

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★

2022. 冬春号

サブ特集

- ・ごま油とごまラー油でパワーアップ!
- ・JFSA 誌面展示会
- ・JFSA イチオシ!
- ・JFSA マストバイ10
- ・厨房用品のススメ ～清掃編～



鍋もコンロも人手もいらない

流水解凍麺特集

- ・流水解凍麺は厨房の救世主!
- ・JFSA流し麺冷凍うどんて叶える
厨房の「あるある」お悩み解決ヒント集
- ・使える! JFSA流し麺冷凍うどんメニュー

流水解凍麺は厨房の救世主！



流水解凍麺 特集

鍋とコンロと人手もいらさない

火を使わず調理



短時間で大量調理が可能



経時変化に強い



コシ + もちもち感



新しい生活様式に伴う巣ごもり需要の高まりで、家庭用冷凍うどんの生産量は2020年から大きく伸びました。この2年で、冷凍うどんのおいしさが一層広く知れ渡ったといえます。

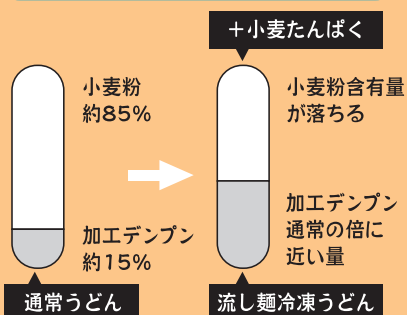
一方業務用では、時短要請やリモートワークの影響によって、食材ロスの拡大をはじめ、ランチ営業のテイクアウト対応、最少人数による調理など、これまでにない課題が加わりました。

そうした食シーンの変化による厨房のお悩みを解消してくれるのが、今回ご紹介する流水解凍麺「JFSA流し麺冷凍うどん（ハードタイプ）」です。

その特長は、調理が簡単で大量調理にも向いており、冷凍麺と遜色のないコシともちもち感が長時間持続すること。お客さまが求めるおいしさと、厨房が求める調理の簡便化の両方を叶えられる、まさに「救世主」なのです！

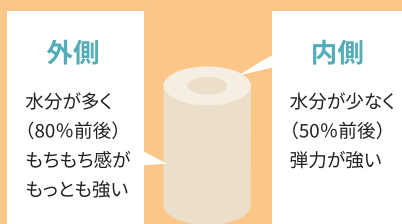
業態も、あらゆる現場に対応できます。短時間で大量調理は、惣菜、弁当、給食に。スチームコンベクションオーブンでの調理が可能なので、焼きうどんや温麺メニューなどメニュー展開に広がりが生まれます。さらに時間が経過しても麺本来の食感をキープするので、外食やピュッフェ、テイクアウトでも力を発揮します。

なぜ時間が経ってもコシがあるの？



グルテンを生成する小麦粉と経時変化に強い加工デンプン、さらにグルテンを補充する小麦たんぱくのバランスによってコシが長持ちします。

流水解凍麺っておいしいの？



おいしい麺

他の冷凍うどんと同様、上図のゆでたての状態です。流水解凍麺独自の材料調合により、解凍後もその状態を長く維持できます。



JFSA流し麺冷凍うどん (ハードタイプ)

- 規格荷姿 250g×5個×4袋
- 保存方法 冷凍
- 調理方法 流水解凍、ボイル解凍



流水解凍作業のポイント

冷凍状態の流水解凍麺をざるに入れ、流水が入るボウルに浸けて約6分間さらします。その間はほぐすなどの作業はせず「ほったら

かし」でOKですが、ボウルを少し揺り動かすと、より解凍時間が短縮できます。

高品質なJFSA冷凍麺で低オペ調理を実現！



JFSA冷凍うどんの製造工場（テーブルマーク㈱）の製造工程をこちらでcheck！（流し麺冷凍うどんも同様の工程です）

スチコン使用時の調理方法

- 袋から冷凍うどんを取り出して100℃のスチーム調理で5～6分加熱後、水で締めます。
- 焼うどんの調理の際は、うどん・具材・ソースを天板へ乗せて170℃（湿度40%）で8～10分加熱します。

※スチコンによる調理時間は、機種により異なる場合があります。

JFSAは流水解凍麺以外の冷凍麺も多数ラインナップしています。特に冷凍うどんは、コシの強い讃岐うどん、しなやかな弾力とのど越しの稲庭風うどん、つゆの乗りがよい包丁切りうどん、さらにセツトや大盛メニューに対応可能な割りタイプなど、用途に合わせた4品があります。

約1分のスチコン調理で解凍しますが、スチームコンベクションオーブンを使用すれば、流水解凍麺と同様、短時間で大量に調理することができます。またうどん以外にも、冷凍そば・ラーメンも種類豊富に揃えています。



JFSA包丁切り割子うどんR

規格荷姿	125g×10個×8袋
保存方法	冷凍
調理方法	ポイル解冻、スチコン調理



JFSA稲庭風割子うどん

規格荷姿	125g×10個×4袋
保存方法	冷凍
調理方法	ポイル解冻、スチコン調理



JFSA讃岐うどん250R

規格荷姿	250g×5個×8袋
保存方法	冷凍
調理方法	ポイル解冻、スチコン調理



JFSA讃岐うどん200R

規格荷姿	200g×5個×8袋
保存方法	冷凍
調理方法	ポイル解冻、スチコン調理

JFSA流し麺冷凍うどん(以下、流し麺)で叶える

厨房の「あるある」お悩み解決ヒント集



食材がムダになる

居酒屋

ランチ営業をしたいけれど、ランチのためだけに食材を増やしたくない。

解決!

和洋中を選ばない流し麺を使って、夜のメニューを活かしたランチメニューが作れます。

P05

「食材使いまわし」へ!

暑くて調理がしんどい

ホテル

夏場は特に、火を使った調理で厨房が暑い。

解決!

流し麺なら流水解凍で火を使いません!

提供までに時間がかかる

居酒屋

ピークタイムはコンロも人もフル稼働で、オーダーが入っても提供までに時間がかかってしまう。

解決!

