

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム

★★★★★★★★★★

2025. 冬春号

特集

素材品から加工品まで種類豊富!

JFSAの農産 / 水産 / 畜産商品

サブ特集

- ・ おいしい!焼きたてピザ
- ・ JFSA PBで作る季節のメニュー
- ・ JFSAのキッチン用品

PICKUP! テーマ:ソフト食・やわらか食

- ・ JFSA マストバイ12





素材品から加工品まで種類豊富!

JFSAの農産 / 水産 / 畜産商品

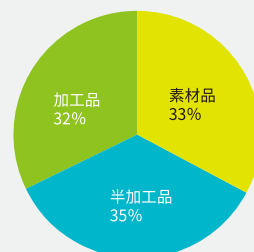
JFSAでは、人手不足や価値あるメニュー開発など、業務用ならではの
お困りごとを解決する農産 / 水産 / 畜産商品を多数展開しています。
厨房でお役に立てる商品がきっと見つかります!



Q. JFSAの農産 / 水産 / 畜産商品の数は?

A. JFSAで取り扱っているPB、NB商品は1,000種類以上!

加工度別に「素材品」「半加工品」「加工品」
(詳細は左頁参照)で分類すると、どの加工度別商品も
まんべんなく支持されていることが分かります。



▲ 2024年度上半期
JFSA PB、NB商品
加工度別売上割合

Q. JFSAの農産 / 水産 / 畜産商品の特徴は?

A. 厨房で扱いやすい!

業種別5部会と1委員会それぞれの現場で発生している具体的な商品やサービス
へのお悩みを解決する課題解決型商品開発によって、厨房で扱いやすく、品質と
価格に自信がある商品を提案しています。

Q. JFSA PB商品はどんなふうの開発しているの?

A. 調査分析と厳正な基準で競争力のある商品を開発!

開発検討商品の需要調査を経て、マスマーケットに対応可能なベンチマーク品を
選定。これに基づき複数共販メーカー様に商品開発を依頼し、コンペによって市場
が求めるスペックで競争力のある商品を選出しています。

学校・保育施設給食



- 安全な食材で1から手作りたい **素材品**
- 不足しがちな栄養素を手軽に強化できるメニューがほしい **加工品**

事業所・老健施設給食



- 安全な食材で1から手作りたい **素材品**
- 手作りたいが人手が不足している **半加工品**
- あと1品提供メニューを増やしたい **加工品**
- 日替りでいろいろなおかずを提供したい **加工品**
- 人手不足のため調理のオペレーションを効率化したい **加工品**

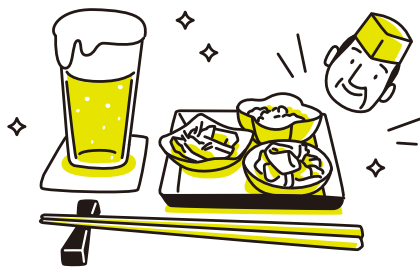
ホテル・レストラン



- 他店と差別化できるメニューを提供したい **素材品**
- ディナーがメインなのでランチのオペレーションを効率化したい **半加工品**
- 朝食メニュー調理時の人手不足 **加工品**

業態別お悩み 解決商品は コレ!

居酒屋



- お通しをすぐに提供したい **加工品**
- 人手不足のため調理のオペレーションを効率化したい **加工品**
- 手作りメニューでコストカットを図りたい **素材品**

カラオケ店・カフェ



- 食事メインの業態ではないが簡単な食事を提供したい **加工品**

弁当・惣菜



- 人手不足のため調理のオペレーションを効率化したい **加工品**
- 提供メニューの種類を増やしたい **加工品**
- 日替りでいろいろなおかずを提供したい **加工品**

加工度別商品の特徴

すぐに提供可能!

加工品

- ボイルや自然解凍など工数が少なく調理が簡単
- 誰が調理しても味や仕上がりが安定する
- 食材費・光熱費・人件費を削減

最終調理の前工程まで加工済!

半加工品

- 調理工程が短縮できる
- ひと手間加えるだけでオリジナルメニューが完成

生鮮品を下処理・カットして保存

素材品

- 冷凍や缶詰のため生鮮品よりも長期保存が可能
- 下処理の必要がなく、すぐに調理が始められる



AGRI PRODUCTS

農産メニュー

JFSAの農産商品を使って
前菜、主菜、副菜をそろえる

01. 『5色のごろごろ野菜ミックス』の素材感と和風の味付けが活きた「和風ラタトゥイユ」
02. 半加工品の『JFSA 本焼きなす』を甘辛だれと合わせた「焼きなすの煮浸し」
03. 加工品2種盛りによる前菜「おくらとうの花の盛り合わせ」

01



01



02

03

素材品



JFSA 国産 冷凍とろろミックス

国産の長芋と大和芋を配合し、長芋品よりも粘り、風味をアップしました。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

素材品



JFSA VIほうれん草カット (IQF)

旬のほうれん草を軽く湯通しして急速冷凍しました。おひたしや炒め物に。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA 冷凍ブルーベリー

自然の甘味とさわやかな酸味が特徴。凍ったまま使用できます。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 開封のみ

01

素材品



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

さつまいも、ズッキーニ、赤パプリカなどを彩りよくミックスしました。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

02

半加工品



JFSA 本焼きなす

実がやわらかく甘味のある長なすを、1本1本直火で手焼きしました。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、コンベクション、レンジ

素材品



JFSA Vピーマン千切り(緑)IQF

スライスしたピーマンを湯通しして急速冷凍。赤、黄、ミックスもあり。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA ナチュラルウェッジ カットポテト ヨーロッパ産

