

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★

2023. 冬春号

JFSA 天然海老 バックカット (打ち粉付き)

JFSA 天然海老バックカット (打ち粉付き)

- ・ JFSA 天然海老バックカット (打ち粉付き) の特徴
- ・ JFSA×ハイウイン社 (ミャンマー) 商品開発ストーリー
- ・ 簡単アレンジメニュー

召しませ、茶碗蒸し

- ・ JFSA 茶碗蒸しの素 (3倍濃縮) の特徴
- ・ アレンジいろいろ、茶碗蒸しメニュー

サブ特集

- ・ THE でっかい商材!
- ・ JFSA マストバイ10
- ・ JFSA イチオシ!





JFSA 天然海老 バックカット (打ち粉付き)

お子さまからご高齢の方まで世代を問わず愛される食材、海老。『JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)』は、プリプリの食感と海老の旨味を存分に味わえる商品として、多くのお客さまからご支持をいただいています。

特徴

03 存在感抜群!



海老の背部分をカットして開いてあるので、ボリュームで存在感のある盛り付けになります。盤面が広いので、ソースの乗りが良いと好評です(画像は3/4袋量)。

02 打ち粉付き



厨房での粉付け作業が省け、オペレーションの簡略化に貢献。衣は薄く付いているので、たれや調味料の絡みがよく、海老自体の旨味や食感も感じられます。

01 原料は天然もの!



養殖海老主体の海老業界ですが、本品はマンマー産の品質の良い天然ピンク海老が原料。旨味が強く、プリプリと身の引き締まった歯ごたえが魅力です。

天然海老の美味しさと 調理しやすさを両立。

ミャンマー産の天然海老を背開きにし、打ち粉を薄く付けて仕上げました。天然海老の美味しさと、厨房での低オペレーションの両方の特徴を兼ね備えた、バランスの良い商品です。



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
調理方法	油調



06 活用事例多数



惣菜やオードブル、社員食堂、レストラン、調理パンなど、幅広い業態に対応。おいしさと使い勝手の良さから、多くのお客さまが導入しています。

05 一尾ずつ手作り



ミャンマー・ハイウィン社の工場で、1尾ずつ丁寧に手作りしています。実際の生産の様子など、詳しくは次ページをご覧ください。

04 1袋50±3尾入り



1袋(800g)の中に入り数50±3尾と誤差を少なく設定してあるので、一皿ごとの尾数の数量を計算しやすい仕様となっています。

山あり 谷あり

JFSA × ハイウィン社 (ミャンマー) 商品開発ストーリー

Chapter

01

ハイウィン社って？

『JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)』を生産するハイウィン社は、ミャンマー最大の都市ヤンゴンに拠点を置く、JFSA 商品製造委託工場です。長年日本向けの海老製品を生産してきた実績があり、従業員全員が日本の品質基準を理解したうえで質の高い製品づくりを行っています。本品の生産・品質管理担当者の中でもJFSA細井アドバイザーは、ハイウィン社のウィミン



社長と約20年の長い付き合い。「ウィミン社長は、約束したことに非常に真摯に応えてくださる方」と、社長と会社の姿勢を高く評価します。



▲ JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)を育てたJFSAの細井博之シニアアドバイザー(左)と、製造元であるハイウィン社のウィミン社長

Chapter

02



スピーディに生産能力アップを実現!

本品はもともとミャンマー国内でハイウィン社を含む2社体制で生産を行っていましたが、ハイウィン社に集約することが決定し、これまで以上に生産能力をアップさせる必要がありました。特に凍結装置の拡充が課題になりましたが、既存設備の改良で生産数量を増やすことに成功。JFSAとハイウィン社の協働により、約2ヶ月で生産数量倍増が実現しました。

お客さまに支持される
商品の開発・生産を実現

2018年の販売開始以来、好評をいただく『JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)』。JFSAの企画・開発・管理のもと、ミャンマーのハイウィン社が製造を手がけています。JFSAからの目標の共有や生産管理を実行するべく、細井アドバイザーは2019年、現地工場を20回にわたり視察。ウィミン社長やQC(品質管理)とミーティングを重ね、工場内で改善点を見つけた場合は作業を止めて現地従業員を集めその場で指導するなど、きめ細やかな対応を重ねてきました。その成果として本品は高い品質を維持し続け、ハイウィン社はJFSAにとって信頼すべき委託工場のひとつとなりました。今回は、コロナ禍以降3年ぶりの現地視察を前にした細井アドバイザーに、本品の魅力やハイウィン社の印象について話を聞きました。

