

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★

2022. 夏秋号

JFSA

イカ
リング

唐揚げ

真いか使用

JFSAのPB売上No.1
JFSAイカリング唐揚げ(真いか使用)

- ・JFSA イカリング唐揚げ(真いか使用)の特徴
- ・こんなシーンで売られています
- ・絶品簡単アレンジ

サブ特集

- ・JFSA ペルー産 冷凍アボカドダイス
- ・JFSA PB 注目の新商品
- ・副菜・箸休めはいかが？
- ・JFSAイチオシ!

JFSA の PB 売上

No.1

JFSA

イカ
リング

多くのお客様からご支持をいただき『JFSA イカリング唐揚げ(真いか使用)』には、原料から製造工程までこだわりがいっぱい! 人気を裏付けする本品のこだわりや特徴をご紹介します。

真
い
か
使
用

唐
揚
げ

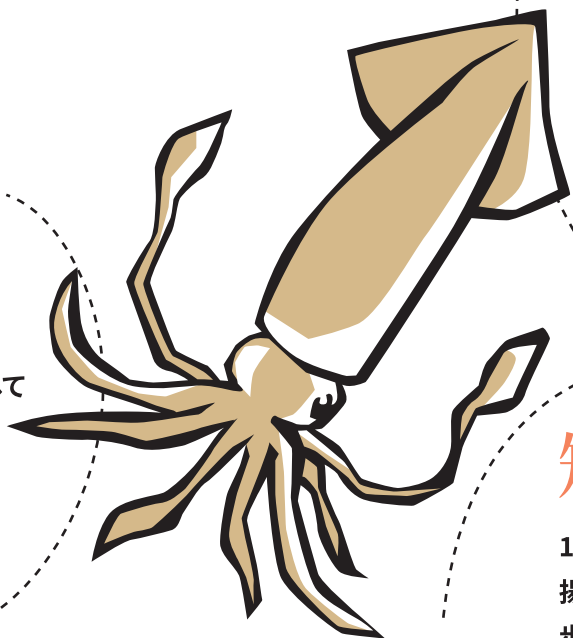


JFSAイカリング唐揚げ (真いか使用)の特徴

簡単・便利に使える

IQF凍結

必要な分だけ袋から取り出して使えるIQF凍結なので、品質が良く廃棄ロスの削減にも貢献します。



味付きで 味ブレなし

味に定評がある唐揚げ粉を使用。誰が調理しても味がブレることなくお客様に提供できます。

短い揚げ時間

170～175℃の油で2～2分30秒の揚げ時間がベスト。それ以上だと歩留まり率が低くなってしまいます。

原料は真いか



・身が柔らかく味に定評がある真いか(スルメイカ)を使用 ▲ 真いかの生息域



鮮度にこだわり



・水揚げ直後に船上凍結

原料解凍開始から最短1.5時間で製品に

↓
生食できるレベルの鮮度をキープ!

安心の製造工場

- ・輸出は100%日本向けの中国工場
- ・日本の法令基準より厳しい自主管理基準
- ・日本製金属検出器・X線検出器で検査
- ・HACCP対応・イカ製品専門工場(イカの扱いがプロ)



▲ 製造工場紹介動画

原料の安定供給

- ・自社保有船50隻以上
- ・原料を大量に確保できる仕入れルート



グッドビジュアル

- ・盛り付け時にボリュームが出る
- ・リングと耳のみで見栄えよし



お客様から大好評

- ・小型原料で食べやすい
- ・冷めても柔らかさが持続
- ・お子様からご年配まで全年齢に好まれる食材



JFSA イカリング唐揚げ
(真いか使用)

- 規格荷姿 1kg×6袋×2合
- 保存方法 冷凍
- 調理方法 油調

JFSA

イカリング

唐揚げ

真いか使用

弁当

スーパーの惣菜コーナー
や弁当専門店で大活躍。
おかずのみを惣菜として
も販売できます。



JFSA 甘酢あんかけ

規格荷姿 1,200g×8本

保存方法 常温

油調したイカリング唐揚げ
とにんにくの芽を甘辛系
ソースで絡めた「イカにんに
く弁当」。

こんなシーンで 売られています

ユーザー様から教えていただいた、実際の活用事例をご紹介します。

惣菜

目玉品



形状が良いリングと耳のみ
の構成なので、見栄えがし
ます。内添シールの活用も
ぜひ!

