

# JFSA information

プレミアム



い  
か

食  
材  
事  
典



## 「まるごといか唐揚げ」

- 新年のご挨拶 ● 冬の販促カレンダー
- **NEW** 足し算のできる万能だし「ベースソース」
- 食品衛生の基礎知識～第3回～新人教育で施設の衛生レベルUP!

# 新年を迎えて



日本外食流通サービス協会  
会長

佐藤 正之

年頭にあたりまして、謹んで新春のお慶びを申し上げます。

また、旧年中は当協会の運営および諸活動につきまして、格別のご支援、ご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

昨年は、2013年から続く円安傾向が急激に進行し、その影響を大きく受けた1年となりました。特に外食流通業界にとっては、商品の生産コストの上昇に伴う最終消費者への価格転嫁が進まず、多大な企業努力を強いられた会員も多かったと思います。

2015年も円安傾向は続くことが見込まれており、生産コストが上昇した部分を最終的にどう解消していくかが課題となります。当協会では、品質や規格の見直し等、ユーザー様のコストニーズに見合った商品開発の強化を図るなどして、厳しい円安の時代に挑みたいと考えております。また、その役割を果たすためにも各メーカー様との取り組みを強化し、時流に合った商品開発をはじめ、地域の環境に適した販売促進活動を実施していきたいと考えております。

近年、当協会は海外企業とのグローバルな連携を進めておりますが、その背景には、各国の企業訪問を通じて大いに刺激を受け、夢と希望と勇気を持って組織の成長を促していきたい、という思いが込められております。本年においてもこの初心を忘れず、事業の



さらなる進展に励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、2015年が皆様にとって希望に満ちた一年になるよう祈念し、年頭の挨拶とさせていただきます。

## 海外提携先からのメッセージ



ユニプロは、アメリカの業務用食品問屋約700社からなる世界最大規模の業務用食品問屋グループ。会員全体で8兆円（アメリカの業務用食品市場の30%）を誇り、そのスケールメリットを活かして商品の共同仕入などを行っている、JFSAも2011年9月にメンバーに加盟している。

ユニプロにとってJFSA様とパートナーシップを結ぶことは、更に国際色が強い企業として食品業界内でのポジションが確立される事に繋がり、非常に光栄に思います。ユニプロはJFSA様のご協力もあり、680億ドルの売上(sales revenue)を達成し世界最大の食品卸企業と成ることが出来ました。この規模を活かし、今後も更に高品質で価格競争力のある製品を皆様にご提案します。来年の2015年以降も、お互い重要なパートナーとして商品戦略を共有し、共に発展できる事を期待しております。



画面左: Mr. Roger J. Toomey C.E.O.  
画面右: Mr. David Huch C.O.O.



ECD (European Catering Distributors) とは、大手問屋に対抗するために、ヨーロッパ各国の業務用食品問屋が団結して結成した組織。14カ国の業務用食品問屋が参加し、商品仕入、マーケティング、その他各国の情報交流を行っている。総売上高は約9千億円。

EUのマーケットの変化は今まで以上となっております。  
我々ECDはこれらの変化・新しい需要に対し各国の協力メーカー様・会員様と一丸となって取組みます。JFSA会員の皆様も我々ECD会員の方々と同じ課題にチャレンジしていらっしゃるでしょう。Eコマースも含め更に競争が激しくなる業界ですが、共に努力し成功して行きましょう!



Mr. Allen Watts C.E.O.



サービスブンド (Service Bund) は、ドイツの38社が加盟する業務用食品問屋のグループ組織。商品開発、共同仕入・共同物流、ITシステムの共同化など、ドイツ全域をカバーしている。売上規模は3千億円。

1973年の創業以来、常に新しい会員様を加え継続的に成長してきました。お客様、メーカー様、各々の従業員とは家族のように固い信頼関係を構築しております。市場での成長は、規模の拡大以外にありません。自社の文化を見失わず、市場規模拡大を成し遂げましょう!



Mr. Ulfert Aöllner C.E.O.