「この商品の魅力は、旨味が強い天然ピンク海老を原料に1尾ずつ手作りしている点です。衣率の規定や1袋50±3と設定とした尾数を守るため、またバックカットを機械でやると夾雑物が混じりやすことから、きれいで確実な手作業で生産しています。ミャンマーの現地従業員は手先が器用で、少しトレーニングするだけで技術を習得できること。加えてウィミン社長以下全員が改善事項を真摯に受け止めてスピーディに改善し、それを維持する組織力があることも本品の魅力形成に欠かせない要素です。」

Chapter 03

現地従業員の ハイクオリティな手作業

マーケットから仕入れてきた原料の殻むきからバックカット、背ワタ取り、バター・打ち粉付けに成形、パン建てと、本品の生産工程すべてが手作業。トレーニングを積んだ手先が器用な現地従業員が、1尾ずつ丁寧に生産したものです。



バックカット



打ち粉付け



▲ 手作りの生産工程が
動画で見られます



Chapter 04

コロナ禍、クーデターを乗り越えて

2020年、新型コロナウイルスの感染拡大を受けて、ハイウィン社の現地従業員の方たちも自宅待機を余儀なくされました。しかし工場敷地内に従業員寮があったこと、天然海老の禁漁時に備えて凍結原料があったことが幸いし、凍結原料を使い、寮生活の従業員によって本品の生産を続けることができました。またミャンマーでは2021年2月にクーデターが起き、外出時間の制限などが強いられました。この時も寮生活者が主力となり、生産を維持してきました。従業員の方々の尽力のおかげで、本品の供給は今現在まで止まることなく続いています。



ハイウィン社の組織力を示す事例として、増産体制強化時の対応があります。既存のコンタクトフリーサーの凍結能力を高めるため、JFSAより余剰空間の活用を目的として冷凍パンの改良を提案しました。この改良は前例のない、画期的なアイデアでした。これを受けてウイミン社長は冷凍パンの高さや積み方の調整などを試行錯誤して1ヶ月弱で完了。その後必要な資材を調達し、約2ヶ月で増産体制を整えました。このスピードは、海外の工場では異例の早さです。両社の努力が実り、生産当初は月間1コンテナ分(770単箱)の生産だったのが、現在では最大3コンテナ分生産できるようになりました。

JFSAとハイウィン社がこだわって作り上げた本品を、これからも全国の厨房へお届けしていきます。

JFSAの画期的な提案と ハイウィン社の組織力



JFSA 天然海老 バックカット (打ち粉付き)

＼ 簡単アレンジメニュー ＼

甘辛味が
クセになる!

ソースの乗りが良い、ゆで調理OKなどの特徴を活かした和・洋・韓メニューのご提案です。海老の下処理いらずで作業性も良い3品をご紹介します。



ヤンニョムシュリンプ

お手軽なヤンニョムだれに香味野菜が加われば、旨味が一層アップ!プリプリの天然海老と味わい深い甘辛だれがしっかり絡んで、やみつきになるおいしさです!



JFSA 一番搾りごま油

規格荷姿 400g×10本×2合
保存方法 常温



JFSA お手軽COOK
ヤンニョムのたれ

規格荷姿 250g×45袋
保存方法 常温

作り方動画





天然海老は
ゆでても美味

ゆで海老のゆず餡かけ

調理方法は油調が推奨される『天然海老バックカット(打ち粉付き)』ですが、冷凍のままゆでれば食感が際立つ水晶海老に！香り高いゆず餡が食欲をそそります。



JFSA 白だし うめめ入りR

規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温



JFSA 生おろしわさび750

規格荷姿 750g×16本
保存方法 冷蔵

作り方動画



海老のアメリカンソース

アメリカンベースソースとトマトベースソースを主体に、玉ねぎの甘みやカレーの風味を加えた濃厚ソースが美味。天然海老のおいしさをぐっと引き立ててくれます。



JFSA 自然解凍で食べられる
ブロッコリー30/50

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



ギャバン 純カレー220g缶

規格荷姿 220g×12缶
保存方法 常温

作り方動画



海老の旨味と
コクが凝縮!