特売での目玉商品として活用。
全年齢に好まれる食材&
ゲットビジュアルで目を引きます。





JFSA 卵黄マヨネーズ

規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



**JFSA 美味中華
干焼蝦仁ソース**

規格荷姿 1,070g×6本
保存方法 常温



居酒屋、 回転寿司、 カラオケ店 の単品メニュー

揚げたてアツアツを召し上がっていただきたい一品。食が進むマヨ系ディップを添えて。

お酒のお伴や、進化する回転寿司のサイドメニューなど、外食の多様なシーンで活躍中!



JFSA カレーフレーク

規格荷姿 1kg×20袋
保存方法 常温



JFSA Vピーマン千切り(ミックス)IQF

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

いつものカレーメニューにトッピングすれば
ボリュームアップ!

カレー専門店の トッピング



見た目や味のみならず、「トッピングを選択する楽しみ」も提供できます。



JFSA きんぴらごぼう(チルド)

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷蔵

副菜やみそ汁の具もJFSA PBを活用すれば、調理時間をぐっと短縮できます。



JFSA 乾燥カットわかめ

規格荷姿 200g×40袋
保存方法 常温



「イカリング唐揚げ」を定食のメインにすれば存在感抜群! ごはんがどんどん進みます。

社員食堂 などの定食

JFSA イカ リング

トッピングアレンジ

唐揚げ 真いか使用

3種のパウダー&チップをふりかけるだけ。ガーリックとパセリで香りが一層豊かになります。

絶品簡単アレンジ

ふりかけるだけ、混ぜて添えるだけ。そんな簡単なアレンジで、定番メニューをイメチェン！

エスピー食品
セレクトパセリ(チップ)M缶

規格荷姿 50g×12個
保存方法 常温

エスピー食品
セレクトガーリックパウダーL缶

規格荷姿 400g×12個
保存方法 常温

エスピー食品
セレクトパプリカパウダーL缶

規格荷姿 400g×12個
保存方法 常温

ディップアレンジ

タルタルソースとほん酢をベースに、ごま油&ごまラー油で香ばしさをプラスした和風ディップです。

JFSA ザ・タルタル

規格荷姿 1kg×10本
保存方法 常温

JFSA 純正ごまラー油

規格荷姿 150g×24本
保存方法 常温

JFSA 味付けほん酢
(五穀酢入り)

