

# JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★★★

2023. 夏秋号



「たれ」でメニューの幅が広がる！

## JFSA お手軽COOK シリーズ × JFSA PB

おいしいかけ算メニュー

### サブ特集

- JFSA PB 活用事例集  
多様な業態で展開！  
食材をオールラウンドに活用

### PICKUP!

テーマ：栄養強化食品

- JFSAイチオシ！
- JFSAマストバイ12
- 地域別売り上げランキングTOP10
- JFSA(ジェフサ)ってなあに？

「たれ」でメニューの幅が広がる！

# JFSA お手軽COOK シリーズ × JFSA PB

おいしいかけ算メニュー

調理員の慢性的な人手不足のなか、  
「たれ」を食材に絡めるだけで、  
いつものメニューに目新しさを加える  
「JFSA お手軽COOKシリーズ」に  
注目が集まっています。  
この特集では、本シリーズの3種類のたれと、  
相性の良いJFSA PBとの  
「かけ算メニュー」をご紹介します。  
たれと食材の合わせ方次第で、  
メニューの幅が何倍にも広がります！



「JFSA お手軽COOK ヤンニョムのたれ」を使用した「ヤンニョムチキン」(P5参照)

# JFSA お手軽COOKシリーズ 3つの特徴

## 廃棄物の減量化

ボトル製品に比べて  
廃棄が軽量・少量

業務用のたれ製品は大容量のボトルタイプが一般的ですが、ボトルがかさばり廃棄に課題がありました。本シリーズは小容量の袋タイプのため、廃棄もボトルに比べ軽量・少量で済みます。

## 使い切りタイプ

小容量使い切りで  
食品ロス&在庫を削減

本シリーズは、「甘辛だれ」「ヤンニョムのたれ」が1袋250g、「味噌だれ」が1袋200gの小容量使い切りタイプ。食品ロスを削減し、小規模店舗・施設等での在庫リスクを軽減します。

## 簡単調理

絡めるだけで味ブレなし！  
低オペアで調理現場に貢献

食材1kgに対して本品1袋を絡めるだけで味が決まるので、調理が非常に簡単。厨房内の作業を簡略化します。また、たれを絡めることで、定番メニューの付加価値アップも図れます。

## お手軽COOKシリーズ商品ラインナップ

### JFSA お手軽COOK 味噌だれ



旨みが強い豆味噌を使用。絡めた瞬間に料理のコクや厚みを引き上げます。うま味調味料無添加。

規格荷姿 200g×60袋 保存方法 常温

### JFSA お手軽COOK ヤンニョムのたれ



くせになる甘さと、後からくる辛さが絶妙。塩分控えめのため、味がついた冷凍食品と合わせてもOK。

規格荷姿 250g×45袋 保存方法 常温

### JFSA お手軽COOK 甘辛だれ



しょうゆベースの甘辛風味にチキンエキス、ローストオニオンペーストを加えた、飽きのこない味です。

規格荷姿 250g×45袋 保存方法 常温

← これらのJFSA PBと“かけ算”して多彩なメニューを提案します！



JFSA お手軽COOK

# 甘辛だれ × JFSA PB

おいしいかけ算メニュー



## てりやきバーガー

「甘辛だれ」は、てりやき風味のメニューにも使える汎用性の高い商品!たれをくぐらせたハンバーグとたっぷり野菜をサンドすれば、ヘルシーな和風バーガーの完成です。

### かけ算食材

×



**JFSA**  
ふんわりハンバーグ60R

規格荷姿 60g×25個×6袋

保存方法 冷凍

## 牛肉の甘辛炒め

煮汁を煮詰めてつくるしぐれ煮風のメニューも、「甘辛だれ」なら絡めるだけの時短調理が可能に。甘みのあるグレインフェッドの豪州産牛肉とかけ算調理しました。

### かけ算食材

×



**JFSA** 牛こま切れ

規格荷姿 1kg×10パック

保存方法 冷凍





「甘辛だれ」調理後の経時変化  
商品：JFSA なめらか豆腐ハンバーグ(野菜入り)

5時間後

## たれ落ちが少なく 経時変化に強い

適度な粘度で食材によく絡む「甘辛だれ」は、惣菜での使用を想定した商品設計となっています。時間が経ってもたれ落ちが少なく、表面の照り・つやが持続するため、時間経過後も「見た目においしい」メニューを提供することができます。