召しませ、 茶碗蒸し

手作り感を出したいけれど、茶碗蒸しは調理に時間がかかる…そんなお悩みを解決するのが『JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮)』です。蒸し始める前までの調理工程を大幅にカットできるので、誰でも簡単に茶碗蒸しが作れます。



簡単調理

冷蔵庫か流水で解凍し、水で3倍希釈して蒸すだけ。泡立ちにくいので「す」が入りにくく、調理員による味のバラつきがありません。



安心安全

『JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮)』は殺菌済の商品です。安心安全なメニュー提供に貢献します。

下ごしらえの時間と手間を大幅にカット!

『JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮)』
蒸し工程までの調理時間

ボウルに
『JFSA 茶碗蒸しの素
(3倍濃縮)』と
水を入れ混ぜる

1分

一般的な茶碗蒸し
蒸し工程までの調理時間

鍋でだしを
取って冷ます **30**分

ボウルに卵を
割りだし汁と
合わせてこす **5**分

※卵液のみ調理する場合を想定



時短

割卵、卵液の濾過、調味の工程をカット! 卵液を器に入れて蒸し固めた上に 餡や具を乗せれば、低オペレーションでできる茶碗蒸しの完成です。

アレンジ自在

塩味を抑えているので汎用性が高く、さまざまなメニューにアレンジ可能。どんな具材とも相性が良く、甘い茶碗蒸しにもぴったり。

時短重視の 手作り調理に!

JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮)

卵の風味となめらかさが特徴の、3倍濃縮タイプの茶碗蒸しの素です。

規格荷姿 1kg(紙パック)×12本
保存方法 冷凍



使いやすい縦型パック

解凍後の保管がしやすい縦型紙パックを採用。3倍に希釈する際も、中身を出した後、空容器に水を2回注ぐだけで簡単に計量できます。

おいしさ追求

卵のおいしい風味を活かすため、塩分は控えめにしています。なめらかな食感や、静岡県焼津産鰹だしの豊かな風味もポイントです。

加熱の目安

蒸し器	スチコン
約 15分	10~15分
(強火2分→弱火13分)	(90°C)

余熱を利用して火を通すとさらに時短できます!
(次ページのレシピ参照)

おすすめの配合

かため (卵感しっかり)	やわらかめ (だし感たっぷり)
本品1kg : 水2kg	本品1kg : 水2.5kg
本品200g : 水400g	本品200g : 水500g



茶碗蒸しメニュー

トマトベースソースが効いた洋風茶碗蒸し。海鮮を乗せて見栄えも◎

海鮮茶碗蒸し

材料 (1人分)

- JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮) 60ml ●JFSA トマトベースソース1kg 大さじ1
- JFSA 白だしうるめ入りR 1ml ●JFSA 片栗粉 少々
- JFSA 自然解凍で食べられるサラダむきえび 51/60 1尾
- 水 135ml ●ムール貝 1個 ●バジル 少々

- ① 茶碗蒸しの素を水120mlで希釈して器に入れる。
- ② ①をコンベクションオープンに入れて130°Cで5分蒸した後、オープンに入れたまま余熱で火を通す。
- ③ 鍋に白だしと水15mlを入れて加熱し、サラダむきえびとムール貝を入れ温めて取り出す。同じ鍋に裏ごししたトマトベースソースを加えて片栗粉でとろみをつける。
- ④ ②に③を乗せ、バジルを飾る。



JFSA 自然解凍で食べられるサラダむきえび 51/60

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA トマトベースソース1kg

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温

ブロッコリー餡の茶碗蒸し

材料 (1人分)

- JFSA 茶碗蒸しの素(3倍濃縮) 60ml ●JFSA 白だしうるめ入りR 1ml
- JFSA V料理酒1L 2ml ●JFSA ブロッコリー 15g ●JFSA 片栗粉 少々
- JFSA 国産釜揚げしらす 少々 ●水 135ml

- ① 茶碗蒸しの素を水120mlで希釈して器に入れる。
- ② ①をコンベクションオープンに入れて130°Cで5分蒸した後、オープンに入れたまま余熱で火を通す。
- ③ 鍋に白だし、酒、水15mlを入れて加熱し、細かく刻んだブロッコリーを加える。片栗粉でとろみをつけ餡を作る。
- ④ ②に③を乗せ、しらすを飾る。

グリーンブロッコリー餡が目玉を引く一品。つるりとしたのど越しも魅力。



JFSA 国産釜揚げしらす

規格荷姿 200g×15パック×4合
保存方法 冷凍



JFSA ブロッコリー

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

アレンジいろいろ、

ごぼうと鶏肉の茶碗蒸し

ごぼうの香りと風味が際立つ一品。蒸し鶏の塩気がアクセントに。



材料 (1人分)

