

JFSA information

プレミアム



えだまめ



食材事典



マメに知っておきたい！
枝豆・まめ知識

- 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「冷凍とろろ」
- 時間と手間を大幅カット!!
厨房クリーン洗剤がゆく!!
～シーズン2 第1回 ケミファイン クイックすぎ～

夏の販促カレンダー

日本フードサービス協会の協会会員を対象とする外食産業市場動向調査によると、今年3月までの19ヵ月間連続で、会員全体の売上が前年を上回るという報告がありました。特に3月は行楽日和となることが多かったことから、全体の客足が伸びたことが示唆されています。7月からの3ヵ月間は、梅雨も明け外出の気運が高まる時期です。夏休みや秋の行楽シーズン等、時節に沿ったメニュー提案で多くのユーザーの期待に応えていきましょう。

7月																	
行事記念日	<table border="0"> <tr> <td>2日 うどんの日</td> <td>13日 もつ焼の日</td> </tr> <tr> <td>2日 蛸の日</td> <td>14日 ゼリーの日</td> </tr> <tr> <td>3日 ソフトクリームの日</td> <td>16日 海の日</td> </tr> <tr> <td>4日 梨の日</td> <td>20日 土用丑の日</td> </tr> <tr> <td>7日 七夕</td> <td>22日 ナッツの日</td> </tr> <tr> <td>7日 乾麺デー</td> <td>25日 かき氷の日</td> </tr> <tr> <td>7日 冷やし中華の日</td> <td>27日 スイカの日</td> </tr> <tr> <td>10日 納豆の日</td> <td>29日 福神漬の日</td> </tr> </table>	2日 うどんの日	13日 もつ焼の日	2日 蛸の日	14日 ゼリーの日	3日 ソフトクリームの日	16日 海の日	4日 梨の日	20日 土用丑の日	7日 七夕	22日 ナッツの日	7日 乾麺デー	25日 かき氷の日	7日 冷やし中華の日	27日 スイカの日	10日 納豆の日	29日 福神漬の日
2日 うどんの日	13日 もつ焼の日																
2日 蛸の日	14日 ゼリーの日																
3日 ソフトクリームの日	16日 海の日																
4日 梨の日	20日 土用丑の日																
7日 七夕	22日 ナッツの日																
7日 乾麺デー	25日 かき氷の日																
7日 冷やし中華の日	27日 スイカの日																
10日 納豆の日	29日 福神漬の日																
トピックス																	
旬の食材	<table border="0"> <tr> <td style="text-align: center;"> かれい 水産物 あゆ、いわし、うなぎ、かつお、かれい、かます、ぎんざけ、こち、きす、しまあじ、すずき、しゃこ、たこ、どじょう、にじます、はも、するめいか、うに、あかえび、こんぶ、さざえ、しじみ、ほや </td> <td style="text-align: center;"> パプリカ 青果物 いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、くうしんさい、ししとう、しそ、しんしょうが、ズッキーニ、とうがん、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、あんず、さくらんぼ、もも、すいか、すもも、メロン </td> </tr> </table>	 かれい 水産物 あゆ、いわし、うなぎ、かつお、かれい、かます、ぎんざけ、こち、きす、しまあじ、すずき、しゃこ、たこ、どじょう、にじます、はも、するめいか、うに、あかえび、こんぶ、さざえ、しじみ、ほや	 パプリカ 青果物 いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、くうしんさい、ししとう、しそ、しんしょうが、ズッキーニ、とうがん、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、あんず、さくらんぼ、もも、すいか、すもも、メロン														
 かれい 水産物 あゆ、いわし、うなぎ、かつお、かれい、かます、ぎんざけ、こち、きす、しまあじ、すずき、しゃこ、たこ、どじょう、にじます、はも、するめいか、うに、あかえび、こんぶ、さざえ、しじみ、ほや	 パプリカ 青果物 いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、くうしんさい、ししとう、しそ、しんしょうが、ズッキーニ、とうがん、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、あんず、さくらんぼ、もも、すいか、すもも、メロン																
今月の豆知識	<p>「七夕」だけじゃなかった！ 7月7日は食の記念日がいっぱい！</p> <p>7月7日の記念日といえば、真っ先に思い出すのが「七夕」ではないでしょうか。織姫と彦星が年に1度再会できるというロマンティックな伝説が残る日で、この日は行事食としてそうめんを食べる風習が残っています。こうした風習を一層の種類の消費拡大に活かそうと、7月7日は「乾麺デー」という記念日になりました。その他にも、7月7日は食にまつわる記念日が豊富です。たとえば「冷やし中華の日」。この日は二十四節気の「小暑」となる日が多く、夏らしい暑さが始まり冷やし中華がおいしくなる、ということから決まりました。他に「竹・たけのこの日」「カルピスの日」「サマーバレンタインデー」なども7月7日の記念日です。</p>																