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温

サラダから丼物まで、定番メニューを彩りよくアップデート！

JFSA ペルー産 冷凍アボカドダイス

どんな料理にも合う万能食材アボカドを、使いやすさをとことん追求した便利なPB商品にしました。



JFSA ペルー産 冷凍アボカドダイスの特徴

変色しにくい

変色を抑える処理によって、開封後、当日使用分は鮮やかな色が持続します。

程よいかたさ

熟度がほぼ均一で程よいかたさなので、加熱調理にも向いています。

IQF凍結

バラ凍結のため、使いたい分だけ袋から取り出して使用できます。

カット不要

使いやすい約15cmのダイスカットだから、包丁を使わずに調理できます。

自然解凍OK

使用方法は自然解凍のみ、また冷凍のまま加熱調理することもできます。



アボカド自体もこんな魅力的な食材です！

彩り

果肉の鮮やかな色は料理映えし、食欲をそそります。

高栄養

種類豊富な栄養素や良質な脂肪分に恵まれたスーパーフード！

メニューの汎用性

味わいが素朴なので和・洋・中どんなメニューとも好相性。

どんな料理にも使えて、簡単便利に魅力的なメニューが作れます！

オペレーション別、商品特徴を活かしたメニューを次ページでご紹介！

CHECK



JFSA ペルー産
冷凍アボカド
ダイス

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍

自然解凍するだけ

えびアボカド軍艦

アボカドダイスを自然解凍して具材・調味料と混ぜてのせるだけ。
寿司メニューのバリエーションとして目を引く存在です。



濃厚な口当たりのアボカドダイスはさっぱり酢飯と相性抜群。サラダ感覚でいただける、ヘルシーな軍艦メニューです。



作り方動画



JFSA
全卵マヨネーズ

規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



JFSA 焼海苔半切100枚R

規格荷姿 2切100枚×12袋×4合
保存方法 常温



日本水産
AtlasSeven
サラダえび

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



作り方動画

自然解凍するだけ

アボカドと しらすチーズの サラダ

アボカドダイスを自然解凍して鮮やかな彩りが目を惹くサラダに仕上げました。

キャベツ&玉ねぎの紫をベースに、アボカドダイスの緑、チーズの白が加わった、見た目にも楽しいカラフルサラダです。



グローバル・チーズ
冷凍アメリカ産 モザレラダイス1kg

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍



JFSA
国産釜揚げしらす

規格荷姿 200g×15入×4合
保存方法 冷凍



作り方動画

焼成調理でひと工夫

シーフード パングラタン

サンドウィッチだけでなく焼成調理メニューも加えれば、アボカドを使用した製パンのバリエーションが広がります。

シーフードミックスやミニトマト、アボカドダイスがゴロゴロ入った食べ応えのあるパングラタンです。



JFSA ミニブロッコリー

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA シーフードミックスR (国内加工)