- JFSA 茶碗蒸しの素 (3倍濃縮) 60ml ●JFSA 一番搾りごま油 少々
- JFSA 白だし うるめ入りR 少々 ●JFSA V本みりん1L 少々
- JFSA V料理酒 1L 少々 ●JFSA 蒸し鶏ほぐしR 少々 ●水 145ml
- ごぼう 50g ●砂糖 少々 ●塩 少々 ●木の芽 1枚

- ① 茶碗蒸しの素を水120mlで希釈して器に入れる。
- ② ①をコンベクションオープンに入れて130°Cで5分蒸した後、オープンに入れたまま余熱で火を通す。
- ③ 鍋にごま油を入れ、皮をむいたごぼうを炒め、砂糖、塩を加え照りをつける。同じ鍋に白だし、みりん、酒、水25mlを加えごぼうがやわらかくなるまで煮る。
- ④ ③をミキサーに入れペースト状にする。
- ⑤ ②に④を乗せ、蒸し鶏と木の芽を飾る。



JFSA V本みりん1L

規格荷姿 1L×12本
保存方法 常温



JFSA 蒸し鶏ほぐしR

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 冷凍

辛子明太子茶碗蒸し

まるでスイーツのようなビジュアル。食べれば刺激的な辛子明太子味！

材料 (1人分)

- JFSA 茶碗蒸しの素 (3倍濃縮) 60ml ●JFSA 白だし うるめ入りR 1ml
- JFSA V料理酒1L 2ml ●JFSA 片栗粉 少々 ●JFSA 辛子明太子チューブ 大さじ1/2
- JFSA 焼海苔 全型50枚R 少々 ●水 135ml

- ① 茶碗蒸しの素を水120mlで希釈して器に入れる。
- ② ①をコンベクションオープンに入れて130°Cで5分蒸した後、オープンに入れたまま余熱で火を通す。
- ③ 鍋に白だし、酒、水15mlを入れて加熱し片栗粉でとろみをつけて、辛子明太子を加える。
- ④ ②に③を乗せ、海苔を飾る。



JFSA 焼海苔 全型50枚R

規格荷姿 50枚×12袋×4合
保存方法 常温



JFSA 辛子明太子チューブ

規格荷姿 300g×40袋
保存方法 冷凍



どこから頼張る!?
かき揚げタワー

でっかい商材がお客さまの視線と食欲を惹き付けるメニューづくりに貢献します！



THE ぽっかい商材!

器の上にそびえるかき揚げ、分厚いとんかつ、皿からはみ出そうな餃子…。JFSA PBの中から、思わず“でかっ！”と言いたくなるインパクト大の商品を集めました！

高さ約5cm



JFSA 野菜かき揚げ100g

規格荷姿 100g×48枚×2合
保存方法 冷凍



※商品のサイズは目安です

分厚いお肉にかぶりつく幸せ♡



JFSA 三元豚
厚切ロースとんかつ
190R



規格荷姿 190g×30枚
保存方法 冷凍

厚さ 約2.9cm

学生さんにも大好評の ボリューム&サクサク感!!



JFSA 鶏もも竜田揚げ140



規格荷姿 5.04kg(140g×6枚×6袋)×2合
保存方法 冷凍



厚さ 約3cm

THE
でっかい
商材!

ラーメンのお供？ いや餃子がメインで！

横約10cm



厚さ 約4cm

縦約5cm

JFSA 野菜餃子35g



規格荷姿 35g×10個×20袋×2合

保存方法 冷凍



横約10cm

湯気の奥から現れる 巨大焼売！



直径約5cm



高さ約3cm



直径約5cm

② JFSA 大粒海鮮焼売

① JFSA 大粒肉焼売



規格荷姿 ①450g(10個)×12トレー×2合

②400g(10個)×12トレー×2合

保存方法 ①②冷凍

盛合せでも目を引く
でっかい存在感☆



JFSA 白身魚フライ120R
(スケソウダラ)



規格荷姿 120g×50枚×2合
保存方法 冷凍



横約18cm

圧倒的存在感で
オーダー急上昇!