8 月

1日	バイクの日	13日	月遅れ盆迎え火
2日	カレーうどんの日	15日	刺身の日
3日	はちみつの日	16日	月遅れ盆送り火
5日	世界ビールデー	17日	パイナップルの日
6日	ハムの日	18日	米の日
8日	白玉の日	29日	焼き肉の日
9日	ハンバーグの日	31日	野菜の日
11日	山の日		

熱中症対策

お盆休み

夏休み

9 月

1日	キウイの日	15日	大阪寿司の日
6日	黒酢の日	17日	敬老の日
6日	鹿児島黒牛・黒豚の日	18日	かいわれ大根の日
9日	菊の節句	23日	秋分の日、秋彼岸
9日	手巻寿司の日	24日	十五夜
9日	食べものを大切にす日	24日	振替休日
10日	牛タンの日	29日	洋菓子の日
15日	ひじきの日	30日	くるみの日

敬老の日

秋の行楽シーズン

十五夜

お彼岸



かんばち

水産物
あなご、あゆ、いなだ、いわし、いんどまぐる、かじまぐる、かれい、かんばち、きす、しまあじ、すずき、はも、ます、あわび、するめいか、うに、くるまえば、こんぶ、さざえ、まだこ



ぶどう

青果物
あおとうがらし、いんげん、えだまめ、おくら、きゅうり、ししとう、ズッキーニ、とうがら、とうもろこし、とまと、なす、ゴーヤ、モロヘイヤ、パプリカ、ピーマン、みょうが、もも、ぶどう、和梨、すいか



さんま

水産物
いばだい、いなだ、かつお、かれい、かんばち、さけ、さわら、さんま、しらす、たちうお、ほっけ、ほら、めごち、するめいか、いくら、くるまえば、わたりがに、こんぶ



かぼちゃ

青果物
あおとうがらし、えだまめ、モロヘイヤ、おくら、かぼちゃ、さつまいも、さといも、ズッキーニ、食用菊、とうがら、なす、ゴーヤ、はとうがらし、まいたけ、まつたけ、いちじく、かぼす、くり、ぶどう、和梨、ブルー

旬のおいしさと栄養をまるごと！ 今年もアツイ！夏を感じる炊き込みご飯

8月はさまざまな食材が旬を迎える季節です。なす、トマト、パプリカ、ズッキーニなどカラフルな夏野菜たちがテーブルを彩り、メニューを華やかに仕立ててくれます。そんな中、昨年に続いて注目したい夏の旬メニューが「炊き込みご飯」。昨年は、包丁でそいだ身と芯をまるごとお米と一緒に炊いた「とうもろこしの炊き込みご飯」が「シンプルレシピ」と「プチプチ新食感のおいしさ」で多くの話題を呼びました。今年にはさらにアレンジを加えて、さまざまな夏野菜を加えた炊き込みご飯を考案してみたいかがでしょう。味付けを変えて和・洋・中と、主食のレパートリーの幅が広がります。



残暑を乗り切ろう！ 技ありのひんやりフード

9月は残暑が厳しく、夏バテで体調を崩しやすくなる時期です。食欲がないと食事は冷たい麺類に偏り、栄養不足に陥りがち。そんな時こそ、食欲をそそるバラエティ豊かなアレンジメニューの出番です。技ありのひんやりフードの提供で、残暑を乗り切るサポートをしましょう！例えば、冷たい出汁が効いた夏野菜たっぷりの塩味おでんはいかがでしょう。夏野菜とスパイスをメインに、油を控えた冷たいカレーもパワーチャージに効きそうです。揚げたての天ぷらを提供するなら、天つゆは冷たいジュレでいただくのも一興。ツケにした刺身や刻んだ夏野菜でいただく冷やし茶漬けならさらさらといけますし、定番の冷製スープを具沢山にしてメインディッシュとすることもできそうです。





えだまめ

マメに知っておきたい！ 枝豆・まめ知識

夏になると食べたくなる枝豆。さやの中から飛び出す豆はふくよかに甘く、食物繊維や葉酸がたっぷり含まれています。そんな枝豆のおいしさが日本から世界中に広がり、また世界からの枝豆の輸入量も増加するなど、枝豆を取り巻く状況は大きく様変わりしています。



枝豆って何の豆？

6月から9月に旬を迎える枝豆。実は枝豆の状態が完熟なのではありません。枝豆は、成長途中の大豆を未成熟の状態収穫したもので、枝豆を収穫しないでそのまま成長させると全体が薄茶色になり、大豆になります。豆が熟すと光合成を行わないため、葉緑素がなくなり緑色から茶色に変色。乾燥すると枝豆の円柱状の細胞の水分が減って縮み、豆の形は楕円形から丸い形に変わります。食品分類上は、枝豆は野菜類、大豆は豆類となっています。



枝豆の名前の由来

枝豆は、かつてはあぜ道などで栽培されていたことから一部の地域で「あぜ豆」と呼ばれていたようです。また、江戸時代に枝をつけたままの豆が食用として売られていたことから、「枝付き豆」「枝なり豆」「枝豆」と呼ばれていました。ちなみに、京都や大阪では枝を取りのぞきさやの状態でするから「さや豆」と呼ばれ、商品の形状によって名前を変えていたそうです。