流し麺を流水解凍してスタンバイしておけば、オーダー後すぐに提供可能です。

調理の手間をかけられない

定食屋

ごはん以外のメニューも取り入れたいけど、調理の手間はかけたくない。

解決!

流水解凍できる流し麺の特徴を活かして、鍋もコンロも使わない簡単調理メニューが作れます。

P05

低オペレーションへ!

値上げしたくない

定食屋

食材の原価は上がっているけど、なるべく値上げはしたくない。

解決!

既存メニューに小うどんを追加してセットメニューにすることで、客単価アップに成功した事例があります!





ごはんを炊くのが面倒

唐揚げ屋

テイクアウトやデリバリー向けにお弁当メニューを作りたいが、ごはんを炊くのは手間。

解決!

唐揚げとうどんの相性はばっちり。既存のメニューを活かしてボリューム満点のうどん弁当が導入できます。

P05

「テイクアウト」へ!

調理設備がない

唐揚げ屋

フライヤー設備しかないの
で、揚げ物以外のメニュー
を提供できない。

解決!

シンクがあれば調理可能! 冷凍庫から流し麺を取り出して流水にさらすだけです。

人手が足りない

社員食堂

調理員が集まらないため、極力調理の手間は省きたい。

解決!

調理員は流し麺を流水解凍しながら他の作業ができて作業効率アップ。大量調理可能で、作り置きしても麺が伸びにくいのも給食に向いているポイントです。

麺が伸びる

惣菜・弁当屋

調理してからお客さまが食べるまでにタイムラグがあり、麺が伸びてしまう。

解決!

経時変化に強い流し麺なら、時間が経ってもコシともちもち感をキープできます。

厨房のお悩みはこれで解決！

使える！

JFSA流し麺 冷凍うどんメニュー

和えるだけ・のせるだけの低オペレーション、夜の食材使いまわしメニュー、導入の参考にしていただきたいテイクアウトメニューなど、厨房のお悩み解決メニューをご紹介します。

低オペレーション

食材使いまわし

テイクアウト



生姜餡さつぱりうどん

うどんにのせれば即提供OK

作り方動画



自然解凍提供OK!

材料 JFSA流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、JFSA揚げ茄子といんげんの生姜餡、JFSA 蒸し鶏ほくしR、JFSA 大根おろし(国産)、JFSA めんつゆもしくはJFSA めんつゆ50(ストレート)、ミニトマト



冷やしカレーうどん

みんな大好きカレーアレンジ♪

作り方動画



材料 JFSA 流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、JFSA カレーソースR、JFSA めんつゆ、JFSA 淡麗美酒 やわらか日和、JFSA ポテトサラダ、豚肉赤身、温泉卵、トマト、万能ねぎ、水



焼肉うどん

包材で映えるメニューに

作り方動画



材料 JFSA流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、JFSA 焼肉のタレ、JFSA 白だしうるめ入りR、JFSA めんつゆもしくはJFSA めんつゆ 50(ストレート)、いりごま白、ごま油、ごまラー油、水、牛肉(薄切りもも肉)、ゆで卵、キムチ(きゅうり、大根、人参等)、サンチュ、かいわれ大根

**JFSA揚げ茄子と
いんげんの生姜餡**

規格荷姿 500g×14袋
保存方法 冷凍



**JFSA
蒸し鶏ほぐしR**

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 冷凍



**JFSA
大根おろし(国産)**

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



**JFSA 彩り野菜と
油揚げのおひたし**

規格荷姿 500g×12袋
保存方法 冷凍



**JFSA めんつゆ
50(ストレート)**

規格荷姿 50g×40食×6袋
保存方法 冷蔵



JFSA めんつゆ

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温



野菜の彩りうどん
カラフル具材をのせるだけ

作り方動画

材料

JFSA 流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、
JFSA 彩り野菜と油揚げのおひたし、
JFSA めんつゆもしくは
JFSAめんつゆ50(ストレート)、かわわれ大根、かにかま

自然解凍
提供OK!



**JFSA
カレーソースR**

規格荷姿 3kg×4袋
保存方法 常温



**JFSA淡麗美酒
やわらか日和**

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温



**JFSA
ポテトサラダ500**

規格荷姿 500g×12袋
保存方法 冷蔵



**JFSA 三元豚厚切
ロースとんかつ190**

規格荷姿 190g×30枚
保存方法 冷凍



**タイランドフィッシュリージャパン
5色のごろごろ野菜ミックス**

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷蔵



**JFSA昔懐かし
醤油ラーメン**

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温



三元豚ロースかつの
パイコー麺風
とんかつはうどんにも合う!

作り方動画

材料

JFSA 流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、
JFSA 三元豚厚切ロースとんかつ190、
タイランドフィッシュリージャパン 5色のごろごろ野菜ミックス、
JFSA昔懐かし醤油ラーメン、水、豆乳、カレー粉



JFSA 焼肉のタレ

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



**JFSA 白だし
うるめ入りR**

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温



**JFSA 糸かつお
血合抜き**

規格荷姿 50g×40袋
保存方法 常温



**JFSA Vピーマン
千切り(赤) IQF**

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA てんかず

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温



**JFSA
いりごま白500g**

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 常温



ピリ辛豚しゃぶうどん
肉も野菜もせて栄養バランス◎

作り方動画

材料

JFSA流し麺冷凍うどん(ハードタイプ)、JFSA めんつゆ、
JFSA 糸かつお血合抜き、JFSA V ピーマン千切り(赤)、水菜、
JFSA 純正ごまラー油、JFSA てんかず、豚バラスライス



ごま油とごまラー油でパワーアップ!

ごま油やごまラー油の魅力は、食欲をそそる香ばしい風味だけじゃないんです! メニューの価値をアップさせる機能を活かしたごま油とごまラー油の使用例をご紹介します。

アボカドとチキンのサラダ

作り方動画



カレーピラフにのせて
エスニック丼に



パンにはさんで
アボカドチキンサンド

アボカドの色止めカアップ!