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍



JFSA バゲット

規格荷姿 1本×12袋×3合
保存方法 冷凍

焼成調理でひと工夫

アボカドグリルライス

程よいかたさで焼いても形が崩れない商品特徴を活かして、焼成調理メニューにも使用できます。

ピラフの上に食材をのせて焼くだけの簡単調理。コンベクションオープンを使えば、一度に大量調理も可能です。



作り方動画



JFSA トマトベース ソース1kg

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温



JFSA シュレッドミックス チーズ

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷蔵



JFSA えびピラフR

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍

商品特徴を活かすメニュー ①

色の良さ長持ち

アボカドと生ハムのポタージュ

アボカドダイスならではの美しい色を活かしたポタージュスープ。
色が長持ちするので、当日分の作り置きもOK。



こくのあるリッチな味わい



作り方動画



JFSA
丸鶏スープパウダー
規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温



JFSA 生ハムスライスR
規格荷姿 250g×20P×2合
保存方法 冷凍

色の良さ長持ち

色の良さ長持ち

柚子胡椒せせりとアボカドのカリー

色鮮やかなアボカドダイスを使えば、「茶色いカレー」がカラフルに変身。
濃厚な味わいはカレーラーとも好相性。



柚子胡椒で
爽やかな刺激



作り方動画



JFSA
手のばしナン70
規格荷姿 70g×40枚×2合
保存方法 冷凍



タイランドフィッシャリージャパン
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



JFSA カレーソースR
規格荷姿 3kg×4袋
保存方法 常温

汎用性

ステーキ弁当

クセがない味わいのアボカドダイスは、脂がのった肉もさっぱりした赤身肉も、種類を選ばずマッチします。



ヘルシーに満足感をUP



JFSA
ステーキソース
和風おろし
規格荷姿 1,155g×6本
保存方法 常温



フーズアイ
カナダビーフAAA
リブステーキ
規格荷姿 約2kg(約8枚)×8袋
保存方法 冷凍



作り方動画

汎用性 肉にも魚にも合う

商品特徴を活かすメニュー ③

カット不要で効率アップ

アボカドとかにかまの 酢醤油和え

カット不要のアボカドダイスとかにかまを調味料で和えるだけ。パパッとできる簡単メニューを一品料理や定食の小鉢に。



作り方動画



さらばり味の酢醤油がマッチ



JFSA
ちっさいカニカマ33

規格荷姿 660g×14袋
保存方法 冷凍



JFSA こいくち醤油

規格荷姿 10L
保存方法 常温



JFSA 穀物酢

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温

カット不要で効率アップ

ローデットフライ

定番のフライドポテトにインパクトを加えるならこれ!
タルタルをまとったゴロゴロのアボカドダイスをのせました。



作り方動画



マイルドな味わいが
クセになりそう



JFSA
パルメザンチーズ80g

規格荷姿 80g×24本×4合
保存方法 常温



JFSA 具材たっぷり
タルタルソース

規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



JFSA ナチュラル
ウェッジカットポテト
オランダ産

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 冷凍

汎用性

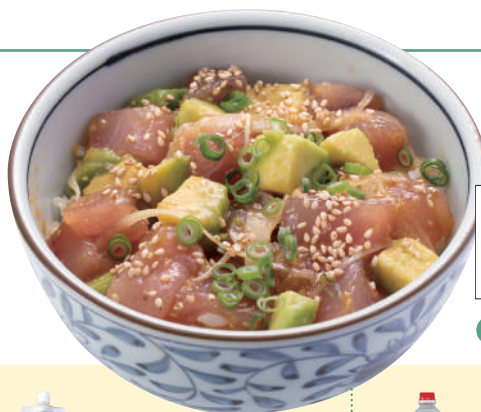
アヒポキ風海鮮丼

ハワイの郷土料理、アヒポキに欠かせない存在のアボカドダイス。味付けで和にもエスニック風にもアレンジできます。



作り方動画

香り高い風味で
ごはんが進む



JFSA おろしにんにく

規格荷姿 1kg×15本
保存方法 冷蔵



JFSA
生おろしわさび750

規格荷姿 750g×16本
保存方法 冷蔵

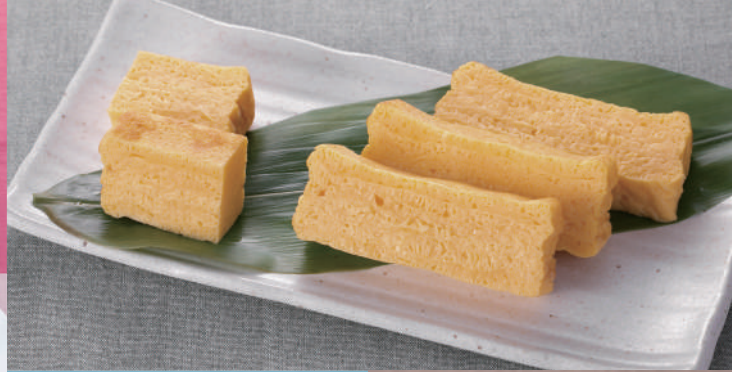


JFSA 本醸造濃口醤油

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温

商品特徴を活かすメニュー②

カット不要で効率アップ



JFSA PB 注目の新商品

お客様の「食材にこんな機能が欲しい」
「こんな風に使いたい」のお声にヒントをいただき、
新しいJFSA PB商品が誕生しました。



②だしが決め手の
厚焼き卵
(鉄・Ca・V.B1強化)
45 10切れ

①だしが決め手の
厚焼き卵
(鉄・Ca・V.B1強化)
55 10切れ

規格荷姿 ①550g(10切入)×20パック
②450g(10切入)×20パック

保存方法 ①②冷凍

調理方法 ①②ボイル



① だしが決め手の厚焼き卵(鉄・Ca・V.B1強化)55 10切れ

② だしが決め手の厚焼き卵(鉄・Ca・V.B1強化)45 10切れ

だしの旨味がしっかり味わえる

静岡焼津製造の鰹節、北海道産真昆布の2つのだしを使用。栄養強化(鉄分、Ca、ビタミンB1)で食事のバランスをサポートできます。10切れのカットタイプ。
55:1切れ 約55g、45:1切れ約45g