枝豆は 400 種類以上！

枝豆は、大豆を若いうちに収穫して食べる野菜ですが、品種は枝豆専用です。現在は品種改良によって400種類もの品種が作られています。その種類は大きく3つのグループに分かれています。

枝豆



鮮やかな緑色のさやに白色のうぶ毛が生え、クセのない味が特徴です。奥原早生、サッポロミドリなどさまざまな品種があり、流通する枝豆の大半がこのグループに入ります。

茶豆



新潟県の黒埼茶豆などで知られる品種です。うぶ毛も種皮も薄茶色で、独特の甘みと風味があります。主に東北地方や新潟県などで栽培されています。

黒豆



正月用の黒豆(黒大豆)を成熟前に収穫したもので、京都府丹波地方等の「丹波の黒豆」などで知られています。種皮も子葉も薄黒く、深い甘味とコクが特徴です。



枝豆を使った郷土料理

枝豆を使った郷土料理といえば、宮城県をはじめ東北で食べられる「ずんだ餅」が有名です。新鮮な枝豆をすりつぶして砂糖と混ぜ、甘い餡にして餅と一緒にいただきます。似た料理で、長野県には「のた餅」、山梨県には「ごた餅」があり

ます。山形県では、枝豆の炊き込みごはんや、さやごと入れた枝豆の味噌汁も。また枝豆をすりつぶして味噌汁に入れる呉汁(ごじる)は、日本各地で郷土料理として親しまれています。

枝豆はいつから 食べられているの？

大豆は約5,000年前から中国で栽培されているといわれています。日本では稲とともに伝来し、縄文～弥生時代から栽培されていました。その未熟な状態である枝豆を食用とした一番古い記録は、平安時代の法令集「延喜式」といわれています。各国から宮中に献上した農作物として記録された「生大豆」「青大豆」が、枝豆を指しているのではないかと考えられています。

枝豆はとっても栄養豊富！

枝豆は、たんぱく質や食物繊維、カリウム、鉄分、ビタミンB1、葉酸、ビタミンCなど、多くの栄養成分を含む食物です。驚くことに、可食部100g当たりの食物繊維は7.3g含み、なんと、ごぼう(6.1g)よりも多く、サツマイモの2倍もあります。

	単位	枝豆(冷凍)
エネルギー	Kcal	159
水分	g	67.1
たんぱく質	g	13
脂質	g	7.6
炭水化物	g	10.6
食物繊維	g	7.3
ナトリウム	mg	5
カリウム	mg	650
カルシウム	mg	76
マグネシウム	mg	76
リン	mg	190
鉄	mg	2.5
亜鉛	mg	1.4
銅	mg	0.42
βカロテン	μg	170
ビタミンE	mg	1.2
ビタミンK	μg	28
ビタミンB1	mg	0.28
ビタミンB2	mg	0.13
葉酸	μg	310
ビタミンC	mg	27

日本食品標準成分表2015年版(七訂)の野菜類/えだまめ/冷凍から引用

枝豆は昔の ファーストフード？

江戸時代になると、枝豆がたびたび書物などで登場するようになります。それらによると、1771年頃には、墨田川沿いで「枝豆売り」が枝豆を売っていたという記録があります。また別な書物には、「枝豆やゆでまめ」とかけ声をかけて枝豆を売る情景や、街を歩きながら枝豆を食べる様子が描かれています。かつては路上で安価で手に入ったという枝豆。当時の人は、まるでファーストフードやおやつのような感覚で楽しんでいたのかもしれない。

世界に飛び出す「EDAMAME」

大豆を若いまま枝豆として食べる食習慣は、日本から徐々に世界に広がっていきました。はじめはアジア圏に広がりましたが、2000年頃を境に欧米でも食べられるようになり、健康志向のあおりを受けて人気フードに発展。2013年には、検索サイト「グーグル」を使って海外でインターネット検索された和食のキーワードにおいて、枝豆は寿司に次いで第2位を獲得しました。現在では海外の日本料理レストランや居酒屋、寿司バーをはじめ、家庭でも大人はもちろん、野菜を食べる食育の一環として子どもにもと、幅広い世代に愛されています。

生の枝豆は食べちゃいけないって本当？

枝豆をはじめ、大豆などの豆類は生や半生の状態で食べると、人によっては嘔吐や下痢などの中毒症状を起こすことがあります。これは、未加熱の豆類には消化酵素「トリプシン」の働きを阻害する成分「トリプシンインヒビター」が含まれているため。またこの成分は、すい臓肥大を引き起こす一因ともいわれています。加熱によりトリプシンインヒビターは働かなくなるため、枝豆などの豆類は生食せず、加熱しておいしくいただきましょう。

お月見シーズンの「豆名月」って何？

お月見といえば「十五夜」を思い出しますが、十五夜の他にもお月見の行事があります。それが「十三夜(じゅうさんや)」や「十日夜(とおかんや)」です。十三夜は十五夜の約1カ月後に巡ってくる、十五夜に次いで美しい月、十日夜は旧暦10月10日に東日本を中心に行われる収穫祭です。中でも十三夜は、旬の枝豆をお供えにしたことから「豆名月」という異名がついています。2018年の十五夜は9月24日、十三夜は10月21日、十日夜は11月17日です。

データで見る!