# 冬の販促カレンダー

本格的な冬から、心浮き立つ春の季節へ。正月休み直後はお財布のヒモを固く締めていた消費者も、寒さがゆるむと共に消費意欲が活性化してきます。「二八はモノが売れない」と言われたのも、今では過去の話。バレンタインデーの需要や進学・就職・新生活に向けた準備など、季節の移ろいと共に消費行動は一気に加速。3月には歓送迎会やお花見シーズンも控えており、より一層消費者を満足させる商品提案が期待されています。

本誌に対するアンケートを実施。  
ご意見・ご要望をお待ちしております。

JFSAインフォメーション編集部では、皆さまからのご意見やご要望を積極的に誌面に反映させていきたいと考えております。アンケートをご用意いたしましたので、ご協力いただきますよう、お願いいたします。下記のアドレスまたはQRコードでアクセスできます。

日本外食流通サービス協会(JFSA)HP:  
<http://www.jfsa.co.jp>

JFSAインフォメーション

検索



	1 月	
行事記念日	1日 元日 4日 御用始め 7日 春の七草 10日 かんぴょうの日 10日 さんま寿司の日 10日 コッペパンの日 10日 糸引き納豆の日 11日 鏡開き	12日 成人の日 15日 小正月 17日 おむすびの日 20日 大寒 22日 カレーライスの日 23日 アーモンドの日 25日 中華まんの日 25日 寒の土用丑の日
トピックス		
旬の食材	 ぶり 水産物 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이다こ、やりに、いせえび、かき、ずわいがに、たらばがに、毛がに、しじみ、海苔	 芽キャベツ 青果物 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、白菜、ほうれんそう、やまいも、ゆりね、れんこん(はす)、ボンカン、みかん、きんかん
今月の豆知識	<h3>おせち料理もいいけど… 正月にカレーが食べたくなる理由</h3> <p>年末から正月にかけてのごちそうといえば、おせち料理や雑煮など。でも、だしの効いた和風の味付けや、日持ちのする料理を何日かに分けて食べているうちに「そろそろごちそうに飽きてきたな…」と思う人も多いのではないのでしょうか。そんな時に食べたくなる人気のメニューが、カレーライスです。日常で食べ慣れた料理の恋しさを一気に払拭してくれるカレーは、単品の料理としておいしくいただくだけでなく、カレー雑煮や、おせちの余った筑前煮で根菜カレーなど、正月料理のアレンジにも大活躍してくれます。さらにカレーに含まれるスパイスには、暴飲暴食しがちな正月の疲れた内臓となまった体をリフレッシュする効果が期待されています。たとえば、発汗作用のあるチリパウダー、肝機能の増進が期待されるターメリック、漢方では胃の薬として用いられるクミンなどが有名です。</p>	

## 2 月

2日 麩の日	11日 建国記念日
3日 節分	12日 黄ニラ記念日
3日 のり巻きの日	14日 バレンタインデー
4日 立春	16日 寒天の日
6日 抹茶の日	22日 おでんの日
6日 海苔の日	26日 フロリダグレープフルーツの日
9日 ふぐの日	28日 ビスケットの日
10日 ふきのとうの日	

## 3 月

1日 豚の日	11日 めんの日
1日 デコボンの日	13日 サンドイッチデー
3日 ひな祭り	14日 ホワイトデー
6日 啓蟄	15日 オリーブの日
8日 さやえんどうの日	18日 彼岸
9日 雑穀の日	21日 春分の日
10日 砂糖の日	
10日 ミントの日	

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

お花見シーズン

歓送迎会シーズン

春休み



たい

水産物  
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、はたはた、ふぐ、あさり、あまえび、いりだこ、やりいか、かき、たらばがに、海苔、はまぐり、ほっき貝



ほうれんそう

青果物  
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、白菜、ふきのとう、ブロッコリー、ほうれんそう、やまいも、ゆりね、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



さより

水産物  
さより、さわら、しらうお、しらす、たい、にしん、ほうぼう、とびうお、ふぐ、ほっけ、いわし、わかさぎ、あおやぎ、あかがい、あさり、いりだこ、やりいか、ほっき貝、はまぐり、ひじき、わかめ

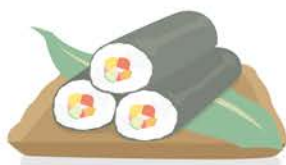


たまねぎ

青果物  
あしたば、かぶ、カリフラワー、キャベツ、きょうな(みずな)、クレソン、しゅんぎく、せり、セロリ、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、わけぎ、キウイフルーツ、デコボン、はっさく、いよかん、いちご