こうや豆腐 12個入

新製法でよりおいしく、よりヘルシーに進化

炭酸カリウムでこうや豆腐を柔らかくする特許製法により、一般的なこうや豆腐に比べカリウムが約26倍含まれ、食塩相当量がほぼゼロに。鉄分、カルシウム、レジスタントたんぱく質も豊富なスーパー食材です。湯戻し不要でそのまま使えるので、オペレーションの簡素化にも貢献。個包装の需要拡大に伴い、12個入りで開発しました。



商品紹介動画



規格荷姿	16.5g×12個×20袋×2合
保存方法	常温
調理方法	加熱調理

姉妹品



こうや豆腐 並型100個

規格荷姿	100個×6箱
保存方法	常温
調理方法	加熱調理



こうや豆腐 1/4四角

規格荷姿	500g×10袋×2合
保存方法	常温
調理方法	加熱調理



こうや豆腐 細切り

規格荷姿	500g×10袋×2合
保存方法	常温
調理方法	加熱調理



こうや豆腐 サイコロ

規格荷姿	500g×10袋×2合
保存方法	常温
調理方法	加熱調理



アメリカンドッグ50

お子様にも人気のファーストフードメニュー

JFSA売れ筋商品『アメリカンドッグ95』（1本約95g）の材料・ミックス粉の配合はそのままに、惣菜売場でパック販売ができる商品として、1本約50gの『アメリカンドッグ50』を新発売しました。お子様も食べやすい甘めの衣で、サクサクした食感が魅力。アルミフリーのミックス粉を使用しています。



商品紹介動画



アメリカンドッグ50



規格荷姿	4,000g(80本入)×2合
保存方法	冷凍
調理方法	油調

姉妹品



アメリカンドッグ95



規格荷姿	4,750g(50本入)×2合
保存方法	冷凍
調理方法	油調



みんななかよし畑の焼売 (Ca・Fe)18g

SDGs達成に貢献する 大豆ミートを使用

肉のような見た目と食感の、粒状植物性たんぱくを使用。低カロリー・低脂質ながら、肉と同等のたんぱく質を含んでいます。野菜・皮(小麦粉)は国産指定、肉・魚介類・卵・乳製品由来の一次原材料は不使用です。



規格荷姿	18g×25個×10袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	蒸し、油調



- ① 味付ひじき ② 切干大根煮
③ 蒸し茄子のとろみ餡かけ

メディカル向けに開発した定番和惣菜

①②は健康志向に留意し、商品100gあたり塩分1g以下に仕上げた低塩分商品。③は柔らかい茄子を、とろみのある上品な和風餡で絡めました。加熱不要で、解凍後そのまま配食できます。



③ 蒸し茄子のとろみ餡かけ

② 切干大根煮

① 味付ひじき



規格荷姿	①②③500g×20袋
保存方法	①②③冷凍
調理方法	①②③流水解凍、冷蔵庫解凍



商品紹介動画



国産千切り干し たくあん漬け

国産原料・着色料不使用の たくあん漬け

宮崎県産の干しだいこんを使った歯ごたえのよいたくあん漬けを、千切りにカットしました。そのままはもちろん、混ぜ込みごはんやサラダパンのフィリング、和え物にも利用できます。



規格荷姿	1kg×12袋
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



国内麦冷凍うどん(Ca・Fe入り)

国内麦+ Ca・Fe入りうどん

歯ごたえの良い冷凍うどんを、配膳しやすく約15cmの短い麺の長さに揃えました。さらにカルシウム、鉄分を添加しました。



規格荷姿	250g×4個×6袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	ポイル



京風なめらかうの花

弁当副菜や小鉢など活用度◎

きめ細やかなおからに彩りの良い具材を加え、しっとりなめらかな食感と上品な味わいに仕上げました。



規格荷姿	500g×20袋
保存方法	冷凍
調理方法	流水解凍、冷蔵庫解凍



野菜かき揚げ100g

高さ約5cm

ぶ厚い仕上げで食べ応え充分

玉ねぎ、人参、春菊を使用した野菜かき揚げです。白、赤、緑の色合いや、直径約10cm、高さ約5cmのインパクトのある見た目が印象的。単品販売はもちろん、うどん・そば・丼ものメニューのトッピングなどに活躍します。