## あんかけ れんこんの肉挟み

根菜類と相性が良い「甘辛だれ」。シャキシャキれんこんと肉だねの旨み特徴のかけ算食材に「甘辛だれ」を絡めると、後引く美味しさのあんかけメニューに早変わりします。

### かけ算食材



JFSA れんこんの肉挟み28  
(打粉付き)

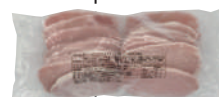
規格荷姿 840g(30個)×4袋×3合  
保存方法 冷凍



## 豚丼

加熱しても柔らかさが持続するかけ算食材と「甘辛だれ」の絶妙コラボレーション。お肉とご飯と飽きの来ないたれの黄金タッグで、お客様を完食へと誘います。

### かけ算食材



JFSA  
豚ロース柔らか切身30g

規格荷姿 30g×20枚×10袋×2合  
保存方法 冷凍



# ヤンニョムのたれ × JFSA PB

おいしいかけ算メニュー



## ヤンニョムチキン

いつもの鶏もも唐揚げに「ヤンニョムのたれ」を絡めて、一瞬で韓国メニューの大定番、ヤンニョムチキンにアップデート!下味がついたかけ算食材の使用で、よりコク深い味わいに。

### かけ算食材



JFSA  
こだわりの若鶏唐揚げ

規格荷姿 1kg×6袋×2合

保存方法 冷凍

## キンパ

「ヤンニョムのたれ」で味つけた牛肉と、ナムル、卵焼きを合わせた韓国風の巻き。  
かけ算食材に使用した韓国産の焼のりは歯切れがよく柔らかいので、手巻用に重宝します。

### かけ算食材



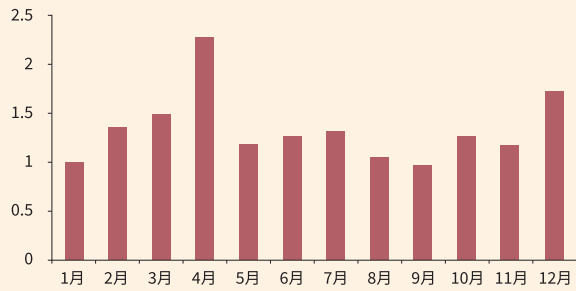
JFSA 焼のりK 全型50枚R

規格荷姿 50枚×12袋×4合

保存方法 常温



ヤンニョム味のたれ出荷量推移



※某調味料メーカーヤンニョム関連商品出荷量推移  
 ※2022年1月の出荷量を1とした際の出荷量推移 (CS)

ヤンニョムのたれは通年人気!

甘い風味のヤンニョムのたれは「夏に売れる」というイメージをお持ちではありませんか?実は韓国グルメブームが定着化している今、ヤンニョムのたれは1年中通して人気のあるメニューとして認知されています。4月はヤンニョム味のたれを使用した新メニューへの切り替えのため、出荷量が多い傾向があります。



ヤンニョムチーズ  
トッポギ

材料に「ヤンニョムのたれ」を絡めただけで、韓国屋台風のトッポギが完成!もちもちのトック(餅)と程よい辛さのウインナーに絡めば、スナックやおつまみとして提供できます。

かけ算食材



JFSA チョリソー  
あらびきウインナーR

規格荷姿 500g×20袋  
 保存方法 冷凍



フライドポテトと  
3種のディップ

定番のフライドポテトをアレンジしたい時は、「ヤンニョムのたれ」をディップとして活用!アボカドタルタル&ハニーマスタードの3種類をセットにして、フレーバーに変化を。

かけ算食材



JFSA ナチュラルウェッジ  
カットポテトヨーロッパ産

規格荷姿 1kg×12袋  
 保存方法 冷凍



# 味噌だれ × JFSA PB

おいしいかけ算メニュー



## 味噌かつ

衣はサクサク、肉はふんわりのかけ算食材に「味噌だれ」をかければ、名古屋のご当地グルメ「味噌かつ」が完成。「大きなロースカツ160R」1枚につき「味噌だれ」を32gかけてご提供ください。