いまどきの枝豆事情



「枝豆」というと何となく日本ならではの食べ物、というイメージがありますが、それはもう過去の話。いまや世界中で親しまれている「EDAMAME」は、産地もワールドワイドになっていて、国内産とほぼ同じ量の枝豆が世界から日本に供給されています。

枝豆はどれくらい生産されているの？



枝豆の国内収穫量は、近年6万～7万トンの間を推移しています。一方、枝豆の輸入量は2011年を境に7万トンを超え、上昇傾向が続いています。かつて枝豆を食べる文化は日本特有のもので、日本で生産し日本で消費するのが当たり前でしたが、近年ではアジアを中心に世界でも生産されており、また日本への輸入量も多くなっていることが分かります。

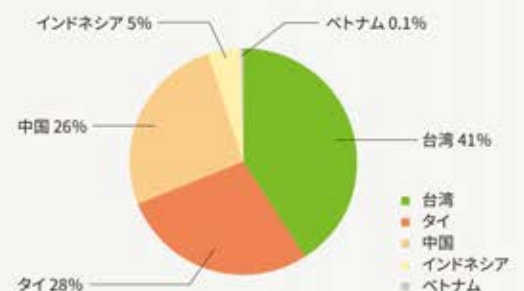
国内収穫：農林水産省「野菜出荷統計」より
輸入量：農畜産業振興機構「ベジ探」より

枝豆はどんな国から輸入されているの？

枝豆は、主にアジア圏内から輸入されてきます。2016年の約7.5万トンの輸入量のうち、台湾・タイ・中国で全体の約95%を示す割合となっています。産地ごとの推移を見ると、台湾とタイは継続して上昇傾向が続いています。中国は回復傾向、インドネシアやベトナムは横ばい傾向です。

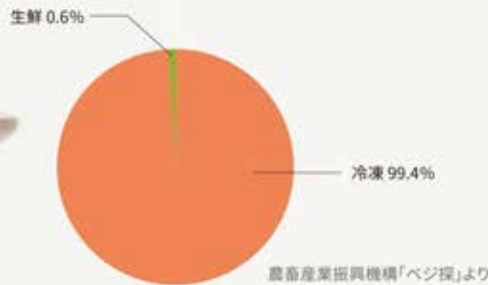
農畜産業振興機構「ベジ探」より

枝豆の国別輸入量(2016年)



日本に輸入される枝豆は「冷凍」が圧倒的に多い!

冷凍枝豆と生鮮枝豆の輸入量(2016年)



枝豆の輸入量は2008年を境に上昇傾向が続いていますが、そのほとんどが冷凍で輸入されてきます。その比率は99.4%と圧倒的です。

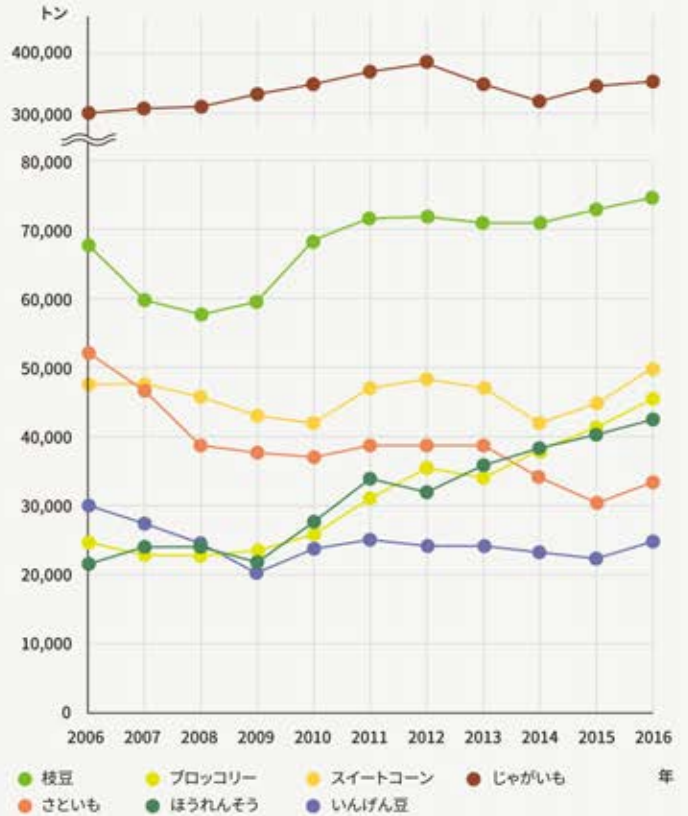
生鮮枝豆と冷凍枝豆の流通経路と商品の鮮度



枝豆は収穫後の鮮度劣化が激しく、食味が著しく低下します。そのため、輸入する枝豆は、収穫後すみやかにブランチングして冷凍保存します。消費の直前まで冷凍状態を保つので、解凍後、食べる時には生鮮枝豆に負けない鮮度とおいしさが維持されています。

枝豆は他の農産物に比べて輸入量が多い!