規格荷姿	100g×48枚×2合
保存方法	冷凍
調理方法	油調

こだわりのたれ付き 肉団子(国産鶏肉使用)

ボイルするだけの
簡単調理で提供可能

国産鶏肉を使用した肉団子です。しっかりした食感で、食べごたえがあります。広い購買層に好まれる醤油ベースの甘酸っぱいたれを採用。肉団子によく絡むよう、適度な粘度に仕上げました。



商品紹介動画

規格荷姿	1.05kg(30g×25個+タレ300g)×6袋
保存方法	冷凍
調理方法	ボイル



副菜・箸休めはいかが？

控えめながらきらりと存在感を放つ副菜・箸休めは、弁当や定食に欠かせない存在です。JFSA商品の中から、副菜の調理に便利な農産缶詰・水煮のアレンジメニューと、袋から出して添えるだけの豆・漬物をご紹介します。

副菜

食事のバランスを考慮した副菜を加える時は、長期保存ができる農産缶詰や水煮商品を使うと便利です。

② たけのこの焼きナムル



① オクラの スモークサーモン和え



③ きのこの明太子和え



④ 紅芯大根と えのきのしらすぽん酢



⑤ 玉子焼きのなめこ餡かけ



⑥ アヒージョ風 マッシュルームトースト



③ JFSA きのこミックス水煮

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い



② JFSA Vたけのこ水煮 先カット

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

※乱切り、短冊、千切り、ホール、ハーフもあります。



① JFSA タイ産 オクラスライス

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍、流水解凍



⑥ JFSA マッシュルーム スライス

規格荷姿 2号缶×12缶×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ

※P&Sもあります



⑤ JFSA なめこ(つぼみ)Sサイズ

規格荷姿 4号缶×24缶
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



④ JFSA えのき水煮(カット)

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

ここらでちよっとひと息



⑧ れんこんとにんじんのサラダ

⑦ ミディットマトのコーン詰め

⑨ 山菜チヂミ

⑩ ふきと蒸し鶏の和え物

⑪ ごぼうとほうれんそうのごま和え

⑫ ぜんまいと豆もやしのナムル



⑨ JFSA 山菜ミックス水煮

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い



⑧ JFSA Vれんこん水煮 きんぴら1/4

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

※ 乱切り、ホール、スライス、きんぴらもあります



⑦ JFSA スイートコーン ホールカーネル(つぶ状)

規格荷姿 12oz缶×24缶
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



⑫ JFSA ぜんまい水煮

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

※ カットもあります



⑪ JFSA Vごぼう水煮 笹切り

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

※ 乱切り、千切りもあります



⑩ JFSA ふき水煮 (M)

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 常温
調理方法 開封後水洗い

※ カット(SS)(S)(M)もあります

漬物

お口の中をさっぱりリセット。
料理の彩りとしても
大活躍します。



③ JFSA 刻み高菜漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



② JFSA 青かっぱ漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



① JFSA しば漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



⑥ JFSA 刻みつぼ漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



⑤ JFSA 桜大根

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



④ JFSA 福神漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



② JFSA うぐいす豆



① JFSA 金時豆



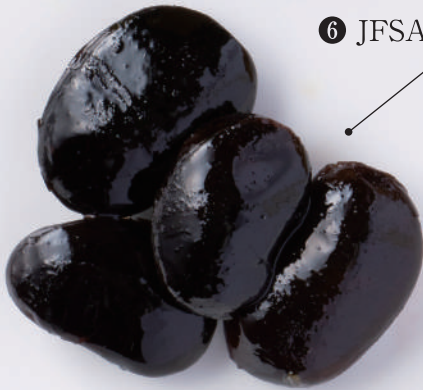
③ JFSA 黒豆



④ JFSA 三色豆



⑤ JFSA 白花豆



⑥ JFSA 紫花豆

豆

ふっくら柔らかく食感と
ほっとする甘みで、
他の料理を引き立てます。



③ JFSA 黒豆

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



② JFSA うぐいす豆

規格荷姿 1kg×8袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



① JFSA 金時豆

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



⑥ JFSA 紫花豆

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



⑤ JFSA 白花豆

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



④ JFSA 三色豆

規格荷姿 1kg×8袋×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ

JFSA イチオシ!