### 地方の風習が全国展開へ！ 福が実った恵方巻戦略

今では節分の恒例行事となった恵方巻(丸かぶり寿司、巻きずし)。切られていない1本の巻きずし(太巻き)を、その年の恵方(2015年は西南西)を向いて無言でお願いごとをしながら平らげると縁起がよい、といわれるものです。この風習はもともと大阪地方に伝わるもので、大正から昭和初期にかけて、一部地域で定着していたものでした。その恵方巻が広く普及するようになったのは、1970年代の大阪の海苔問屋協同組合による宣伝活動がきっかけでした。その後1998年にはコンビニエンスストアで全国販売が始まり、日本各地に広まっていったのです。今では売上が伸び悩む1月後半から2月前半の主力商品として、各小売店で多彩な恵方巻が販売されるようになりました。



### 去年は回数が増加傾向。 2015年歓送迎会・花見はなる?!

食に関する調査・研究を行っている「ホットペッパーグルメリサーチセンター」が首都圏・関西圏・東海圏で行った調査によると、2014年歓送迎会や花見の回数は、共に増加傾向であることが分かりました。歓送迎会の増加派は11.2%、減少派は6.2%、花見の増加派は12.2%、減少派は2.6%というデータが出ています。また歓送迎会・花見を誰と行うかという質問については、歓送迎会は「会社・仕事関係」が+9.9ポイント、花見では「友人・知人関係」が+10.6ポイントと大幅な伸びを見せています。1回あたりの想定金額は、歓送迎会は3000~4000円未満、花見は1000~2000円未満が最も大きなシェアを占めています。さて、2015年の歓送迎会・花見シーズンの傾向はいかに? 近年の傾向を知り、早めの準備を行うのが得策です。





# いか

## 食材事典

いかの漁獲高は、世界中で約300万t。日本でもいか漁は盛んで、近海から太平洋、アルゼンチン沖まで出漁します。自国での漁獲と輸入による消費量は、何と日本が世界一。その量は、世界の全漁獲高の約30%にあたると言われています。食べ方は、フライやグリルはもちろん、刺身、天ぷら、塩辛など日本独特のメニューも多彩。胴体から内臓まで、ほとんどの可食部を余すところなく活用します。

### 足（腕）

8本の足に、2本の長い触腕がついています。「げそ」としてさまざまな料理に用いられます。

### 口

俗に「からす・とんび」と呼ばれる固いあごを持ついかの口。独特の食感で珍味として知られます。

### わた（肝臓）

スルメイカだと、特に大きな肝臓があります。わた袋を裂いて塩辛の材料にしたり、身と一緒に炒めたりすると美味。

### 墨袋

肝臓の下側についている墨袋の中にイカスミが入っています。パスタやリゾットなど、用途も多彩。

### 眼

頭部にある眼は大きく発達しており、無脊椎動物の中で最も良い眼をしていると言われています。

### 外套（胴体）

内臓を守る胴体部分は、泳いで伸縮を繰り返すため筋肉が発達しており、食べると引き締まった独特の食感がします。

### その他の内臓

肝臓より上部に胃や生殖器などがあります。季節によって味わえる白子は、ふわふわの食感です。

### ひれ（みみ、えんぺら）

泳ぐ時に体のバランスを保つ役割を果たします。胴体と異なり、コリコリとした歯ごたえが楽しめます。



## 分類

## いかは貝類の仲間？！

いかは、無脊椎で体に骨格がない軟体動物に分類されています。この分類の主流は、巻貝や二枚貝などの貝類。つまりいかは、貝類と同じ仲間なのです。その証拠に、舟形のいかの甲や外套の中にある軟骨状のものは、正確には「貝殻」と言われています。また、いかは大きく2種類に大別されます。石灰質のいかの甲を持つコウイカ類と、細長い体型のツツイカ類です。さらに前者は5科、後者は28科に分かれ、約450前後の種類が世界中の海に住んでいると言われています。

### 豆知識

コウイカ類とツツイカ類は、英語では別な名前がついています。コウイカ類はcuttlefish、ツツイカ類はsquidと呼んで分けています。



## いかの主な種類と特徴

約450種類もあるいかの種類のうち、水産資源として重視されているのはコウイカ類1種類、ツツイカ類6種類の7種類が挙げられます。漁法は釣りのほか、トロールや巻き網などでも獲られています。



### アオリイカ

コウイカに似ていますが、甲がないためツツイカ類です。餌木(えぎ)と呼ばれるルアーで、丁寧に釣り上げられます。甘みが強く美味で、市場では高級品として出荷されます。(産地/房総半島以南)