輸入冷凍農産品の輸入量推移



農畜産業振興機構「ベジ探」より

近年の輸入冷凍農産品のトレンドとしては、生鮮野菜の供給の不安や利便性の観点から、全体的に需要が伸びている傾向があります。輸入量で最も多いのはじゃがいも、そして第2位は枝豆で2008年から右肩上がりが続いています。また、じゃがいもやスイートコーンは回復傾向、いんげん豆は安定、ブロッコリーやほうれんそうは輸入量が上昇していることが分かります。

枝豆は1年を通して生産されています

枝豆の生産スケジュール	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
日本												
台湾												
タイ												
中国												

— 播種時期(種まき) — 収穫時期

日本では、夏が旬のイメージがあります。実際に日本の枝豆の生産スケジュールを見ると、出回り時期は6月から9月にかけて。しかし世界に目を向けると、温暖なアジア圏では春作・秋作・冬作と季節を分けて種まきをしており、収穫も4月中旬～8月中旬、10月～12月、1月～3月と1年を通して行われていることが分かります。

POINT

01

熟度へのこだわり

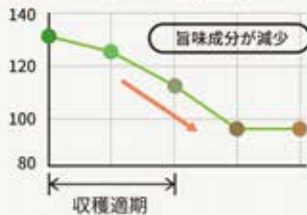
収穫適期「4日間」の中で常に収穫しています。



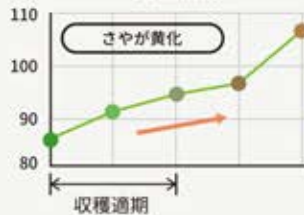
枝豆は大豆の若採りです。収穫適期を過ぎると枝豆は急速に変質し、約4週間で大豆になってしまいます。変質した枝豆は色は黄色く、食感は固く、味に甘味がなくなってしまいます。

枝豆の熟度による品質の変化

mg/100gfw グルタミン酸(旨味)



黄化指数(緑)



収穫日が2日異なるだけでも、成分が劇的に変化しています。

JFSAでは、収穫適期を確実に見極め、適期4日間の中で確実に収穫。鮮やかな緑色を保った新鮮な枝豆を、1000Luxの高照度の下でしっかり選別しているので豆の甘味が違います。

収穫8~24時間後に塩あじえだ豆を生産し、官能検査を実施しています。

熟度に伴う官能評価の変化



● 総合評価(緑色の濃さ、甘味、硬さ、食感の好みなど)

4

JFSA PBの
枝豆
4つの
こだわり

POINT

02

製法のこだわり

ワンフローズンで「豆の中までしっかり塩味」の独自製法です。

・JFSA PBの枝豆は、独自の味付け製法です。その特長は、流水解凍しても豆の中までしっかり塩味が残っています。

・JFSA PBの塩あじえだ豆は、ほどよい塩味。人が一番おいしいと感じる塩分濃度(約1.0%=体内の塩分濃度)です。ちょうどお吸い物の塩分濃度と同じ塩加減です。

おいしい枝豆の提供方法

● 自然解凍がベストです

解凍中に豆の中に塩味が浸透するため、解凍時間が長い方が豆の塩味が強く感じられます。具体的には、冷蔵庫の中でじんわりと解凍するのがベスト(10℃で10時間程度)。朝冷蔵庫に入れ、夕方取り出すとちょうどよい塩梅です。

● 流水解凍でもおいしくいただけます

30秒の簡単な流水解凍の後、室温解凍で30分。短時間で準備できるので、急な注文にも対応が可能です。

POINT

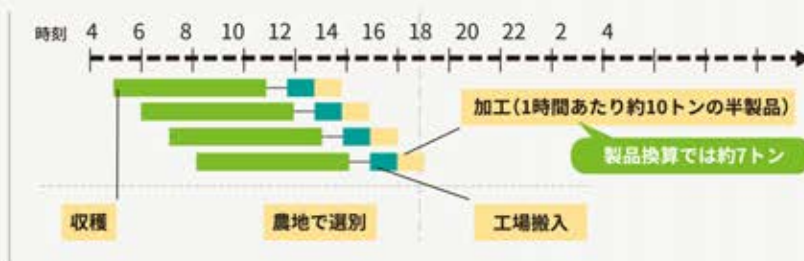
03

鮮度へのこだわり

収穫から8~24時間以内に製品化・凍結して鮮度を管理しています。

枝豆の味は、鮮度が決め手です。収穫してから時間が経つにつれて、食味が著しく低下してしまうからです。JFSA PBの枝豆は、収穫から8~24時間以内に工場で茹でて急速冷凍するので、豆の甘味が失われることなく保たれています。