変色が気になるアボカドを、ごま油で色止め! マヨネーズとレモン汁でさっぱりコクうまに仕上げます。



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



JFSA
蒸し鶏ほぐしR

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 冷凍



JFSA ブロッコリー-S
(20/40)

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA
卵黄マヨネーズ

規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



JFSA
いりごま白500g

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 常温



パクチーとともにのせて
南国風焼きそば



えびちりアボカド添え

作り方動画



ライスパンズにはさんで
迫力のバーガー

えびちりのコクと
香りがアップ!

中華料理の定番にごま油とごまラー油は
欠かせません! 時間が経っても油っぽく
ならないので、テイクアウトにもおすすめ。



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



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



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



JFSA
おろしにんにく

規格荷姿 1kg×15本
保存方法 冷蔵



JFSA
おろししょうが

規格荷姿 1kg×15本
保存方法 冷蔵



JFSA V料理酒 1L

規格荷姿 1L×12本
保存方法 常温



JFSA
全卵マヨネーズ

規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



JFSA
丸鶏スープパウダー

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温

ピリ辛
マンゴーサラダ



作り方動画



揚げた春巻の皮にのせて
オードブルに



バゲットにはさんで
バインミー風

マンゴーの
食感アップ!

デザート主体のマンゴーを、サラダに仕
立てる提案です。ごま油を絡めれば、マン
ゴーの口当たりは一層なめらかに。



JFSA
冷凍マンゴーチャンク

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA かにかま35

規格荷姿 700g×12袋
保存方法 冷凍

調味料と合わせて簡単に味変！

ごま油とごまラー油の特徴の1つ「調味料との相性の良さ」を活かせば、味の変化に富んだ多彩なソースが作れます。そのソースで、定番メニューを簡単アレンジしてみました。

エスニックな甘辛ソース

タイ風マンゴーソース



材料

- ・JFSA 一番搾りごま油 5g
- ・JFSA 冷凍マンゴーチャンク 40g
- ・スイートチリソース 100g
- ・レモン汁 少々
- ・パクチー 1本
- ・トマト 25g

白身魚天ぷら

「タイ風マンゴーソース」で、淡白な天ぷらをエスニック風メニューにアレンジ！



JFSA 白身天ぷら30

規格荷姿 30g×100個 保存方法 冷凍
調理方法 油調

八角や山椒でさっぱりうま辛

八角山椒ソース



材料

- ・JFSA 一番搾りごま油 5g
- ・JFSA 南蛮あんかけ 60g
- ・JFSA Vピーマン千切り(赤)(黄)IQF各10g
- ・八角パウダー 少々
- ・山椒パウダー 少々
- ・万能ねぎ 5g
- ・玉ねぎ 10g

蒸し鶏

蒸し鶏に「八角山椒ソース」をかければ、彩りも鮮やかなよだれ鶏風メニューが完成！



JFSA 蒸し鶏ほぐしR

規格荷姿 500g×24袋 保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍

甘酢の風味が食欲をそそる

甘酢ソース



材料

- ・JFSA 一番搾りごま油 5g
- ・JFSA 甘酢あんかけ 80g
- ・万能ねぎ 1/2本
- ・ガーリックパウダー 小さじ1/2

フライドチキン

いつものフライドチキンを「甘酢ソース」で味変！甘酢あんかけがますます食欲をそそります。



JFSA フライドチキン ドラム 100

規格荷姿 1kg(10枚入)×4袋×3合 保存方法 冷凍
調理方法 油調

タルタル+とんかつソースがやみつき！

やみつきソース



材料

- ・JFSA 純正ごまラー油 5g
- ・JFSA 具材たっぷりタルタルソース 50g
- ・とんかつソース 10g
- ・カレー粉 少々
- ・トマト 30g
- ・万能ねぎ 少々

オーロラソース風にアレンジ

玉ねぎソース

材料

- ・JFSA 純正ごまラー油 5g
- ・JFSA 卵黄マヨネーズ 30g
- ・JFSA おろしにんにく 少々
- ・JFSA おろししょうが 少々
- ・ケチャップ 少々
- ・ドライパセリ 少々
- ・玉ねぎ 30g



パワーアップの素 ごま油 & ごまラー油

ごま油・ごまラー油7つの特徴

- ・うまみを引き出す
- ・時間が経っても油っぽくならない
- ・経時変化を抑える
- ・香りが飛びにくい
- ・調味料と相性が良い
- ・コクが増す
- ・口当たりがなめらかになる

JFSA × マルホン

一番搾りごま油

圧搾製法が一番搾りだけを使用しました。
苦みが少なく、ごま本来の香りが特徴。
業界初の二重構造ボトルで香りが
飛びにくく、搾りたての香りが続きます。



こんなシーンで活躍！

外食

厨房ではもちろん、卓上使用で
プレミアム感を演出。

惣菜

天ぷらに後がけて、
手軽に「江戸前風」を実現。



一番搾りごま油

規格荷姿: 400g×10本×2台
保存方法: 常温
調理方法: 開封のみ

容器にこだわり！

押し出し式密封ボトル

- ・1滴から分量調整しやすい設計
- ・液だれ、べたつき、手汚れ軽減
- ・鮮度ボトルで劣化抑制、おいしさ持続
- ・使用済み容器の廃棄が簡単

学校給食

ごまのコクと香りで野菜も
たくさん食べられる。

メディカル

ごまの風味で食欲増進。
減塩効果にも期待大。

産業給食

いつものメニューを後がけて味変。
自分好みの味に調節しやすい。

JFSA × マルホン

純正ごまラー油

圧搾製法で搾ったごま油100%と、
厳選した唐辛子を使用。
ごまの強い焙煎感と深いコクが絡み合う、
すっきりとした強い辛みが特徴です。



厨房でも、客席でも万能

辛口仕上げに

居酒屋、食堂、ラーメン店などの
あらゆる料理で活躍。

衛生的

液だれしにくく衛生的で、
詰め替え・洗浄不要。



純正ごまラー油

規格荷姿: 150g×24本
保存方法: 常温
調理方法: 開封のみ

容器にこだわり！

滴下専用ボトル

- ・押しやすいボトル
- ・液だれしにくい細口ノズル
- ・片手で簡単に1滴から使える

最適サイズ

持ち運びに最適なサイズ。
味のアクセントに。



JFSA 誌面 展示会

2020年から軒並み中止となっていた業務用食品展示会ですが、2021年秋から再び開催する流れが増えてきました。そこで今回は、リアル展示会の盛り上がりの後押しするため誌面上で展示会を再現！2019年、JFSA会員の展示会に出展したJFSAのブースで、特に来場者に好評だったメニューをご紹介します。

