - ・人参 5g
 - ・塩 少々
 - ・JFSA片栗粉 少々
 - ・生姜(針生姜) 適量
 - ・柚子(皮)少々

作り方

- あじつみれを自然解凍する。大根おろしを自然解凍し余分な水分を切っておく。鍋に定量の水をいれ、だしパックで出汁をとる。
- 里芋の皮をむき半分切り、①のだし汁200ccで軟らかくなるまで煮る。里芋に火が通ったら取り出し、ラップで包み押しつぶす。
- あじつみれに天ぷら粉(粉のまま)をまぶしてから大葉で巻き、水で溶いた天ぷら粉をくぐらせて揚げる。
- ②の煮汁に白だし、酒、水150ccを加えて椎茸を煮て、火が通ったら①の大根おろし、おろした人参を加え一煮立ちさせる。塩で味を調え、片栗粉でとろみをつける。
- ②の里芋と③のつみれ、④の椎茸を椀に盛り、④を注いで、針生姜、おろし柚子を散らす。

洋食

野菜つみれのフリッター



- 材料 / 1人分
- ・JFSAやわらか彩り野菜つみれ 3個
 - ・JFSA辛子明太子(パウチ)少々
 - ・冷凍えび 3尾
 - ・卵 1個
 - ・JFSA薄力粉 大さじ1と1/2
 - ・粉チーズ 大さじ1/2
 - ・香草(セルフィユ、ディール、イタリアンパセリ等好みで)適量
 - ・JFSAセレクションワイン白 少々
 - ・芽キャベツ 1個
 - ・JFSAアップルマンゴー 20g
 - ・シェリービネガー 少々
 - ・オリーブオイル 少々
 - ・塩・こしょう 少々
 - ・ミニトマト(湯剥きしたもの) 1/3個
 - ・JFSAマヨネーズ 小さじ1

作り方

- 野菜つみれ、辛子明太子、冷凍えびを自然解凍する。
- 卵白を泡立てメレンゲを作り、卵黄、ふるった薄力粉、粉チーズ、香草みじん切り、白ワインを加えてさっくり混ぜてフリッターの生地を作り、①の野菜つみれに絡めて揚げる。
- 下ゆでしたえび、塩ゆでした芽キャベツと、小さめにカットしたマンゴーをボウルに入れ、ビネガー、オリーブオイルと和えて塩、こしょうで味を調える。
- トマトをみじん切りにし、マヨネーズ、①の辛子明太子と混ぜ、ソースとする。
- ②を半分に切ってピンチユスで指して盛り付け、④のソースを掛ける。③を添え、香草を飾る。

作り方を
動画でチェック！



中華

海鮮八宝菜



- 材料 / 1人分
- ・JFSAやわらかあじつみれ 3個
 - ・A醤油 小さじ1、JFSA生おろししょうが、JFSA生おろしにんにく、五香粉、粒山椒、カレー粉 各少々
 - ・JFSA国内産いか鹿の子短冊 15g
 - ・冷凍えび 10g
 - ・きくらげ 3g
 - ・長ねぎ 少々
 - ・JFSA薄力粉 少々
 - ・B白菜 40g、たけのこ水煮 15g、椎茸 1/2枚、人参 8g、ピーマン 5g、玉ねぎ 15g
 - ・JFSA純正胡麻油 適量
 - ・生姜 少々
 - ・うずらの卵 1個
 - ・JFSAやわらか日和(合成酒)小さじ1
 - ・黒酢 小さじ1
 - ・JFSA中華調味料 八宝菜ソース 大さじ1/2
 - ・水溶性ガラスープ 120cc

作り方

- 塩・こしょう 少々
 - JFSA片栗粉 適量
 - イタリアンパセリ 適宜
- ボウルにAの調味料を入れ、自然解凍したあじつみれを漬け込む。
 - いか、えびは自然解凍する。きくらげは水戻しする。長ねぎは白髪ねぎにし、水にさらしておく。
 - ①のつみれの余分な水分を取り、薄力粉をまぶして揚げる。食べやすい大きさにカットしたBの野菜類と②のいか、えびを素揚げする。
 - 胡麻油、刻んだ生姜をフライパンに入れて温め香りを出す。③の食材、うずらの卵、②のきくらげを入れ、酒、黒酢、八宝菜ソース、水溶性ガラスープを加える。塩・こしょうで味を調え、水溶性片栗粉でとろみをつける。
 - ④を盛り付け②の白髪ねぎとイタリアンパセリを飾る。

作り方を
動画でチェック！





厨房機器をピカピカに磨いてみせます!



共同プロジェクト



第4回 グリドル

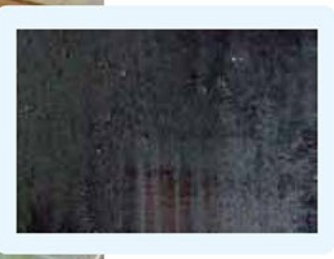


厨房で毎日フル稼働をしているその調理機器、汚れていませんか?
重労働のゴシゴシ洗いをしないで長期間キレイを保てる
専用クリーナーを使って、ガンコな汚れを一掃してしましましょう!



成分

- ・液性成分
 - アルカリ性界面活性剤 [6%、純石けん分(脂肪酸カリウム)]
 - アルカリ剤(炭酸塩、水酸化カリウム)
 - 溶剤(グリセリン)
- ・使用量の目安 原液を塗布(1㎡あたり200g)



カマカセにゴシゴシ洗わない



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!

放置した汚れが鉄板に固く焼き付いている

- 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!

- 冷めた状態での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!

グリクールを 使うと！



After



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。



ピカピカッ！



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！

鉄板が高温の状態洗浄するため、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。

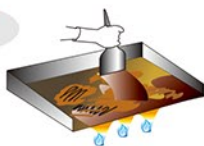
さまざまな鉄板に対応！

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。

「グリクール」使用方法（グリドル洗浄の場合）

01

鉄板に残っている焦げカスをスクレーパー（へら）などで取り除きます。



02

水1000mLを鉄板全体にかけ、こびり付いた焦げカス・炭化した汚れをスクレーパーで取り除きます。



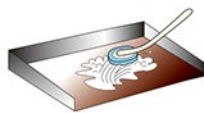
03

グリクールを鉄板上に手早くまきます。



04

グリドルパッドなどで鉄板全体をこすり、汚れを落とします。



05

鉄板に1000mLの水を流し、汚れや洗浄剤を洗い流します。これを3～4回繰り返します。



06

きれいなペーパータオルなどで水気を拭き取り、再加熱して油を均一に薄く引き、熱源を落とします。



楽ちんキレイ！ ニイタカの厨房機器洗剤シリーズ

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143mm×
幅87mm×高さ267mm



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

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

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)



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・株式会社カクヤス吉安商店

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・株式会社ヤマイン・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

中部ブロック

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・オーディー株式会社

西部ブロック

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

ジェフサではお客さまの業種に合わせて6つの専門部会(外食部会、メディカル部会、学給部会、惣菜部会、弁当部会、産給部会)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50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。各部会ではお客さま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さまに提供するために、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。