収穫から加工におけるおおよそのタイムスケジュール例(タイ産)



JFSA PBの枝豆は、タイの工場生産しています。おいしい枝豆を生産するには何が大切か？を徹底的に追求し、4つのこだわりを守っておいしい枝豆を提供し続けています。

枝豆の主な国別の特徴

タイ



味 機械収穫もしくは手もぎ収穫。収穫後、24時間以内に加工。
見た目 豆が大きく緑色が濃い。

台湾



味 機械収穫により収穫後8時間以内に加工。鮮度抜群。甘味が特徴。
見た目 豆が大きく緑色。

中国



味 手もぎ収穫。収穫後24時間以内に加工。
見た目 豆が大きく緑色。

インドネシア



味 手もぎ収穫(ほぼ周年収穫)。収穫後、24時間以内に収穫。
見た目 豆は小ぶりで緑色が濃い。

POINT

04

安全へのこだわり

日本国内の分析センターで残留農薬検査を高頻度実施しています。

・JFSA PBの枝豆は100%契約栽培。使用農薬もすべて書面で契約し、農薬の成分分析まで行っています。

・輸入前、すべての農地のサンプルを日本に空輸。436項目の残留農薬検査を実施しています。

・残留農薬検査を合格したロットのみを輸入。工場任せにはせず、日本国内の分析センターにて高頻度で分析を行っています。

JFSA タイ産塩あじえだ豆の製造工程

農地管理

01



枝豆の畑と
収穫直前のさや

タイ北部のチェンマイやチェンライ近郊などで栽培。農地は100%契約栽培です。

02



播種(種まき)の日数による枝豆の大きさの違い

上から65日、50日、45日。枝豆はわずかな期間で早く生育するのが分かります。

03



農地巡回

農地担当者が巡回し、生育状況を確認。収穫時にも立ち会います。

収穫

04



収穫

枝豆がおいしい収穫適期に収穫。手作業、もしくはハーベスターで収穫します。

05

選別

収穫した枝豆は、そのまま農地で選別します。

06

積込

農地で選別し袋で分けた枝豆を、製造工場に運ぶトラックに積み込みます。

07

搬送

収穫・選別した枝豆はすぐに工場へ搬送します。

JFSA PB 枝豆製品情報



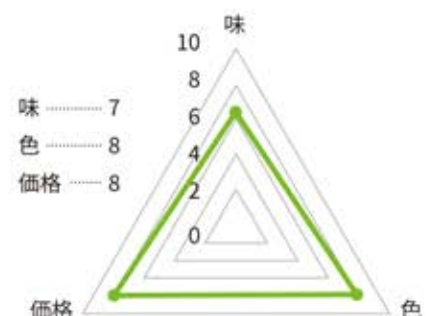
JFSAタイ産塩あじえだ豆

500g×20袋



賞味期限	冷凍540日
利用方法	自然解凍、流水解凍
アレルギー	大豆

タイ産の塩あじ枝豆です。最適な時期に収穫し、味、色にこだわりました。独自の製法で適度な塩あじに仕上げています。



豆が大きく緑色が濃いタイ産の枝豆を、新鮮なまま独自製法で絶妙な塩味に仕上げ、急速冷凍で鮮度をキープ。美しい緑色とおいしさを保ったまま、日本中のテーブルを鮮やかに彩っています。

製造



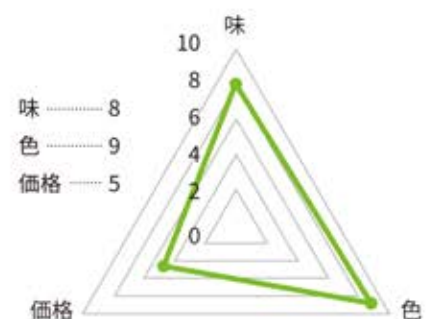
JFSA タイ産塩あじえだ豆(深緑艶豆)

500g×20袋



賞味期限	冷凍540日
利用方法	自然解凍、流水解凍
アレルギー	大豆

緑光系枝豆と濃厚な味と風味の茶豆のいいとこ取りをした、ハイブリッド型(かけ合わせ)の枝豆です。



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)サトー商会 セールス商品指導、
展示会提案コーディネートを務める。