### かけ算食材



**JFSA**  
大きなロースカツ160R

規格荷姿 160g×40枚

保存方法 冷凍

## 和風バンバンジー

滋味深い蒸し鶏に「味噌だれ」を絡めて旨みの相乗効果を狙った一品。「味噌だれ」はお客様がお好みの量をかけて食べられるように、別添えでも提供します。

### かけ算食材



**JFSA 蒸し鶏ほぐしR**

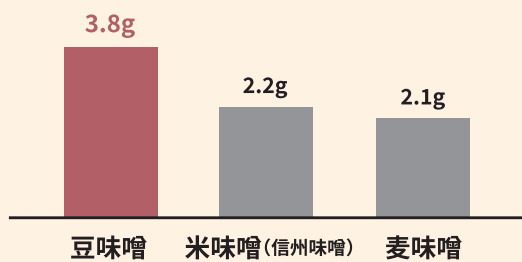
規格荷姿 500g×24袋

保存方法 冷凍





味噌100g中のグルタミン酸含有量



※出典:日本食品標準成分表2015年版(七訂)

旨みが強い豆味噌を使用

「味噌だれ」のベースには、中京圏を中心に食される豆味噌(赤だし)を使用。豆味噌は米味噌、麦味噌に比べて旨み成分(グルタミン酸)を多く含むため、さまざまな食材とかけ算することで旨みの相乗効果やコク・深みなどが演出できます。



えびと彩り野菜の炒め物風

素揚げしたかけ算食材と、カラフルな季節の野菜を「味噌だれ」でまとめて炒め物風に。多様な食感と飽きの来ない味わいで、お酒やご飯がどんどん進みます。

かけ算食材



JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)

規格荷姿 800g×10袋

保存方法 冷凍



豆乳味噌スープ

「味噌だれ」と豆乳で体の芯から温まる具たくさんスープ。ひよっこ顔をのぞかせるかけ算食材の「ミートボール」が食欲をそそります。夏季は冷製で提供しても美味。

かけ算食材



JFSA ミートボール(タレなし)R

規格荷姿 1kg×6袋×2合

保存方法 冷凍



# 多様な業態で展開！ 食材をオールラウンドに活用

学校給食向けに開発された商品を外食で、惣菜向けに開発された商品を産業給食で…。今回は、業態を横断して活用されている商品と導入事例をご紹介します。商品の特徴と世の中のトレンドにフォーカスすれば、これまで気づかなかったJFSA PBの新しい活用の仕方が見えてきます！

## 事例 01

食感のよい学給向けナタデココが、レストランバイキングのデザートに！



ナタデココとパイナップルの  
ライチリキュールマリネ

児童・生徒が咀嚼しやすい弾力のナタデココを約1.5cmにカットし、エキストラライトシラップで仕上げました。どんな献立にも合わせやすい控えめな甘さとサイズが好評です。食物繊維も摂取可能。



**JFSA デザートナタデココ**  
(甘さひかえめ・エキストラライト)

規格荷姿 1.5kg×6袋

(内容総量1.5kg、固形量1kg)

保存方法 常温

### 提案のヒント

約60店舗でチェーン展開するイタリアンレストランに、バイキングのデザートとして採用。決め手は、控えめな甘さと粒のサイズでした。他の食材と合わせた時にバランスが良く、取り分けの際に食材の偏りがありません。大容量なので、開封の手間が少ない点も喜ばれています。

## 事例 02 年間通して定番販売できる 惣菜向けチキンステーキが、 温泉旅館の食事メニューに。

素焼きタイプのチキンステーキ。生の正肉を使うより調理時間が短く、生焼けの心配もありません。たれを変更すれば簡単にアレンジでき、米飯メニューやオードブルにも展開できる汎用性の高い商品です。



### JFSA やわらかチキンステーキR (プレーン)50

規格荷姿 6kg(120個)×2合

保存方法 冷凍

#### 提案のヒント

旅館のバイキング用に、加熱・カットなどのオペレーション短縮が図れる商品として導入。1ピース約50gで1食が取り分けやすく、提供メニューではトリュフシーズニングとチーズで高級感と食べ応えを両立させました。クリスマス期間は、油調しフライドチキンとして提供しています。



## 事例 03 産業給食向けに開発した 国産しらすを使用。 女性客に人気のピザ！

国産、冷凍タイプ、漂白剤・pH調整剤不使用、流水・冷蔵庫解凍OKなどの特徴が高評価をいただき、さまざまな業態で採用されている本品。水分量が70～80%で、柔らかく食べやすい食感です。



### JFSA 国産釜揚げしらす

規格荷姿 200g×15入×4合

保存方法 冷凍

#### 提案のヒント

百貨店内のベーカリーで、健康志向の女性向けに販売して売れ筋商品となった「たっぷりしらすのピザ」。表面にしらすが多量にのっているので、陳列棚の中でも存在感抜群。しらすは水分量が多いので、調理後もふんわり食感が楽しめます。