※JFSA会員が開催する展示会は、消毒、手洗い、マスク着用、ソーシャルディスタンスの確保など、安全策を講じて実施しています。ご来場の際は、マスク着用などの感染対策を行った上でお越しください。なおJFSA会員の展示会情報は、各営業担当者、またはJFSAのホームページ (<https://web.jfsa.co.jp/jp/home>) でご確認ください。

データの
見方

- ①来場者からのコメント
- ②展示会実施都道府県
- ③メニュー対象業態

A

ポロニアソーススパゲッティ

使用商品


**JFSA ポロニアソース
(ミートソース)1kg**

野菜、牛肉のうまみと、トマト・赤ワインの
コクが調和したミートソースです。

規格荷姿	1kg×12袋
保存方法	常温
調理方法	鍋に移して温め


**JFSA トマトベースソース
1kg**

シンプルな味付けで、パスタや
煮込みなど幅広く使える汎用性の
高いソースです。

規格荷姿	1kg×12袋
保存方法	常温
調理方法	開封のみ


**JFSA 冷凍スパゲティ
塩茹で1.7mm**

デュラム小麦を使った風味豊かな
スパゲティを塩茹でし、
急速冷凍しました。

規格荷姿	210g×5食×6袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	湯せん、電子レンジ


B ビュッフェバーグ
デミグラスソース

A ポロニアソース
スパゲッティ

B ビュッフェバーグデミグラスソース

- ①デミグラスソースのみ使用していたが、フンドヴォーやソテーマッシュオニオンを
加えることで本格的な味が手軽に出せることが分かった。
気軽に使えるフンドヴォーの存在もうれしい。
- ②長野県 ③ホテル、レストラン、惣菜

A ポロニアソーススパゲッティ

- ①トマトソースを加えることで、うまみに深みが出る。ランチにはポロニアソースのみで
単価を抑え、ディナーではトマトソースを加えて付加価値を上げたいと思う。
- ②北海道
③ホテル、レストラン、居酒屋

B

ビュッフェバーグ デミグラスソース

使用商品


JFSA ビュッフェバーグ30R(乳抜き)

牛肉・豚肉・鶏肉を使用し、肉感を出しながら
柔らかく仕上げました。約30〜34g。

規格荷姿	750g(25個)×8袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	スチコン、電子レンジ、煮込み、揚げ、蒸し


JFSA デミグラスソース1kg

野菜が持つ本来の甘みと肉汁のうまみが
調和した、上品な味わいとコクのソースです。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	常温
調理方法	鍋に移して温め


JFSA フンドヴォーR

オーストラリア産フンドヴォーを
ベースに、鶏ガラと野菜のうまみを
ブレンドしました。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	解凍後、好みの濃度に 調整して使用


**丸善食品工業 シェフサービス
ソテーマッシュ&オニオン**

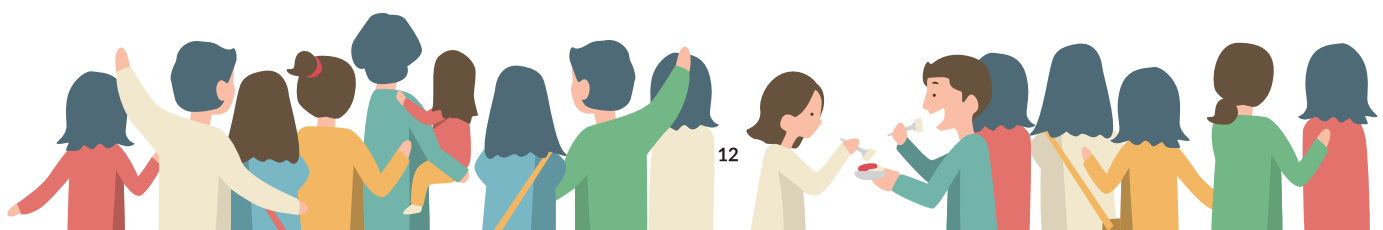
マッシュルームと玉ねぎを煮詰め、うまみと
甘みをバランスよく引き出しました。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍、流水解凍


JFSA セレクションワイン 赤

くせの無い香りと味わいで素材の
持ち味を引き出し、煮詰めた際に
コクと酸味が際立つワインです。

規格荷姿	1.8L×6本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



C カラスガレイのフライ マヨソースバジル風味 **使用商品**



**ロイヤルグリーンランドジャパン
カラスガレイ皮無し骨無し切身80**
脂質が高くサイズが大きいグリーンランド産
カラスガレイを新鮮なうちに加工しました。

規格荷姿	80g×10枚×10袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	加熱調理



JFSAソフトパン粉(焙焼式)
こだわりの「焙焼式製法」で、パンの
風味と食感に優れています。
イーストフード不使用。

規格荷姿	2kg×4袋
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



JFSA 薄力粉
開閉に便利なチャック式の
スタンディングタイプの袋を
採用しました。

規格荷姿	1kg×15袋
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



JFSA 全卵マヨネーズ
くせのないマイルドなうす味で
素材の味を活かす、
全卵タイプのマヨネーズです。

規格荷姿	1kg×12本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



C カラスガレイのフライ
マヨソースバジル風味

D えだ豆と
蒸し鶏のマスタード仕立て

D えだ豆と蒸し鶏のマスタード仕立て

- ①解凍して混ぜるだけと手間が掛からないので助かる。パンのフィリング、サンドイッチの具材、サラダのアクセントにも使える。えだ豆の色の鮮やかさも採用の決め手となった。
- ②宮城県 ③製パン、惣菜