丁寧に人手にて皮むきし、すりおろし、包装し急速凍結処理していま
す。解凍するだけで、風味豊かで消化が良く、栄養価の高いとろろ芋が手
軽に使用できます。



JFSA 国産冷凍とろろ

1Kg×10袋

厳選した国内産長芋(主要産地:北海道・青森)を
使用した冷凍とろろです。解凍するだけで手間なく無
駄なく使用できる商品です。



JFSA V冷凍とろろ

500g×20袋

解凍するだけで使用できる、お求めやすさを追求し
た冷凍とろろです。手間を省くことができる簡単・便利
な商品です。

J
F
S
A
冷
凍
と
ろ
ろ

POINT
01

容易で衛生的に提供できる

生鮮の山芋は皮つきの状態で販売され、衛生管理に気を遣います。JFSAの冷
凍とろろは、衛生的な工場で生産しているので、解凍するだけで安心して利用でき
ます。

POINT
02

のどごし良くさっぱりと

すりおろした山芋は、単品ではもちろん、とろろごはん、とろろ蕎麦、とろろあんかけ
等でのどごし良くいただけます。食欲の落ちがちな夏季においても「つるっと食べや
すい」食品です。

POINT
03

生薬として

皮を剥いた山芋は、国で公示する医薬品の規格基準書である「日本薬局方」に
も「山薬」として収録されています。生で食する事が出来る貴重な芋類であり、消化
を助ける効果があるといわれています。

JFSA 冷凍とろろ

和・洋・中アレンジメニューレシビ

作り方を
動画で
チェック!



和食

海鮮とろろ豆腐



写真は1人分です

- 材料 / 4人分
- ・JFSA国産冷凍とろろ 100g
 - ・水 100cc+100cc
 - ・JFSA白だしうめ入り 25cc+15cc
 - ・アガー(ゼラチンや寒天でも可) 20g
 - ・オクラ 2本
 - ・JFSAやわか日和(合成清酒) 少々
 - ・塩 1つまみ
 - ・JFSA片栗粉 少々
 - ・甘エビ(白エビでも可) 4尾
 - ・いくら 少々
 - ・うに 少々
 - ・JFSA生おろしきび750 少々
 - ・木の芽 4枚

作り方

- ①オクラを下茹でし、スライスする。とろろは解凍する。
- ②鍋に水100ccを入れ火にかけて沸騰したら、白だし25ccとアガーを加える。とろろがついたら湯煎にかけて攪拌しながら、①のとろろを混ぜ、最後にオクラを加えて混ぜる。
- ③型に②を流し入れ、中の空気を抜き、表面をならしたら冷蔵庫に入れ完全に固める。
- ④水100ccの入った鍋を火にかけ、酒、白だし15ccを加え温める。塩で味を調え水溶き片栗粉でとろろをつけ、あんとする。
- ⑤③を小鉢に盛り、④のあんをかけ、上に甘エビ、いくら、うにを盛り付けてわさび、木の芽を飾る。

洋食

魚貝類のミルフィーユ とろろのフィアンティーヌ添え



- 材料 / 1人分
- ・JFSA国産冷凍とろろ 20g
 - ・まぐろ 5g
 - ・甘エビ 2尾
 - ・帆立 1個
 - ・いくら 少々
 - ・うに 1かけ
 - ・アボカド 1/8個
 - ・エシャロット 1/4個
 - ・JFSA強力粉 小さじ1
 - ・オリーブオイル 5cc+30cc
 - ・塩 少々
 - ・卵黄 1個
 - ・白ワイン 少々
 - ・タラゴン(酢漬けのもの) 少々
 - ・パセリ 少々
 - ・アンチョビ 2切
 - ・ケッパー 少々
 - ・白コショウ 少々
 - ・ワインビネガー 少々

作り方

- ①とろろを解凍する。まぐろ、甘エビ、湯通した帆立、いくら、アボカドはサイコロ状にカットする。エシャロットは薺みじんにする。
- ②とろろに少しずつ強力粉を混ぜ、オリーブオイル5cc、塩を加える。
- ③フライパンにオリーブオイルを塗り、②を直径10cm位の薄い円形に伸ばし弱火で両面に焼き色が付くまで焼いてフィアンティーヌを3枚作る。
- ④ボウルに常温の卵黄を入れ攪拌しながら、オリーブオイル30ccを少しずつ加える。白ワイン、刻んだタラゴン、パセリ、アンチョビを混ぜ、ソースとする。
- ⑤別のボウルに①の魚介とエシャロット、ケッパーを入れる。白コショウを振り④のソースと混ぜ合わせる。アボカドを加え、ワインビネガーで味をひきしめる。
- ⑥3枚のフィアンティーヌで⑤の具材とうにをミルフィーユ状にはさまる面に盛る。

作り方を
動画でチェック!