### マツイカ

外見はスルメイカによく似ていますが、外套はやや太めです。1980年代に、ポーランドや日本のトロール漁船によって資源開拓された種類です。用途は調理加工品や珍味が中心。(産地/パタゴニア沖)



### スルメイカ

北海道から九州南端に生息し、春から晩秋にかけて水揚げされます。日本で漁獲されるいかの約80%はこの種類です。生食、フライ、煮付け、塩辛、沖漬けなど用途も豊富です。(産地/日本近海)



### ムラサキイカ

外套長が50cmにもなる熱帯性の大型のいか。1993年から流し網での漁獲が禁止され、漁獲高が激減しています。用途は、肉質が厚くやわらかいため、フライやさきいかなどに用いられます。(産地/北太平洋~ハワイ沖)



### アカイカ(ペルーイカ)

外套長1mにもなる巨大種のいか。性格はたいへん獰猛です。筋肉の中に蓄えたアンモニアを除去する処理を施してから、主に調理加工品や珍味などに活用されます。(産地/チリ・ペルー沖)



### ヤリイカ

体が細く筋肉質で、ヤリの穂先を思わせるかたちをしていることからこの名がつけました。身は薄いものの独特の甘みがあり、寿司種として人気があります。(産地/日本近海~東南アジア)



### コウイカ

外套の背中に石灰質の甲を持ついか。日本では特に西日本で水揚げされるため、消費も関西方面が中心。身が厚くてやわらかく、生食用として珍重されます。(産地/日本近海、インド洋、アフリカ西岸)

## 主な漁場と漁獲量

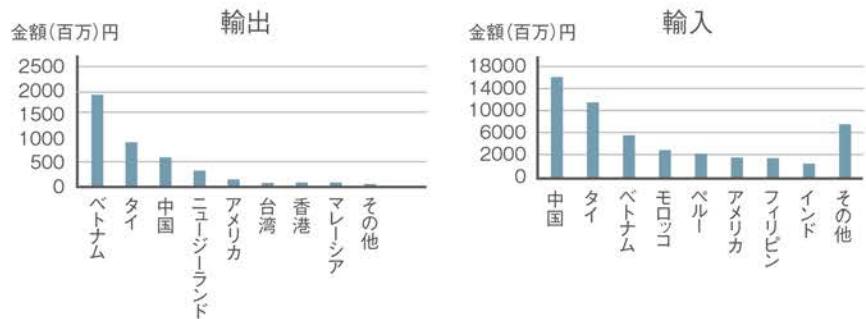
いか類の総漁獲量は302万t、うち日本は21万tで、世界5位の漁獲量を示しています。かつては日本が世界一の漁獲量を誇っており、1960年代には総漁獲量約97万tのうち日本が約77万tと、ダントツの漁獲量でした。その後中国や韓国、中南米諸国でいか漁業が盛んになり、総漁獲量も右肩上がりとなります。2007年には総漁獲量が約330万tと、過去最大を記録しました。その後はやや減少傾向が続いています。



## 輸出入量

2013年の日本の農林水産物輸出入額を見ると、いかの輸出額は第26位、輸入額が第30位となっています。輸出額は、約44億円(約1万t)。主にベトナムやタイ、中国に輸出しています。一方で輸入額は約504億円(約10万t)。その多くを中国やタイから輸入しています。

※財務省「貿易統計」



# もっといかに詳しくなろう！

### ○ いかは栄養価が高い

いかは低カロリーで良質なタンパク質や脂質を含みます。タンパク質の栄養価の基準となるアミノ酸スコアは、いずれも基準値以上を示しています。またEPA、DHA、タウリン等を含み、動脈硬化の抑制や肝機能の増強など、さまざまな効用が期待されています。

### ○ いかは冷凍もおいしい

ある研究によると、スルメイカの冷凍保存試験でどの温度帯でも氷結晶の成長がなく、冷凍してもおいしさが全く変わらないことが分かりました。船凍いかの場合、家庭の冷蔵庫の冷凍室で半年間冷凍保存しても鮮度は変わらず、おいしく食べることができます。

### ○ いかは色と体で会話する

いかの体の表面には色素胞と呼ばれる細胞があり、外部からの刺激だけでなく、感情にも応じて瞬時に色が変わります。足(腕)によるボディランゲージも盛んで、いかは体全体で“おしゃべり”をしていることが分かります。