C カラスガレイのフライマヨソースバジル風味

- ①マヨネーズとバジルソースを混ぜるだけで差別化できるソースができるとは。カラスガレイ以外にも活用できそう。
- ②秋田県
- ③ホテル、レストラン、産業給食

D えだ豆と蒸し鶏のマスタード仕立て **使用商品**



JFSA 蒸し鶏ほぐしR
ワンフリーズでしっとりした
食感と肉のうまみ特徴。
養鶏場から一元管理の原料を使用。

規格荷姿	500g×24袋
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍



JFSA とれたてむき枝豆
軽く湯通ししたむき枝豆を急速
冷凍しました。加熱後、
そのまま使用できます。

規格荷姿	500g×20袋
保存方法	冷凍
調理方法	加熱調理



JFSA 卵黄マヨネーズ
酸味を抑え、卵の風味を活かした
卵黄タイプのマヨネーズです。
殺菌卵使用。

規格荷姿	1kg×12本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



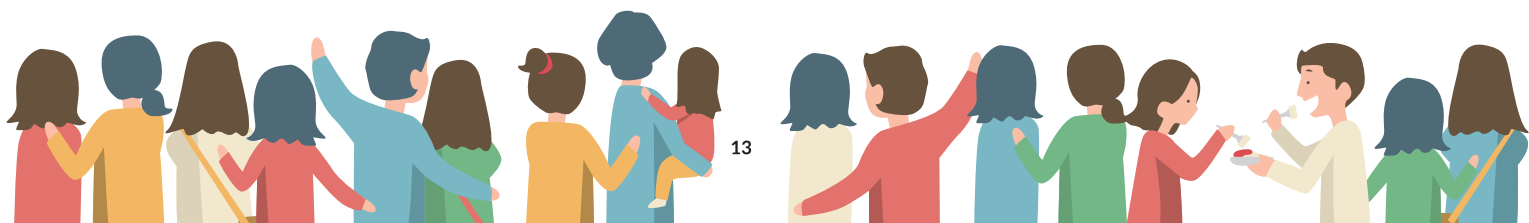
JFSA 粒入りマスタード
カナダ産No.1グレードの
マスタードシードを使用。
辛さを抑えた味わいです。

規格荷姿	270g×12本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



JFSA ねりからし
使いやすいボトルタイプの
ねりからしです。ボトルサイズ
6cm×5cm×17.5cm。

規格荷姿	290g×12本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



E 中華風豚もも竜田&海老 **使用商品**



JFSA 国産豚もも竜田揚げ (乳・卵不使用)

国産豚もも肉を使用した、プリフライタイプの竜田揚げです。約1.8cm角。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	油調



JFSA 天然海老バックカット (打ち粉付き)

原料に天然海老を使用。1尾ずつ丁寧に粉付けしているので、作業工程の簡略化に貢献します。

規格荷姿	800g×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	油調



JFSA 美味中華 青椒肉絲ソース

オイスターソースの風味とコクを効かせた、青椒肉絲用のソースです。

規格荷姿	1,120g×6本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



F ブルスケット

E 中華風豚もも竜田&海老

F ブルスケット

- ①バゲットの目が詰まっているので、のせたソースや具材が落ちないのがよい。サーモンはしょっぱすぎず、燻製の度合いもほどよい。スライスする手間が省け使いやすい。
- ②鹿児島県
- ③外食

E 中華風豚もも竜田&海老

- ①油調した豚と海老に、炒めた野菜と絡めたソースを掛けただけの低オペレーションがよい。スライスタイプの冷凍野菜を油調してのせるだけの、さらに簡単な方法も教えてもらった。
- ②北海道
- ③外食、惣菜、弁当、産業給食

F ブルスケット **使用商品**



JFSA スモークサーモンスライス(トラウト)

厳選したチリ産トラウトサーモンをソフト温燻製法でスモークし、スライスしました。

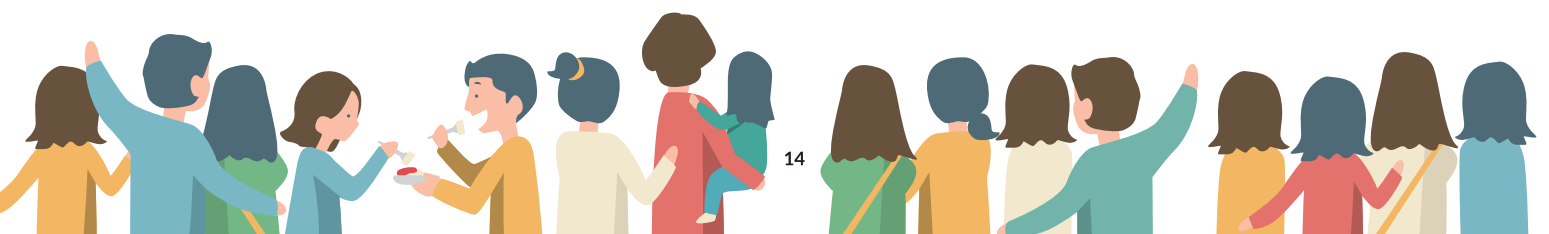
規格荷姿	500g×20パック
保存方法	冷凍
調理方法	冷蔵庫解凍



JFSA バゲット

フランスパン用の小麦粉を使用したフランスパンです。1本約40cm。

規格荷姿	1本×12袋×3合
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍



G 三元豚サンド、ソーセージカツサンド、ハムカツドッグ

使用商品



JFSA 三元豚厚切コースとんかつ190

US産三元豚を、うまさが十分に味わえる厚さ(約18mm)にスライスしました。

規格荷姿	190g×30枚
保存方法	冷凍
調理方法	油調



JFSA 大きなポロニアソーセージカツ95

ソーセージ厚を8mm以上にして食感を良くし、盤面も約90mmと大きくしました。

規格荷姿	95g×60個
保存方法	冷凍
調理方法	油調



JFSA 厚切ハムカツ

約13mmの厚切りチョップドハムを、薄い衣と粗めのパン粉でサクサクに揚げました。

規格荷姿	55g×100個
保存方法	冷凍
調理方法	油調



H きんぴらごぼうサンド

G ホットドッグ、サンドイッチ

右より、三元豚サンド、ソーセージカツサンド、ハムカツドッグ

H きんぴらごぼうサンド

①和風のきんぴらごぼうを玉子といっしょに挟むことで、味がまろやかに
なることが分かった。クロワッサンの甘みもよく合うし、きんぴらごぼうの食感が
サンドイッチにプラスされるのもよいと思う。
②鹿児島県 ③製パン、惣菜、外食