中華

とろろ尽くしのあんかけ鶏から



- 材料 / 2人分
- ・JFSA V冷凍とろろ 10g+40g
 - ・鶏肉(もも) 260g(または唐揚げ用鶏肉6個)
 - ・醤油 大さじ2
 - ・にんにく 1片
 - ・生姜 1片
 - ・紹興酒 少々
 - ・長ネギ 1/3本
 - ・JFSA薄力粉 適量
 - ・ごま油 適量
 - ・鷹の爪 1本
 - ・八角 1個
 - ・山椒 少々
 - ・果酢 少々
 - ・水 300cc
 - ・中華だし 5g
 - ・JFSA片栗粉 適量
 - ・卵黄 1個
 - ・香菜 15g

作り方

- ①とろろは解凍する。鶏肉は食べやすい大きさにカットし、醤油、すりおろしたにんにく、生姜、紹興酒、とろろ10gに10分程度漬けておく。
- ②長ネギの半分をみじん切りに、半分を白髪ネギにする。
- ③①の鶏肉に薄力粉の衣をつけ、ごま油で揚げる。
- ④中華鍋でみじん切りにした長ネギ、鷹の爪、八角、山椒を入れ炒め、紹興酒、果酢、水を加え、中華だしで味付けする。水溶き片栗粉でとろろをつけたらほぐした卵黄、とろろ40gを入れてあんとする。
- ⑤③を皿に盛り、④のあんをかけて白髪ネギ、香菜を飾る。

作り方を
動画でチェック!





共同プロジェクト



グリーン洗隊

SEASON2

第1回

時短

節水

除菌

経験
不要



時間と手間を大幅カット!!

ケミファイン

グイツグオオズ

洗剤を、まいて、こすって、すすいで、水切りして...。洗浄作業の約40%の時間を費やす“床洗浄”。その手間と時間、われら厨房クリーン洗隊がスパッ!とカットしちゃいます!

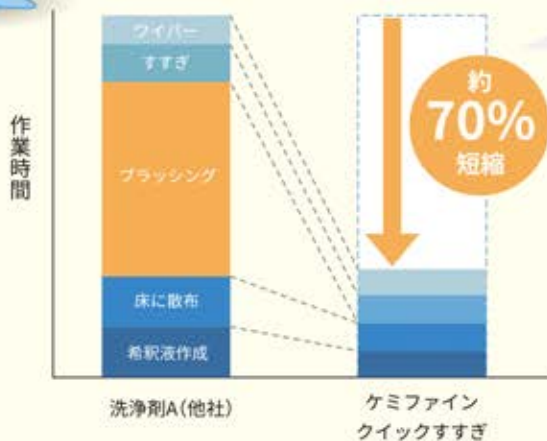


ダブルの効果で時短と高い仕上がりを実現!!



時間短縮の秘密

作業時間比較 こすらず洗える!



ノンブラッシング効果

ブラシでゴシゴシこすらなくてもいいから、作業の手間と時間を大幅に短縮!

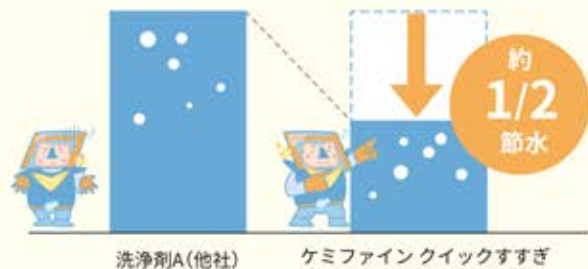
クイックすすぎ効果

水で洗い流すだけでサッと泡が消えるから、洗浄の手間と時間を大幅に短縮!おまけに節水効果も!



すすぎに要した水の量

すすぎが早い!!



「ケミファイン クイックすすぎ」と水流式フォーマーで泡洗浄し、他社同等品によるブラッシング洗浄と比較した。

シンクに水流式フォーマーを使って洗剤をまき、泡がなくなるまで流水ですすいで、すすいだ水の量を比較した。

詳しくはコチラ



すぐに時短効果が実感できる！ すごい床洗浄

泡が汚れに
しっかり貼り
つき汚れを
分解。



「水流式フォーマー」を使って「ケミファインクイックすすぎ」を散布



サツと
泡が
消える

「広角散水ノズル」を使ってすすぐ



1kg ケミファイン クイックすすぎ

液性：アルカリ性

成分：界面活性剤（アルキルアミンオキシド、
ポリオキシアルキレンアルキルエーテル）、
アルカリ剤（モノエタノールアミン）、
溶剤（ジエチレングリコールモノブチルエーテル）、
除菌剤、泡調整剤、金属イオン封鎖剤



ケミファイン
クイックすすぎ
5 L 広口希釈ボトル



ケミファイン
クイックすすぎ
スプレーボトル
容器：500ml

より効果的にお使いいただくための付属品



●水流式フォーマー（商品コード：901087）

●水流式フォーマーミニ（商品コード：901088）



●広角散水ノズル
（商品コード：901197）

●フォーマー用
ストップバルブ（大）
（商品コード：901199）

楽ちんキレイ！ ニイタカの 厨房機器洗浄 シリーズ

ゆで器専用



無リンゆで器洗浄剤SP500g
ゆで器洗浄仕上剤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ブン専用



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



グリコール2kg

荷姿 2kg×6本 / ケース
商品外寸 長さ143mm×
幅87mm×高さ267mm

床洗浄



ケミファイン クイックすすぎ

荷姿 1kg/ワチ×4袋 / ケース
商品外寸 長さ305mm×高さ190mm

洗浄・除菌剤



セキュアコール

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



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・無断コピーは致しくお断りいたします。