横約17.5cm



JFSA おっきい
焼きちくわ80



規格荷姿 2,000g(25本)×2袋×2合
保存方法 冷凍

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ユニプロ スーパースイートコーン
- ② JFSAユニプロ グリンピース
- ③ JFSAユニプロ ミックスベジタブル

アメリカの業務用食品問屋グループ「ユニプロ」との共同仕入れ・品質管理を行う3商品。甘みの強い品種を用いたスイートコーン、煮崩れしにくいグリンピース、彩りを重視したミックスベジタブルです。

お客さまの声

味が良いだけでなく発色も良いので、料理のアクセントとして重宝しています。



開発者のおすすめポイント

製造元のナショナル・フローズン・フーズ社は、冷凍野菜に関して優れた知識とノウハウを持っています。原料となる野菜は旬の時期に収穫され、最新鋭の急速冷凍機を用いて野菜の細胞の破壊を最小限にとどめるため、畑で採れたおいしさをキープしています。



規格荷姿	①②③1kg×12袋
保存方法	①②③冷凍
調理方法	①②③加熱調理

① JFSA デザートソース ストロベリー

② JFSA デザートソース ブルーベリー

③ JFSA デザートソース マンゴー

デザートプレートの装飾やアイスクリーム・クレープのトッピングなど、幅広く使えるデザートソース。
チューブ容器入りで使いやすく、適度な粘度があるので型崩れしにくいソースです。



開発者のおすすめポイント

鮮やかな色がデザートに華やかに彩るストロベリーソースと、フレッシュな甘酸っぱさが特徴のブルーベリーソース。トロピカルな風味が魅力のマンゴーソースはインド産アルフォンソマンゴーを使用し、それぞれのフルーツの特色を活かしたデザートソースが完成しました。



規格荷姿	①②③500g×12本
保存方法	①②③常温（開封後は冷蔵庫保管）
調理方法	①②③開封のみ



JFSA 天然えびのチリソース①200g②1kg

ブリッとした天然ピンク海老に、濃厚なチリソースを絡めた本格エビチリ。
ソースにはたっぷりの香味野菜を使用し、隠し味のごま油を加えて豊かなコクと風味に仕上げました。