G ホットドッグ、サンドイッチ

①どの商品もボリューム感があり、食べごたえ抜群。パンに挟むことでさらにインパクトが
大きくなると思う。「三元豚」や「ポロニアソーセージ」と差別化が図れる。
②岩手県
③製パン、惣菜、外食

H きんぴらごぼうサンド

使用商品



JFSA ザ・スクランブルエッグR

ホテルの朝食バイキングをターゲットに、
手作り感のある食感と味に仕上がっています。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍、ボイル



JFSA きんぴらごぼう(チルド)

開封するだけで、おかず、おつまみ、
お弁当など幅広く利用できます。

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	冷蔵
調理方法	開封のみ



JFSA ミニクロワッサン

発酵バターを使用した
コンパウンドマーガリンにより、
豊かなバター風味を出しました。

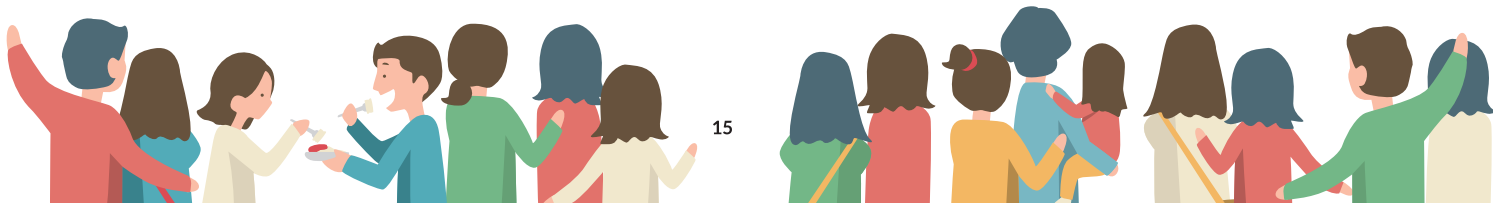
規格荷姿	6個×8袋×4合
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍



JFSA 卵黄マヨネーズ

酸味を抑え、卵の風味を
活かした卵黄タイプの
マヨネーズです。殺菌卵使用。

規格荷姿	1kg×12本
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



JFSA イチオシ!

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。



JFSA 国産いわしの生姜煮(M)(L)

独自製法で骨までやわらかく加工したいわしを、生姜の風味を効かせたしょうゆダレでまろやかに仕上げました。栄養豊富ないわしをまるごと味わえる、ごはんに合うおかずです。

(M)

(L)



規格荷姿 (M) 510g(15個) × 10袋、(L) 450g(10個) × 10袋
 保存方法 冷凍
 調理方法 ポイル、スチコン



特徴ある設備と独自製法で生産した高品質の製品を、2020年11月稼働の新工場から全国へお届けします。

つくっているのはココ

- ・ 旋網漁中心に獲れた高品質のいわしを、銚子・釧路メインで買付けしています。
- ・ 高周波解凍と流水解凍で原料を短時間解凍するため、高品質が保てます。
- ・ 最新の生産設備、金属検出器、X線検知器、冷凍保管で安全・安心な製品をお届けします。

(株)ヤヨイサンフーズ気仙沼工場

所在地: 宮城県気仙沼市赤岩港

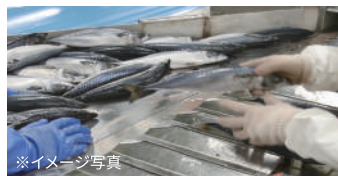


03 - 切身蒸煮・凍結



※イメージ写真
骨までやわらかく蒸し、急速凍結します。

02 - 原料解凍・カット



※イメージ写真
短時間で解凍しカットします

01 - たれ攪拌・冷却

たれの材料を混ぜ合わせ、冷やします。

06 - 検査・箱詰め



最新機器で検査を行い、箱詰めします。

05 - 真空包装・凍結



真空包装後、製品を急速凍結します。

04 - たれ充填



魚切身をトレーに並べ、たれを充填します。

JFSA 国産いわし生姜煮の製造工程

JFSA 10

マストバイ



1,000品目以上あるJFSAのPB商品の中で今、開発者が「おすすめしたい商品」10アイテムをピックアップ。お客さまの声とともにお届けします。

① JFSA こだわりの若鶏唐揚げ

② JFSA V鶏もも竜田揚げ

若鶏のもも肉を使用した唐揚げと竜田揚げです。唐揚げは醤油味をベースにしょうがとにんにくを効かせ、薄衣でジューシーに。竜田揚げは醤油味をベースとしており、サクッとした衣の食感が特徴です。



規格荷姿	①②1kg×6袋×2合
保存方法	①②冷凍
調理方法	①②油調

開発者のおすすめポイント

養鶏から加工まで一貫生産の中国大手鶏肉総合インテグレーターによって製造。自社および外部機関による厳しい検査とハイレベルな設備で、日本向け輸出実績No.1を誇る工場で生産しています。



お客さまの声

冷めてもジューシーでやわらかい。
おかずにもおつまみにも提供できます。

JFSA 3種のチーズインハンバーグ

3種のチーズ(カマンベール・ゴーダ・チェダー)を使用したソースを、やわらかでジューシーなハンバーグ生地で包みました。



お客様の声

お子さまからご年配の方まで、幅広い層がオーダーしてくれる商品です!