#### 興奮

興奮すると体色が赤や黒、縞模様に変化する種類があります。また第一腕を高く上げることも知られています。

#### 求愛

コウイカの一種の雄は、求愛の際に体の半分を雌の模様に似せて他の雄の目をくらまし、もう半分を鮮やかな雄の模様にして雌を引き寄せる特徴を持っています。

#### 仲間の認識

水深の深い水域に生息し発光器官を持ついかは、周囲のいかが発する光で仲間を認識しているという説もあります。

## 県別漁獲量と都市別購入量

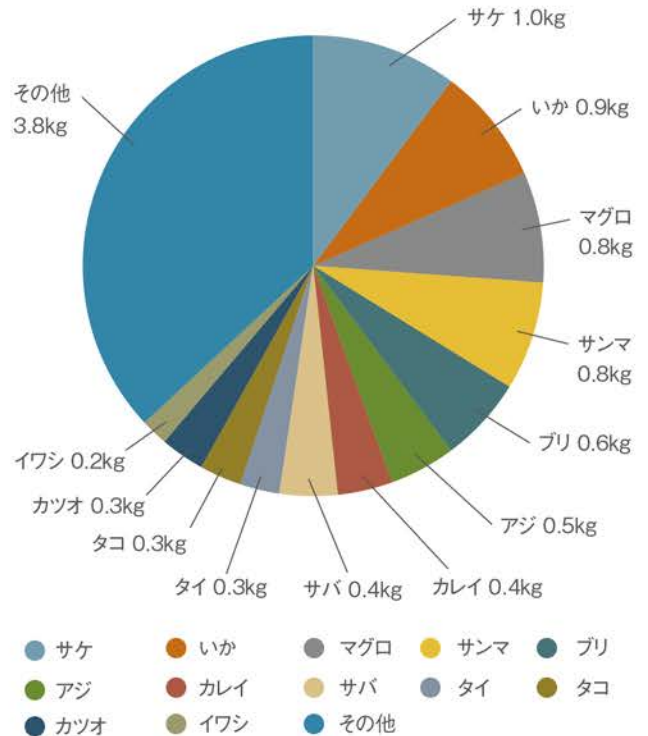


いかは日本近海のどこにでも生息しているため、日本全国のさまざまな漁港に水揚げされます。中でも、北海道や青森の漁獲量が多くなっています。その漁獲量に比例するように、青森は消費量も大変多くなっています。次いで日本海側の富山で多く消費しています。

※県別漁獲量／帝国書院統計資料「いかの漁獲量」(2012年)

※都市別購入量／総務省「全国主要都市別の1世帯当たりのイカ購入(2人以上世帯)」(2012年)

## 1人あたりの鮮魚購入量



2009年の1人あたりの鮮魚購入量で、いかはサケに次いで2番目に多く購入されていることが分かりました。さらにイカフライなどの加工品を合わせた総消費量ではいかトップというデータもあり、日本人はいかが好きなのが数字にも表れています。

※総務省「家計調査年報」(2009年)

### スルメイカの漁場

日本で水揚げされるいかの最重要資源であるスルメイカは、ほぼ1年を通して産卵している群れがあります。季節と共にその群れが日本周辺を回遊するため、漁場もそれに合わせて全国各地域に移動していきます。

### いかの潜在資源はどれぐらい？

いか類の潜在資源は研究者によって見積りが異なり、2000万～1億t、約5000万t、1億～3億tなどという説もあり、現在の漁獲量の最大100倍もの潜在資源が眠っているとされています。その漁場として、東南アジア、オーストラリア周辺、ヨーロッパ・アフリカ沿岸、南極が有力視されています。

現在の総漁獲量約300万t

潜在資源量 最大約3億t

## ダイオウイカの謎に迫る！

### ● 生息地

2014年に日本近海で続々と発見の報告があったダイオウイカ。深海に生息することから研究が難しいながらも、その死骸が漂着した場所などから、世界中の温帯～亜寒帯海域に分布すると考えられています。

### ● 最大の大きさは？

日本での発見は、触腕を含め全長6.5mと言われています。これまでの記録によると、1887年にニュージーランドで見つかったダイオウイカの全長は17.73mで世界最大級の無脊椎動物とされています。