## 事例 04

### ねっとり柔らか食感！ 給食仕様の里芋を使った メディカル向けサラダ。

里芋の皮をむき、軽く湯通しして急速冷凍しました。下処理済なので、調理時間の短縮が図れます。またIQF凍結のため、使用したい分だけ取り出して調理することができます。



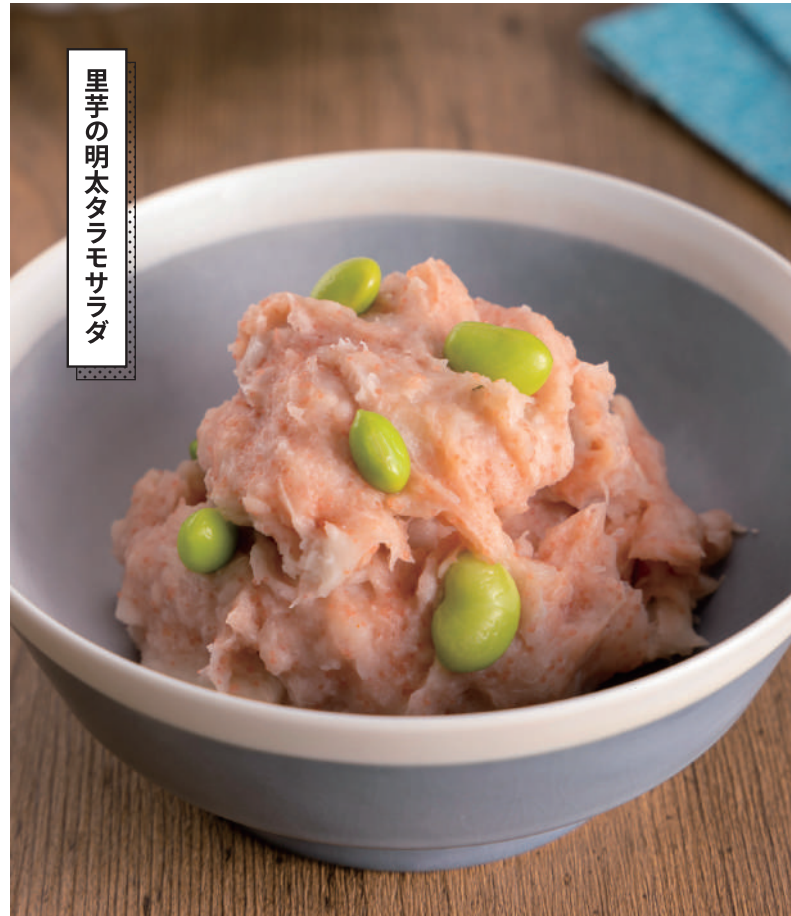
#### JFSA 里芋2S

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

#### 提案のヒント

目先の変わったサラダとして採用されたのが「里芋の明太タラモサラダ」。本品は皮むき不要で調理時間が短縮でき、調理工程が簡単なこと、さらに高騰した国産ジャガイモの代替品としてもニーズがありました。現在は病院の献立として年3～5回提供されています。



里芋の明太タラモサラダ

## 事例 05

### 季節のかき揚げに彩りを。 外食向けの冷凍アボカドが 施設の行事食に。

下処理不要で保存が簡単な冷凍アボカド。約1.5cmにダイスカット&IQF凍結で、使用量に合わせてロスなく調理できます。変色を抑える処理がしてあるので、解凍当日の使用分はきれいな色目が持続します。



#### 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

#### 提案のヒント

施設の配食サービスで、春の行事食で提供する「菜の花と桜えびのかき揚げ」に緑を加えたいとして本品が採用されました。油で揚げても溶けなどなく、緑色もしっかり強調。季節の食材と合わせれば、どのシーズンでも提供可能です。



アボカドと季節のかき揚げ

事例 06

弁当の名脇役・こうや豆腐が  
女子会コース料理の  
主役級メニューに！

独自製法により、一般的なこうや豆腐に比べてナトリウムが95%少なく、カリウムが多く含まれています。湯戻し不要で4等分にカット済のため、含め煮などにそのままお使いいただけます。



JFSA こうや豆腐 カット1/4四角

規格荷姿 500g×10袋×2合

保存方法 常温

提案のヒント

飲食店にて、30～40代の健康志向が強い女性向けコースの一品として、ヘルシーな本品が採用されました。現在は、女子会プランの定番メニュー、天ぷらとして提供中です。味の良さに加え、ひと口サイズにカットしてあるので、調理のオペレーションが短縮できることも好評です。