開発者のおすすめポイント

3種のチーズは冷めても固くならず、やわらかい食感でいただけます。安全・安心の国内製造です。



規格荷姿	45g×25個×4袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	オーブン、電子レンジ、煮込み、油調等

- ① JFSA パルメザンチーズ 80g
- ② グローバル・チーズ 冷凍スイス産ラクレットシュレッド1kg
- ③ グローバル・チーズ 冷凍イタリア産ゴルゴンゾーラクラッシュ500g
- ④ グローバル・チーズ 冷凍アメリカ産モザレラダイス1kg
- ⑤ グローバル・チーズ 冷凍イタリア産モザレラスライス1kg

JFSAが取り扱う豊富なチーズ製品のおすすめ5商品です。①は10ヶ月間熟成で風味豊かなアメリカ産パルメザンチーズを使用。②～⑤の冷凍チーズは、本場スイス産ラクレットチーズをはじめ、本格的な味わいを手軽に提供できるよう加工・冷凍しました。



開発者のおすすめポイント

風味豊かなナチュラルチーズをもっと料理に使ってほしい!と開発した商品です。パルメザンは卓上タイプ、冷凍チーズは使いやすいようシュレッド、クラッシュ、ダイス、スライスに加工して冷凍しました。

お客様の声

パスタ、ピザ、グラタン、サラダ、オードブルと幅広く活用。冷凍チーズはIQF凍結なので使いたい分だけ取り出せて便利です。



規格荷姿	①80g×24本×4箱、②1kg×10袋、③500g×20袋、④1kg×10袋、⑤1kg×8袋
保存方法	①常温、②③④⑤冷凍
調理方法	①開封のみ、②③④⑤解凍後、加熱調理

① JFSA うずら卵ウィンナー串フライ30g

② JFSA ウィンナーチーズ串フライ25g



コロナ禍における市場の変化、ニーズに対応した商品です。バラ売りができなくなった惣菜売り場でのパック売りが好評です。

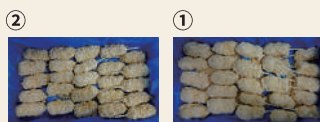
お客様の声

おうち需要を取り込み、幅広い購買層をカバーできている惣菜商品です。



開発者の おすすめポイント

おつまみ、おやつにぴったりの商品です。①はうずら卵+ウィンナーの2個串、②はウィンナー+チーズ+ウィンナーの3個串のスペックです。



規格荷姿	①30g×100本×3合、②25g×100本×3合
保存方法	①②冷凍
調理方法	①②油調

JFSA 豚ロース柔らか切身30g

安心の国内加工で、業種業態を選ばない、使い勝手の良い1枚肉の豚ロースです。

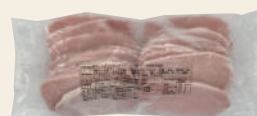


開発者の おすすめポイント

IQF凍結で必要なだけ使いやすく、加熱しても柔らかくなるよう加工しました。

お客様の声

冷凍状態から調理しても縮みが少なく、短時間で調理が可能。冷めても柔らかい点もポイント高いです。



規格荷姿	30g×20枚×10袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	加熱

JFSA 北海道産とろろ昆布

シンプルかつ繊細な昆布本来のうまみを味わえます。



開発者の おすすめポイント

原料は北海道産昆布と醸造酢のみ、食品添加物不使用です。

お客様の声

味噌汁やお吸い物、スープ等の汁物や酢の物にそのまま使えて便利です。



規格荷姿	200g×12入×2合
保存方法	常温
調理方法	開封のみ

- ① JFSA 国産切り干し大根100
- ② JFSA 国産切り干し大根500
- ③ JFSA 国産切り干し大根

原料仕入、下処理から乾燥、袋詰め、出荷まで同一工場内で製造しています。



開発者の おすすめポイント

10～6月は宮崎県と鹿児島県産、7～9月は青森県産と季節に合った産地の国産大根を使用しているのがおいしさの秘密です。

お客様の声

乾燥具合や色、食感が安定していて、クズや異物等の混入もなく使いやすいです。



規格荷姿	①100g×20袋、②500g×10袋、③1kg×5袋
保存方法	①②③ 常温
調理方法	①②③ 70℃以上のお湯で5分戻す

① JFSA 国産 冷凍とろろミックス

② JFSA 国産 冷凍とろろ 50g

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。②は使い切りサイズの50g。パイキングやデリバリー、テイクアウトで活躍中です。



開発者のおすすめポイント

①は国産長芋7:国産大和芋3の割合、②は国産長芋を使用し、程よい粘りと風味を活かしました。

お客様の声

すりおろしに手間と時間のかかるとろろが、手間なく無駄もなく使用できて便利です。



規格荷姿	①500g×20袋、②50g×20個/袋×10袋
保存方法	①②冷凍
調理方法	①②冷蔵庫解凍、流水解凍

JFSA 手切りジャンボチキンカツ JFSA 冷凍油揚げ

国産鶏むね肉を手切りでカットした、ジャンボチキンカツです。惣菜パック添付用シール(サイズ4×5cm)あり。

厳選した非遺伝子組換え大豆から造った8cm×11cmサイズの油揚げを5枚入包装にしました。日配品からの切替に最適です。



開発者のおすすめポイント

約230gのボリューム感。盤面を広くして、見た目のインパクトも大きくしました。

開発者のおすすめポイント

お客様のお悩みの一つが、冷蔵品の賞味期限の短さ。その解消をと開発した商品です。



規格荷姿	230g×24枚×2合
保存方法	冷凍
調理方法	油調



規格荷姿	5枚×40袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	加熱調理

厨房用品の ススめ

清掃編

おいしい料理をスムーズなオペレーションで作れるのは、清潔な厨房があるからこそ。日常の清掃を簡単・時短にするJFSAおすすめの清掃用品で、楽しくキレイな厨房をキープしましょう。