開発者の おすすめポイント

調理後30°C/24時間の常温耐久品質保証品ですので、さまざまな食シーンでお使いいただけます。



規格荷姿	①200g×30袋×2合、②1kg×5袋×2合
保存方法	①②冷凍
調理方法	①②ボイル、コンベクション



お客様の声

弁当や仕出し、ケータリングなどさまざまな商品に展開しています。

DIVELLA スパゲティ・リストランテ # 8(1.75mm)①1kg②5kg

「アルデンテが持続する」とシェフから絶大な人気を得るディヴェッラ社のスパゲティ。
濃厚クリームからサラサラのオイル系まで、どんなソースにもムラなく絡みます。



仕入れ担当の おすすめポイント

ロングパスタの定番ともいえる1.75mmをご用意しました。ゆで時間は7分です。



お客様の声

いろいろなソースに合い、
しっかりしたコシが続きます。



規格荷姿	①1kg×12袋、②5kg×3袋
保存方法	①②常温
調理方法	①②ボイル



JFSA マヨネーズタイプ カロリーハーフ

カロリー50%カットながらも、酸味・塩味・旨味のバランスで満足感のある味わいに仕上げた卵黄型のマヨネーズタイプです。卵は国産のみを使用しています。



規格荷姿	1kg×12本
保存方法	常温(開封後は冷蔵庫保管)
調理方法	開封のみ

お客様の声

調理パンなどの焼成メニューに使用しても、状態良く仕上がります。

開発者の おすすめポイント

通常のマヨネーズと比べてやや濃い目の味に仕上げております。保水性もあるので、(和え)サラダにも適しています。



タイランドフィッシュアリージャパン バナメイむき海老IQF

21/25、26/30、31/40、41/50、51/60

インド産のバナメイ海老を使用した、IQFタイプのむき海老です。海老の旨味が強く、食感の良さと歩留まりの良さが特徴です。用途に合わせて5サイズよりお選びください。

開発者の おすすめポイント

「背わた残り・背割れ」を防ぐため、選別工程を3度実施しています。



▲画像は21/25

規格荷姿	各1kg×10袋
保存方法	冷凍
調理方法	加熱調理

お客様の声

IQFなので必要な量だけ取り出しやすく、無駄な解凍が発生しません。

JFSA いか塩竜田

赤いかの胴体、耳の部分をさくさくの竜田揚げに仕上げました。おかずやおつまみに広く活用できる塩味タイプの商品です。



開発者の おすすめポイント

冷めてもおいしく、
汎用性の広い商品です。



規格荷姿	1kg×6袋×2合
保存方法	冷凍
調理方法	油調

JFSA 北海道産昆布香るだし焼玉子1/20カット

国産の鶏卵と鰹本枯れ節・北海道産昆布のだしを使用し、風味豊かに焼き上げました。



開発者の おすすめポイント

だし巻き玉子をベースにし
た、だしの旨味溢れる玉子焼
です。湯煎または自然解凍で
もご使用いただけます。



規格荷姿	500g×20袋
保存方法	冷凍
調理方法	自然解凍、ポイル、 コンベクション



① JFSA コチジャン

② JFSA 豆板醤

甘口の唐辛子と味噌をベースにしたコチジャンは、焼肉や韓国料理に。
四川風に仕上げた辛味の強い豆板醤は、麻婆豆腐やエビチリなど中華料理の味を引き立てます。



開発者の おすすめポイント

片手で使いやすく衛生的で、保管にも
便利なチューブ容器にパックしました。



規格荷姿	①340g×15本、②330g×15本
保存方法	①②常温
調理方法	①②開封のみ

JFSA メンチカツ①45g②90g

豚肉、鶏肉をバランスよく配合し、さっくりしたパン粉で仕上げました。
油調後はジューシーかつサクサクした歯ごたえが際立つメンチカツです。



開発者の おすすめポイント

オードブルにも合う45gとボリューム感
のある90gの、使いやすい2サイズ展開
です。



規格荷姿	①(45g×10個)×8袋×3合、②(90g×10個)×6袋×2合
保存方法	①②冷凍
調理方法	①②油調

JFSA イチオシ!

① JFSA タイ産塩あじえだ豆 ② JFSA タイ産塩あじえだ豆(深緑艶豆)



おいしく召し上がれる最適な時期に収穫したえだ豆を製品化・凍結しました。深緑艶豆は緑光種と茶豆のハイブリッド型のえだ豆で、深い緑と茶豆の濃い風味が特徴です。



規格荷姿 ①②500g×20袋
 保存方法 ①②冷凍
 調理方法 ①②自然解凍、流水解凍、電子レンジ



世界的にトップクラスの冷凍えだ豆数量を取り扱う委託工場で製造。厳しい品質管理基準を守り生産しています。

つくっているのはココ



Lanna Agro Industry Co.,Ltd 所在地:タイ・チェンマイ

- 独自のえだ豆熟度管理を指針に栽培
- 手もぎ収穫で機械収穫に比べ傷や不良夾が少ないえだ豆
- 製造元直轄の品質管理センターが品質・製造管理をサポート

03 - 選別・洗浄



不適物や異物を除去し、流水で洗浄します。

02 - 収穫



収穫適期に摘み取り、すぐ工場に運びます。

01 - 栽培



タイ北部の農地で100%契約栽培しています。

06 - 包装・箱詰・検査



目視選別の後に包装、箱詰、検査をします。

05 - 凍結



ゆでたえだ豆をすぐにIQF凍結します。

04 - ブランチング・調味



ボイルブランチングをして塩味をつけます。

JFSA タイ産塩あじえだ豆、JFSA タイ産塩あじえだ豆(深緑艶豆)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。

JFSA 三元豚ロースとんかつ ①60 ②80



チルド豚ロースを1フローズンで仕上げたとんかつです。肉の旨味を引き出すため、加水率10%としています。サイズは使い勝手の良い2タイプをご用意しました。



規格荷姿 ①60g×100枚×2合、②80g×60枚×2合
保存方法 ①②冷凍
調理方法 ①②油調



食肉フライ製品専門工場で、
製造ラインを簡素化して
1WAY動線で製造しています。

つくっているのはココ



株式会社ケイハン 所在地：大阪府門真市東田町

- ・ コンタミや食品汚染のリスクが少なく安全性の高い1WAY動線
- ・ 平成元年の創業以来培ってきたノウハウを凝縮
- ・ 食肉に特化したプロの技術で、おいしさ、安全、値ごろ感を実現

03 - プレス成型



ロースとんかつの形に整えます。

02 - タンブリング



ジューシーさを保つ成分を肉に浸透させます。

01 - 検品



残骨、包材残渣を除去します。

06 - 検査



2つの金属探知機とX線で異物をチェックします。

05 - パン粉付け



肉にパン粉をムラなく付け、急速冷凍します。

04 - スライス



規定のグラム数になるようカットします。

JFSA 三元豚ロースとんかつ60、80の製造工程



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・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。