こうや豆腐の天ぷら

事例 07

惣菜向けジャンボ餃子が  
カレーとタッグを組んで  
学生さんの胃袋を満たす！

横約10cm、縦約5cm、厚さ約4cmのジャンボ餃子。存在感抜群のビジュアルながら、タネは国産キャベツやニラなどの野菜が中心のため、あっさりとした食べやすい味わいです。



JFSA 野菜餃子35g

規格荷姿 35g×10個×20袋×2合

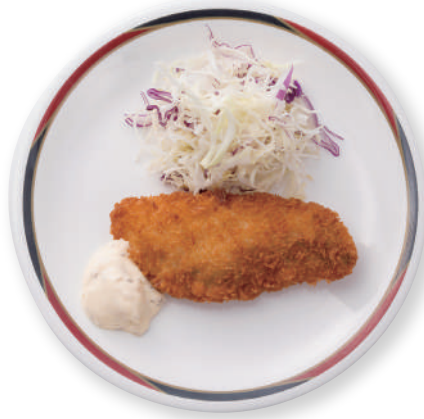
保存方法 冷凍

提案のヒント

学生寮で、定番メニューのバリエーション用に採用されたのが本品です。国産原料比率が高いため安全性が謳えることと、大きなサイズ、調理が簡単なことが採用の決め手でした。「野菜餃子カレー」は食べ飽きしない味で、ボリュームのあるメニューながら残食もなく好評です。



野菜餃子カレー



▲画像は50

- 規格荷姿 ①4,000g(100枚)×3合  
 ②5,000g(100枚)×2合  
 ③6,000g(100枚)×2合
- 保存方法 ①②③冷凍

### JFSA 白身魚フライ(ホキ使用) (Ca・Fe入り)①40 ②50 ③60

南米・ニュージーランド産のジューシーなホキを使用し、国内で製造した品質重視商品です。

カルシウム

鉄分



### JFSA 国産大豆 絹厚揚げ10 (Ca・Fe・ビタミンB1)

解凍した時に「す」が入らず、なめらかでふわふわとした食感が特徴の冷凍の厚揚げです。

カルシウム

鉄分

ビタミンB1



- 規格荷姿 1kg×10袋  
 保存方法 冷凍

PICKUP!