まな板、ワークテーブル、シンク



JFSA ブリーチ

界面活性剤配合の液体漂白剤。汚れを落としながら漂白、除菌、除臭し、衛生保持します。

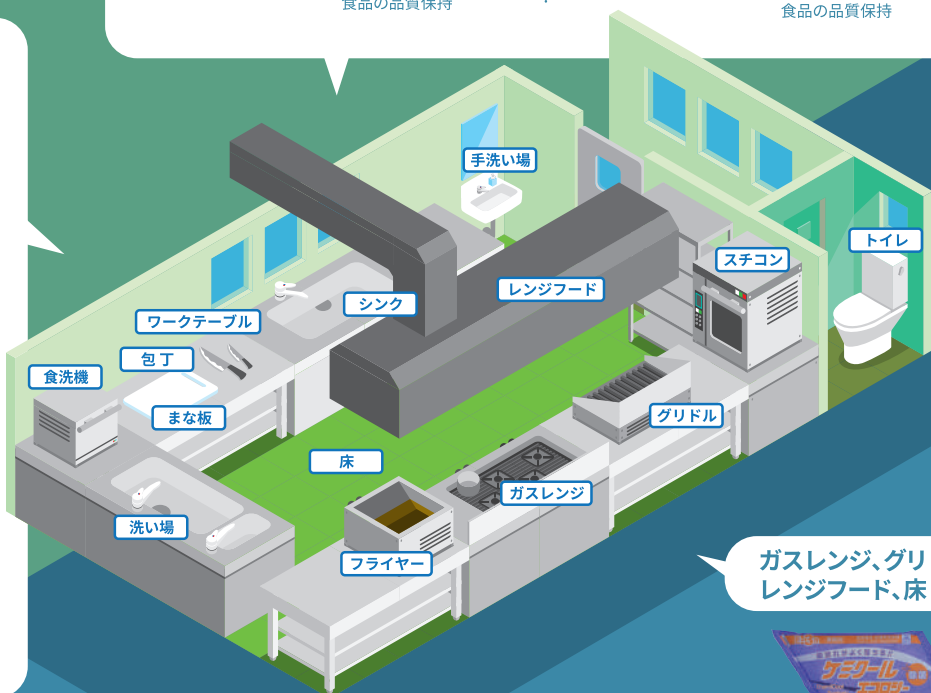
- 種類 除菌漂白剤
- 規格荷姿 5kg×3本
- 用途 食器、調理器具、ふきん等の漂白、除菌、除臭



ニイタカ 泡ブリーチ

スプレーで泡状に、または浸漬用にも使えます。汚れ、ぬめり、臭いの他、カビの除去も対応可能。

- 種類 除菌漂白剤
- 規格荷姿 5.5kg×3本
- 用途 食器、調理器具、ふきん等の漂白、除菌、除臭



ガスレンジ、グリドル、レンジフード、床



ニイタカ ケミカルエコロジー

しつこい油汚れにも対応できる高い洗浄力。濃縮タイプのパウチ容器でごみの省減化を実現。

- 種類 油汚れ用洗浄剤
- 規格荷姿 1kg×4袋
- 用途 ガスレンジ、グリドル等の油汚れの洗浄



食洗機

ニイタカ リキッドPH

硬水地域でも使用できる、コストパフォーマンスの高い洗浄剤。全ての業務用食洗機に取付可能。

- 種類 食器洗浄機用洗浄剤
- 規格荷姿 22kg
- 用途 食器の洗浄 (食器洗浄機専用)



洗い場

ニイタカ 液体洗たく洗剤N

洗浄力が高い、液体タイプの業務用洗濯洗剤。液体なので溶け残りなく使用できます。

- 種類 衣料用洗濯洗剤
- 規格荷姿 5kg×3本
- 用途 ふきん等の洗浄



フライヤー

JFSA 廃油凝固剤

1袋500gで廃油1缶(18L)を凝固でき、固めた油は燃えるごみとして廃棄できます。純植物性原料。

- 種類 廃油凝固剤
- 規格荷姿 500g×20袋
- 用途 廃油の凝固



スチコン

ニイタカ スチコン専用クリーナー

吸着力が高い泡が汚れを包み込み、スチコン庫内の焼き付いた汚れもスムーズに落とします。

- 種類 油汚れ用洗浄剤
- 規格荷姿 4kg×2本
- 用途 スチームコンベクションオープンの洗浄



手洗い場

ニイタカ 薬用ハンドソープコンク

殺菌剤配合で手指の洗浄と殺菌が可能。5~10倍に薄めて使えるので、とても経済的です。

- 種類 ハンドソープ
- 規格荷姿 5kg×3本
- 用途 手指の洗浄、除菌



トイレ

ニイタカ ノロスタートイレクリーナー

トイレの汚れ落としはもちろん、あらゆるウイルスに効果を発揮。使いやすい原液使用タイプ。

- 種類 トイレ用洗剤
- 規格荷姿 2.5kg×6本
- 用途 トイレの洗浄

まな板、包丁、ワークテーブル、シンク



JFSA ニューオレンジ

油汚れに強い洗浄力ながら、オレンジ由来成分配合で手肌にやさしい洗剤です。超高濃度で経済的。

- 種類 食器用洗剤
- 規格荷姿 5kg×3本
- 用途 食器、調理器具等の洗浄



ニイタカ マイソフトコンク

高濃度4.5倍希釈の洗剤。詰め替え用に注ぎやすい形をしており、保管に場所を取りません。

- 種類 食器用洗剤
- 規格荷姿 1kg×4袋
- 用途 食器、調理器具等の洗浄



JFSA 除菌アルコール75

除菌効果の高い75度アルコールに有効成分を加え、強力な除菌効果を発揮。サビない中性タイプ。

- 種類 アルコール製剤
- 規格荷姿 1L×12本
- 用途 調理器具、手指等の除菌、食品の品質保持



ニイタカ ノロスター

エタノール+酒石酸の力でさまざまなウイルス、細菌を除去します。アメリカCDC等で効果検証済。

- 種類 アルコール製剤
- 規格荷姿 5L×4本
- 用途 調理器具等の除菌、食品の品質保持



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22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

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。こ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。