### ● 食べられるの？

1984年、三陸の港に揚がった全長4mのダイオウイカが築地市場のセリにかけられたという記録があります。このいかは、東京の魚屋が食用でなくアトラクション用として競り落としました。実際、ダイオウイカを含む巨大ないかは体の中にアンモニアを有しており、そのにおいやえぐみで食用には適さないとされています。



# JFSAまるごといか唐揚げの おすすめポイント



## JFSAまるごといか唐揚げ

商品名：まるごといか唐揚げ  
 荷姿：1kg×5袋×2合  
 温度帯・賞味期限：冷凍・D+1年  
 アレルゲン：卵、乳、小麦、いか、大豆  
 商品特徴：北太平洋産のムラサキイカを使用した  
 いか唐揚げです。胴体60%、下足40%の比率です。

### Point.01

冷めてもやわらかい  
「ムラサキイカ」を  
使用

### Point.02

独自の調味料に  
漬け込むことで  
旨味を演出

### Point.03

冷凍のまま油で  
揚げただけの  
簡単調理!

### Point.04

HACCP・ISO認定  
工場での安全・  
安心で高品質な  
製造工程



# JFSAまるごと いか唐揚げの

## 生産工程

### 01 原料搬入・検査、 解凍・洗浄



北太平洋沖で漁獲され船内凍結されたいかは、解凍後、流水洗浄され、さらに胴と下足に分けて洗浄されます

### 02 カット



胴体は1.5cm幅に機械で、耳は1.5cmに手作業でカット。下足は目下→触腕と2・3・3・2本ずつにカットされます

### 03 選別



ひとつずつ、カットされているかどうか選別確認します

### 04 流水洗浄・水切り



ひと籠ごとに流水洗浄・選別して異物夾雑物を取り除き、よく水分を切ります

### 05 漬け込み



独自の調味液に5分間漬け込み、漬け込んだ後は、よく水分を切ります

### 06 粉漬け



ひとつずつ手作業で唐揚げ粉を付け、バットに広げて並べます

### 07 整列・凍結



マイナス30℃で30分間凍結

### 08 袋詰め・計量



胴体、耳、下足を1kgの袋に詰めて計量・包装します

### 09 金属探知機検査



金属探知機でひと袋ずつ異物のチェックをします

### 10 箱詰め・保管



ひと袋ずつ丹念にチェックしながら箱詰めし保管されます

使い方はアイデア次第

## JFSA まるごといか唐揚げ おすすめアレンジメニュー

そのまま油で揚げればOKの簡単調理がうれしい「JFSAまるごといか唐揚げ」。もちろん、そのまま召し上がっても美味しくいただけますが、合わせる具材や調理方法にひと工夫加えれば、ご覧のようなアレンジメニューに!ぜひお試しください。



### 中華風まるごと いか唐揚げ

【材料】(6人分)

JFSAまるごといか唐揚げ 800g/香菜(茎の部分をみじん切) 10g/A|長ねぎ(みじん切) 16g/にんにく(皮付) 3カケ/生姜(スライス) 5g/唐辛子3本|香菜(ざく切) 70g/長ねぎ(白髪ねぎ) 適量/きゅうり(縦にスライス) 1本分/JFSA純正胡麻油 40cc/紹興酒 25cc/黒酢 25cc/砂糖 大さじ1/山椒(粒) ひとつまみ/醤油 適宜/黒こしょう 適宜

【作り方】

- ① 胡麻油を入れた中華鍋にAの材料を入れ温め、油に香り移ったら材料を取り出す。
- ② ①の中華鍋に紹興酒、黒酢、砂糖を入れキャラメル状になったら、香菜(茎の部分をみじん切)を加え、山椒、醤油、黒こしょうで味を調える。
- ③ 揚げたいか唐揚げと、①で取り出した材料を②に絡め、きゅうりを敷いた皿に盛って、香菜(ざく切)、長ねぎ(白髪ねぎ)を飾る。



### スペイン風まるごと いか唐揚げ

【材料】(6人分)

JFSAまるごといか唐揚げ 400g/JFSAトマトベースソース 200g/殻付ムール貝(冷凍) 200g/赤ピーマン・青ピーマン(輪切) 各20g/ミニトマト(湯むきする) 4個/エシャロット(みじん切) 20g/にんにく(みじん切) 1カケ/鷹の爪(輪切)1本分/アンチョビ(みじん切) 3g/ショートパスタ(シェル) 100g/オリーブの実(黒) 4個/オリーブオイル 適量/JFSAセレクション・ワイン白 20cc/塩・こしょう 各適宜/ディル・イタリアンパセリ 各適量