## 栄養強化食品

給与栄養目標量に届きにくいカルシウムや鉄分、ビタミンなどを強化した食品をご紹介します。学校給食の献立作成にご活用ください。



- 規格荷姿 1kg×10袋  
 保存方法 冷凍

### JFSA えび入り団子(Ca・Fe入り)

無保水むきえびを39%配合(仕込時)。縮みや煮崩れが少なく、汁物や煮物が風味よく仕上がります。

カルシウム

鉄分



### JFSA 国産大豆 豆腐 3G・7G(Ca・Fe・ビタミンB1)

冷凍保存が可能。解凍した時に「す」が入りにくく、風味・食感が通常の絹ごし豆腐です。

カルシウム

鉄分

ビタミンB1



- 規格荷姿 1kg×10袋  
 保存方法 冷凍



**JFSA みんななかよしメンチカツ50  
(ビタミンB1・Fe・Ca)**

主原料は国産、国内製造のメンチカツです。アレルギー物質に配慮し、卵・乳不使用で製造しました。



規格荷姿 50g×10個×10袋×2合

保存方法 冷凍

カルシウム

鉄分

ビタミンB1



**JFSA 真空ショーロンポー  
(鉄分・食物繊維入り)30**

国産豚肉を使用した、真空ボイリングパックのショーロンポー。乳・卵不使用の中華メニューに。



規格荷姿

600g(20個)×10パック

保存方法 冷凍

鉄分

食物繊維



**JFSA 国産具材の餃子24  
(Fe・Ca・食物繊維)**

国産具材(キャベツ、ニラ、鶏肉、豚肉)を使用した餃子です。コシのある皮で丁寧に包みました。



規格荷姿

24g×10個×10トレー×4合

保存方法 冷凍

カルシウム

鉄分

食物繊維



**JFSA みんななかよし畑の焼売  
(Ca・Fe)18g**

肉のような見た目と食感の粒状植物性たんぱくを使用。醤油・コショウを加え大豆をゆえました。



規格荷姿 18g×25個×10トレー×2合

保存方法 冷凍

カルシウム

鉄分



**JFSA たれ入り肉団子25  
(乳・卵・ごま不使用)Fe・Ca**

国産鶏肉を使用した甘酢だれの肉団子。食塩相当量を0.8gにゆえました。ポイルのみの簡単調理。



規格荷姿

930g(肉団子25g×30個+たれ180g)×6袋

保存方法 冷凍

カルシウム

鉄分



骨までおいしく！

# 温めるだけの サバメニュー



学校給食をはじめ、病院や介護老人保健施設にも採用実績がある人気の商品です。深絞りタイプの内袋のままボイルできるので、大量調理に向いています。

## JFSAさば和風カレー煮 (M) (L)

ノルウェー産のサバを、だしをきかせた和風のカレーソースと合わせました。カレーソースは子どもも好む甘口仕立てで、だしを加えているのでさっぱりと召し上がれます。またとろみのあるソースなので、ゆでた野菜と一緒に加えれば彩りや栄養素がアップ。身が崩れにくく、盛り付けもしやすい仕様です。



規格荷姿  
(M) 500g(10枚入) × 10袋 × 2合  
(L) 700g(10枚入) × 8袋 × 2合

保存方法 (M)(L) 冷凍

調理方法 (M)(L) ボイル

### POINT 01 こだわり製法でおいしさ追求

#### 骨まで柔らかくする加圧スチーム調理

自社工場で原料を切身加工・洗浄した後、加圧スチーム機で調理しています。身はふっくら、骨は食べられるほど柔らかく仕上がるので、喫食の際に骨を取る必要がなく、カルシウム摂取の手助けにもなります。



#### 余分な脂を落として魚の臭みを軽減

加圧スチーム加工の際、サバの余分な脂を落させ分離しています。この工程の後、内袋に切身とたれを充填しているため、魚臭さやレトロ臭が軽減され、味なじみの良い煮魚に仕上がります。





# JFSA サバ味噌煮 (M) (L)

病院や介護老人保健施設でも人気のある、定番のサバ味噌煮です。白味噌の風味が活きるよう素朴な配合にし、サバ本来の風味と煮汁の旨み・甘みを感じる味つけにしました。MとLの2規格があるので、朝食用・昼食用などシチュエーションによって使い分けて提供できます。



規格荷姿  
(M) 50g×10枚×10袋×2合  
(L) 70g×10枚×8袋×2合

保存方法 (M)(L) 冷凍

調理方法 (M)(L) ボイル

**POINT 04** 学年別などで  
2規格を使い分け

M、Lの2規格があり、小学校の低学年・高学年用などに使い分け可能です。



右からサバ味噌煮 (M) と (L) ▲

**POINT 02** 安定供給&脂ののった  
ノルウェー産原料

脂質が多く旨み強いノルウェー産原料で、安定供給が可能です。



**POINT 05** 国内の工場  
安心安全の製造

ISO 22000取得の国内工場で、切身加工から箱詰まで一貫生産しています。



**POINT 03** オリジナルのたれで  
味つけ

自社製造のたれを使用。どこか懐かしく万人が好む味をめざしました。



## JFSA 肉餃子22g

鶏肉(国産)とキャベツ(国産)、タマネギ、ニラをベースにしたタネを、もっちりとした薄皮で包みました。ジューシーな味わいが特徴です。



規格荷姿 22g×12個×20袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 加熱



## JFSA おくらのおひたし

歯応えの良い一本物のおくらを使用しただ本格的な冷凍和惣菜。素材の色合い・風味が最大限引き立つように飽きのこないカツオ風味にしました。



規格荷姿 510g×14袋  
保存方法 冷凍  
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍



## JFSA 豚こrostステーキ (ステーキソース)

豚ロース肉を約2cmにダイスカットし、ステーキソースと合わせました。お肉は柔らかくジューシーで、ソースは白米との相性も抜群。丼やお重、単品でも。



規格荷姿 500g×12袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 ボイル



1,000品目以上あるJFSAのPB商品やメーカーNB商品の中から、2023年新発売の12アイテムを厳選。開発担当者が「今、オススメしたい商品」を取り揃えました。

## JFSA サバフィーレ 35尾・40尾・45尾

原料は、イギリス産の脂がのった大西洋サバラウンド。鮮度感が良い物のみを選び、インドネシアでフィーレ加工しました。



規格荷姿 5kg×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 加熱



▲画像は35尾

## JFSA ミートボール (トマトソース)

国産鶏肉使用の肉団子を油で揚げて、トマトソースを絡めました。ミートボールのフレーバーを変えたバリエーションとして最適です。自然解凍でも。



規格荷姿 930g×6袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 ボイル、スチコン、自然解凍、冷蔵庫解凍