JFSA タレ付き ミニハンバーグ25 (トマトソース味)

ジューシーなミニハンバーグを、トマトの風味を活かした飽きのこないベースソースに絡めました。ボイル、コンベクションオープンで簡単に大量調理ができます。



規格荷姿 900g×6袋×2台
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル、コンベクション



商品紹介動画



肉団子・ハンバーグ類
専用ラインで製造。
加熱後すぐの急速冷凍で
品質が安定し、ジューシーな
商品に仕上がります。

つくっているのはココ



ヤマガタ食品株式会社 所在地: 静岡県沼津市双葉町

- ・ トマトの酸味が効いて食欲をそそる自社製造オリジナルソース
- ・ 金属検出器、X線検出器、ウェイトチェッカーによる検査で安心・安全な商品
- ・ 1個25gのミニサイズで、幅広いシーンに活用できます

03 - 油調・蒸し



フライヤーで油調し、
スチームクッカーで加熱します。

02 - ミキシング・成型



1と粉・調味料類を混ぜ成型します。

01 - 原料カット



原料の肉と玉ねぎをカットします。

06 - 検査・箱詰め



金属・X線検出器などで検査し箱詰めします。

05 - 袋詰め



自動計量してハンバーグとたれを袋詰めします。

04 - たれ製造



調味液などを計量、混合、加熱し冷却します。

JFSA タレ付きミニハンバーグ25
(トマトソース味)の製造工程

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。



③ JFSA V料理酒 ② JFSA Vみりん風調味料 ① JFSA V本みりん

① JFSA V本みりん
② JFSA Vみりん風調味料
③ JFSA V料理酒

新潟の酒蔵で仕上げたみりん類と料理酒です。上品な甘みときれいな照りを加えるみりん類、米の旨味を活かした料理酒が、さまざまな料理の味に深みをもたらします。

規格荷姿	①②③1.8L×6本(1L×12本もあり)
保存方法	①②③常温
調理方法	①②③開封のみ



1758年創業の由緒ある酒蔵が、これまでの技法を活かし幅と深みのある調味料を製造。良心的な価格での提供に努めています。

- ・旨味が深く、煮崩れ防止や消臭効果のある本みりん
- ・手軽にテリやツヤを与え、非加熱料理にも使えるみりん風調味料
- ・料理に味を染み込みやすくし、コクを加える料理酒

つくっているのはココ



住乃井酒造株式会社

所在地:新潟県長岡市吉崎



MEMO 「毎晩食べても飽きない」として名付けられた常夜鍋。一説によると、その名の由来に料理家で美食家の北大路魯山人が関わっていると。材料は豚肉と青菜をメインに、料理酒を多めに入れて大人の味に仕上げます。

JFSA V本みりん・JFSA Vみりん風調味料
JFSA V料理酒を使用したおすすめメニュー

常夜鍋

材料 (1人分)	JFSA V本みりん または Vみりん風調味料	50cc
	JFSA V料理酒	150cc
	JFSA 白だし うるめ入りR	10cc
	豚肉	70g
	根みつば	40g
	JFSA 国産大豆使用 冷凍豆腐サイコロカット7G	70g
	塩	少々

作り方

- ① 本みりんまたはみりん風調味料、料理酒、白だしを鍋に入れて加熱します。
- ② 一人用土鍋にひと口大に切った豚肉、根みつば、解凍した冷凍豆腐を並べます。
- ③ ②に①を入れて火にかけ、塩で味を調えて完成。



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・オーディーエ株式会社
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・株式会社木下商店

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。



～心で結び食づくり～
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。