【作り方】

- ① オリーブオイルを入れたフライパンににんにくと鷹の爪を入れ温め、油に香り移ったらムール貝と白ワインを入れ、口が開いたら茹でたパスタを加えて塩とこしょうで味を調えて皿に盛る。
- ② オリーブオイルを入れたフライパンでエシャロットを炒め、ピーマン、ミニトマト、オリーブの実、アンチョビ、トマトベースソースを加え温める。
- ③ ②に揚げたいか唐揚げを入れ、絡めたら①の上に盛ってディル、イタリアンパセリを飾る。

# この日本料理のお膳、3種類

J F S A 推奨品の  
ニッスイ「ベースソース」は  
3種類。

和洋中どんな料理にも使える  
“足し算”のできる万能だしです。

調理する方のお好みで  
アレンジ可能な味付けにしています。

甘エビの旨みを凝縮

アメリカン  
ベースソース



●規格荷姿:1kg×10袋 ●保管条件:冷凍 ●賞味期限(開封前):1年 ●利用方法:流水解凍 ●アレルギー:えび、大豆、鶏、豚(※甲殻類のオキアミを原料の一部として使用しています)

白身魚の旨みを凝縮

サフラン風味  
魚のフォン



●規格荷姿:1kg×10袋 ●保管条件:冷凍 ●賞味期限(開封前):1年 ●利用方法:流水解凍 ●アレルギー:小麦、えび、牛、大豆、鶏、豚、ゼラチン(※甲殻類のオキアミを原料の一部として使用しています)

あさりと帆立の旨みを凝縮

マリニエール  
ベースソース



●規格荷姿:1kg×10袋 ●保管条件:冷凍 ●賞味期限(開封前):1年 ●利用方法:流水解凍 ●アレルギー:小麦、卵、乳、大豆

アメリカンベースソース + 豆乳 で

「海老豆乳鍋」

アメリカンベースソースに豆乳を加えてまろやか鍋に



マリニエールベースソース + 白みそ で

「帆立と里芋のしんじょ  
白仕立て」

マリニエールベースソースに白みそをプラス。  
和風白汁に仕立てました

サフラン風味 魚のフォン + とろろ で

「焼きなすの  
サフラン風味とろろ掛け」

とろろのタレでいただく贅沢な焼きなすです

# のベースソースでつくりました。

マリニエールベースソース + もと で

## 「鱈の洋風もと焼き」

油の代わりに生クリーム、卵とマリニエールベースソースを使った洋風もと焼きです

サフラン風味 魚のフォン + マヨネーズ で

## 「オクラと蟹の和え物」

蟹と生ハムの意外な組み合わせを魚のフォンでまあるくとめます

アメリカンベースソース + 生クリーム で

## 「海老のフロントマトジュレ掛け」

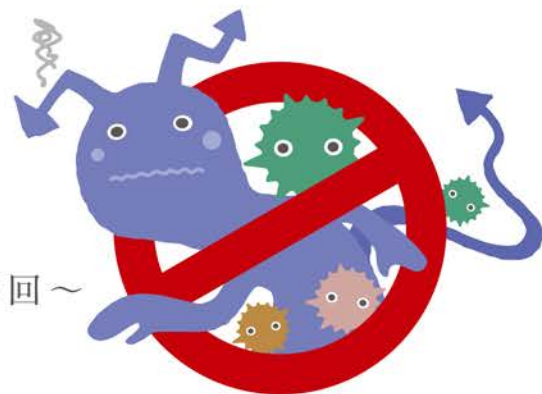
軽い口当たりが魅力。デザートのような一品です



## 私が自信を持ってプロデュースします！

だし、フォン、湯…。和洋中ジャンルは違っても料理の基本は何と言っても出汁の旨み。おいしいソースのベースをつくれれば、それをもとにソースのバリエーションは無限に広がります。そこで着目したのが水産会社の持っている新鮮な材料。JFSA推奨品のベースソースはそんな発想から、JFSAとニッスイの約一年をかけた研究開発の末に生まれた新ジャンルの商品です。じっくり抽出された素材の旨みと香り、アレンジしやすい味付け、使いやすい濃縮度合、管理のしやすさ…そこには実際に調理する人ならではの視点が活かされています。洋食のシェフはもちろん、和食の料理人さんもぜひ一度お試しください。