## JFSA タレ付きミニハンバーグ25 (おろしソース味)

しょうゆベースの和風おろしソースを絡めたミニハンバーグです。サイズは約5cm×約4cmで弁当マスにちょうど良く、小鉢の2個付けにも重宝します。



規格荷姿 900g×6袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 ボイル、スチコン



## JFSA 冷凍ミックスベリー

良質なイチゴ、ブルーベリー、ラズベリー、クランベリーを選別し、甘酸のバランスよくミックス。かき氷、ヨーグルト、アイスクリームなどのトッピングに。



規格荷姿 500g×20袋  
保存方法 冷凍  
調理方法 開封のみ



## 味のちぬや コンベクションレンジ調理チキンカツ

鶏肉を油調済冷凍に仕上げました。コンベクション・レンジ・自然解凍調理で召し上がれるので、フライヤーを設置しないキッチンでもお使いいただけます。



規格荷姿 70g×10個×8袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 コンベクション、レンジ、自然解凍



## JFSA 照焼チキン50 (国内製造)

鶏もも肉を丁寧にカットして、下処理後に焼成。包装時にたれを充填して二次加熱しているため、しっかりした味わいが楽しめます。



規格荷姿 500g(10個)×10パック×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 ポイル



# JFSA マストバイ 12

## JFSA コスタリカ産 冷凍パインアップルチャック

ゴールデンパインの中でも芳醇で香りと甘みが強く、酸味が少ないMD-2種を現地で最終パックしました。色味が濃いので、料理に彩りを添えてくれます。



規格荷姿 500g×20袋  
保存方法 冷凍  
調理方法 自然解凍、冷蔵庫解凍



## 味のちぬや コンベクションレンジ調理コロッケ60

国産ジャガイモを使用した、ほくほくのポテトコロッケです。自然解凍OKなので、冷凍のまま弁当にトッピングすることもできます。



規格荷姿 60g×10個×10袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 コンベクション、レンジ、自然解凍



## JFSA 軟骨入りつくね25

国産鶏肉のミンチにコリコリとした歯ごたえのある軟骨を加えた、食感にこだわったつくねです。1袋(1kg)に40個以上入っています。



規格荷姿 1kg×6袋×2合  
保存方法 冷凍  
調理方法 油調、スチコン



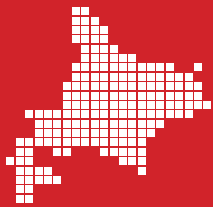
JFSAのPB  
比べてみました

# 地域別売り上げ

# ランキング TOP10

※2022年度売上(食油を除く) ※数字は出荷数量(単箱)

JFSA PB商品の中で、売れているのはどんな商品?そんなお客様の声にお応えして、エリア別売り上げランキングTOP10をご紹介します!エリア独自に売り上げが多い3商品は、人気の理由についてもご説明します。



## 北海道エリア

厨房の低オペレーション化に貢献する商品や、北海道の食文化の影響が見られるPB商品が売り上げ上位を占めています。



讃岐うどん250R

39,862箱



ポテトサラダ

42,503箱



イカリング唐揚げ  
(真いか使用)

33,256箱

4位 …… こだわりの若鶏唐揚げ	29,506	8位 …… 白みそ10kg	22,537
5位 …… えびちり(キットタイプ)	26,212	9位 …… ウェーブラーメン230	19,071
6位 …… 大根おろし(国産)	25,069	10位 やわらかロースカツ120	17,456
7位 …… 日本そば	23,663		

PICK  
UP!



日本そば  
200g×5食×8袋

セントラルキッチンで多数の採用実績あり。凍ったままボイルで約1分の簡単調理が可能です。



ウェーブ  
ラーメン230  
230g×5食×8袋

ごまだれで食べる北海道発祥「ラーメンサラダ」によく使われます。ホテルの朝食でも採用あり。



白みそ10kg  
10kgダンボール

北海道は白みそ文化?! 北前船で運ばれたみそが、北海道で独自の食文化を育み、道民に愛されています。



## 東北エリア

惣菜や弁当に取り入れやすい商品が人気。納豆など、東北での消費量の多さを反映する商品も。

**PICK UP!**



**あらびき肉団子**  
1.5kg×4セット

店舗数の多い地元スーパーでも採用実績がある、弁当の定番品。単品でも販売されています。



**パリッとミニ春巻32**  
320g(10本)×6袋×4合

弁当に入る小さいサイズが受けています。時間が経ってもパリパリ感が続きます。



**カップ納豆(たれ・からし入)**  
20g×50個×6合

納豆の平均支出額が全国的に高い東北。業務用でも朝食などでよく使用されています。



讃岐うどん250R

47,274箱



ポテトサラダ

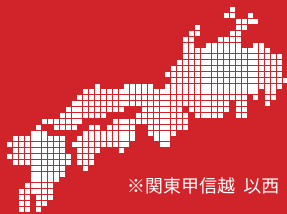
75,145箱



こだわりの若鶏唐揚げ

42,457箱

4位	……イカリング唐揚げ(真いか使用)	41,788	8位	……大根おろし(国産)	29,401
5位	……あらびき肉団子	32,152	9位	……マカロニサラダ	29,399
6位	……パリッとミニ春巻32	32,040	10位	ほうれん草カット(IQF)	29,270
7位	……カップ納豆(たれ・からし入)	29,615			



※関東甲信越 以西

## 中西部エリア

1位は不動の『ポテトサラダ』ですが、2・3位は幅広い業態で採用される『焼ちくわ』が席巻!

**PICK UP!**



**焼ちくわ(卵白入)R50g(袋入り)・(バラ)**

袋入り 50g×10本×5袋×4合  
バラ 50g×50本×4合

袋入りとバラの両方ランクイン。袋入りは施設、バラはセントラルキッチンでの引き合い多数。



**本格あおり炒めチャーハン**  
1kg×6袋×2合

スーパー弁当のほか、外食でも高い採用実績。あおり炒め製法でバラと仕上がっています。



**ふんわりハンバーグ120R**  
120g×10個×8袋

大手スーパーの弁当に採用。焼き、煮込み、揚げなど幅広い調理に対応します。



焼ちくわ(卵白入)R50g(袋入り)

64,975箱



ポテトサラダ

114,730箱



焼ちくわ(卵白入)R50g(バラ)

62,075箱

4位	……卵黄マヨネーズ	51,486	8位	……マカロニサラダ	37,868
5位	……本格あおり炒めチャーハン	48,502	9位	……ミニお好み焼き30R	37,672
6位	……ふんわりハンバーグ120R	47,924	10位	えびちり(キットタイプ)	35,723
7位	……イカリング唐揚げ(真いか使用)	43,174			

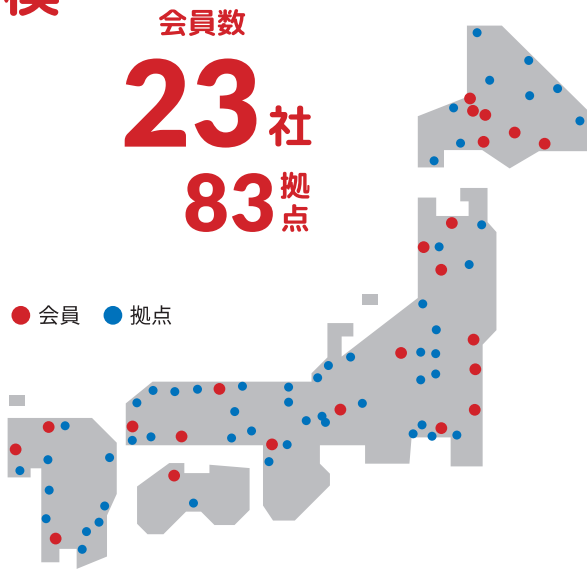
What's  
JFSA?

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



会員総売上高(食品・業務用)

約**2,840**億円



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

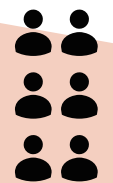
JFSAの特徴

03

事業の  
姿勢

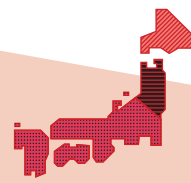
JFSAは、ボトムアップ型のコミュニケーションで  
ユーザー様の営業支援と会員の販売促進を行っています。

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

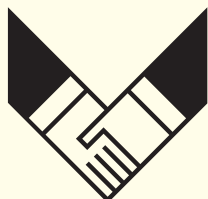
理事会



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  
**74社** **718億円**



### 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74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

**17** 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(学給部会、惣菜部会、外食部会、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。