(フードコーディネーター 前澤正人)



## 食品衛生の基礎知識 ～第3回～

### 新人教育で施設の衛生レベルUP!

多くの店舗・施設で新たな従業員を迎える新年度。  
慢性的な人手不足のため、最近では新人でも調理に従事したり、  
厨房に入ること食中毒や異物混入等の発生要因になる恐れは十分にあります。  
そのため、新人に対して少しでも早く衛生管理を習得させ、  
安全で安心な食品の提供ができるよう教育する必要があります。

### なぜ衛生管理が必要なの？

飲食物を提供する店舗や施設では、安全で美味しい食品を提供する義務があり、そのための衛生管理は欠かせません。衛生管理が不十分で食中毒事故を起こすと、以下の4つの責任が生じます。被害者（お客様）だけでなく、店舗・施設にとっても多大な悪影響をもたらす食中毒事故は、従業員一人ひとりの自覚が重要です。

### 食中毒事故を起こした際に想定される **4**つのリスク



# 「食中毒予防の3原則」の重要性

調理現場では当たり前になっている「食中毒予防の3原則」も、新人にとっては全く新しい概念。基本的に「つけない」「ふやさない」「ころす」の3原則に従って食品を取り扱えば、細菌による食中毒を防ぐことができます。まずは、この「食中毒予防の3原則」をしっかり身につけさせましょう。

## つけない

食中毒予防の3原則の中でも「つけない」は最も重要な対策です。特に加熱工程のない原材料や、そのまま食べられる調理加工済食品が汚染されると、食中毒に直結する恐れが高まります。主な感染ルートは以下の2つ。それぞれ具体例を示して指導しましょう。



### 食材に付着して入ってくる場合

- ・専用のまな板、包丁等で調理する
- ・調理後は調理器具類を十分に洗浄し、アルコールや熱湯で消毒後、乾燥して保管する
- ・調理後の手指はよく洗浄・消毒する

### 調理従事者が持ち込む場合

- ・下痢や腹痛、吐き気等の症状のある人は出勤しない
- ・トイレ使用後などは、手指を2回洗う
- ・使い捨て手袋を正しく着用する

## ふやさない

ポイントは温度と時間の管理の徹底!!

・調理済み食品は、10℃以下、65℃以上の温度で保管する

・食品を加熱後、冷ます場合は20～50℃の間を出来る限り速やかに通過させるように小分けしたり、流水で冷却するなど工夫する

・納品された刺身用の魚は、ただちに冷蔵庫・冷凍庫に入れる

・おにぎりは、手指からの黄色ブドウ球菌による食中毒の代表的な原因食品。提供後ただちに食べる場合を除き、素手で握らない



## ころす

ポイントは加熱または薬剤による殺菌!!

・食材の中心部75℃以上・1分間以上の加熱を行う

・二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、85～90℃で90秒間以上の加熱を行う

・野菜及び果物を加熱せずに使用する場合は、流水で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぐ



## 衛生管理の基本中の基本

食中毒事故を防ぐには、従業員一人ひとりの意識が大切です。下記の3つは、新人にまず身につけていただきたいものです。早い時期に習得化していただき、お店の衛生管理の土台を作っていただきたいと思います。

### ①手洗い

手洗いは衛生の基本といわれ、汚染を広げない、汚染物をつけないなどの効果があります。作業開始前、トイレ使用后、作業が変わるごとなど、適切なタイミングで必ず手を洗いましょう。

### ②身だしなみ

汚れた作業着、靴には細菌・ウイルスが付着しています。洗わずに身につけていると、せっかく洗浄・殺菌した手や調理器具類に細菌・ウイルスがついて、食品を汚染する恐れがあります。作業着・靴は常に清潔にしておきましょう。

### ③整理・整頓(5S)

作業現場が整理・整頓されていると、必要なものがすぐに取り出せ、効率よく作業ができます。作業中でも、使った調理器具、文房具、掃除道具などは、決められた場所に戻して、作業現場に不要なものは置かないようにしましょう。





# 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24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

株式会社トワニ・大槻食材株式会社・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・株式会社ヤマシシ・吉成物産株式会社・株式会社アキタサトー商会  
株式会社中島石蔵商店・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・株式会社南銘  
株式会社さんれいフーズ・大森食品株式会社・株式会社泉平

#### 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・無断コピーは堅くお断りいたします。