ベーシックな皮付きポテト(塩味付き)。無塩のシューストリングカットもあり。



規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 冷凍
調理方法 油調

素材品



JFSA 自然解凍で食べられる ブロccoli 各種

甘味が強く緑色の濃いブロッコリーです。15/30、20/40、30/50の展開。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍

加工品



JFSA さつまいもサラダ

さつまいもを甘めのサラダ用マヨネーズでなめらかに和えました。



規格荷姿 1kg×6袋
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ

加工品



JFSA ジャーマンポテト

北海道産のじゃがいもにベーコンとたまねぎを加えて味付けしました。



規格荷姿 500g×15袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル

半加工品



JFSA かぼちゃコロッケ80

甘味のあるかぼちゃを原料に、剣立ちの良いパン粉で仕上げました。



規格荷姿 800g(10個)×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

半加工品



JFSA 衣がサクサク 野菜かき揚げ25R

たまねぎ・にんじん・ごぼう・しゅんぎくを大きくカットし揚げました。



規格荷姿 250g(10個)×12袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調、自然解凍、レンジ

03

加工品



JFSA 京風なめらかうの花

キメ細やかなおからに彩りの良い具材を加え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 冷蔵庫解凍、流水解凍

加工品



JFSA いんげんの焙煎ごま和え

いんげんとにんじんをおかつと昆布だし、焙煎ごまで和えました。



規格荷姿 500g×14袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

加工品



JFSA おくらのおひたし

緑鮮やかなおくらをシンプルで飽きのこないおひたしにしました。



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

加工品



JFSA チルド惣菜肉じゃが

具材を食べやすい大きさにカットし、バランスよく調理しました。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ



SEAFOOD

水産メニュー

冷凍技術&調理加工が活きた
水産メニューを手軽に提供

01. 長時間色持ちする鮪&アボカドを使用した「ポキ丼」
02. プリプリの海老カツが主役のボリュームたっぷり「海老カツサンド」
03. 加工品の『サバ塩焼(骨取り)15』を洋風にアレンジした「サバときのこのソテー タイムの香り」

01



01



02



03



素材品



新生水産 鮭たたきST-A

-18℃冷凍にて流通・保存が可能な鮭たたきです。解凍後、D+3日色調保持。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

素材品



JFSA 国産しらす干し

漂白剤、pH調整剤不使用。脱気パック(500g×12パック×2合)も。姉妹品に国産釜揚げしらすもあります。



規格荷姿 200g×15パック×4合
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

素材品



JFSA 無頭BT海老 各種

ベトナム産ブラックタイガー使用。8/12、13/15、16/20、21/25、26/30、31/40、41/50の展開です。



規格荷姿 300g×20パック×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA サバフィーレ(腹骨取り)各種

イギリス産サバをインドネシアで加工。35尾、40尾、45尾の展開。



規格荷姿 5kg×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

半加工品



JFSA 天然海老バックカット(打ち粉付き)

天然海老を背開きにし、背わたと殻を取り除いて丁寧に粉付けしました。



規格荷姿 800g×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 油調

素材品



JFSA Vシーフードミックス500g

えび・いか・あさりのサイズを揃え、ほぼ均等にパッケージしました。



規格荷姿 500g×20袋(NET400g)
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



新生水産 黄肌鮭ダイスカットSA

黄肌鮭をダイスカットにしました。解凍後D+3日の長時間色調保持商品。



規格荷姿 300g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

素材品



新生水産 鮭切り落とし SA300g

生のようなもっちり食感が特徴。解凍後D+3日色調保持。500g×16袋も。



規格荷姿 300g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、流水解凍

半加工品



JFSA エビフライ20

ベトナム南部の鮮度の良いバナメイを使用。300g、400gもあり。



規格荷姿 200g(10尾)×10トレ×3合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

半加工品



JFSA 子持ちからふとししゃもフライ

頭から尻尾までまるごと食べられる子持ちからふとししゃもフライです。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

02

半加工品



JFSA デリシャス海老カツ90R

海老のプリプリ食感と旨味を活かし、自家製海老ブイヨンで仕上げました。



規格荷姿 450g(5枚)×6袋×4合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

半加工品



JFSA ガーリックシュリンプキット

甘海老とフライドポテトを袋に入れ包装し、小袋ソースを付けました。



規格荷姿 1400g(甘海老600g、ポテト600g、ソース200g)×8パック
保存方法 冷凍
調理方法 油調後、解凍したソースを絡める

加工品



JFSA サワラ西京焼(骨取り)15

秋漁のサワラを丁寧に骨取りし、特製の西京風味噌に漬け焼き上げました。



規格荷姿 15g×20枚×10袋×3合
保存方法 冷凍
調理方法 ポイル、コンベクション、自然解凍、流水解凍

加工品



JFSA サバ塩焼(骨取り)15

新鮮で脂乗りの良い大西洋サバの小骨まで骨取りし、塩焼きしました。



規格荷姿 15g×20枚×10袋×3合
保存方法 冷凍
調理方法 ポイル、コンベクション、自然解凍、流水解凍

加工品



JFSA 国産いわしの味噌煮M(15個)

やわらかく加工した国産いわしを味噌ダレで仕上げました。L(10個)もあり。



規格荷姿 510g(15個)×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 ポイル、コンベクション

加工品



JFSA 白身魚のふくら揚げ

食感にこだわった魚肉と野菜の贅沢ミニさつま揚げ。1袋62個以上。



規格荷姿 1kg×8袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



MEAT DISHES

畜産メニュー

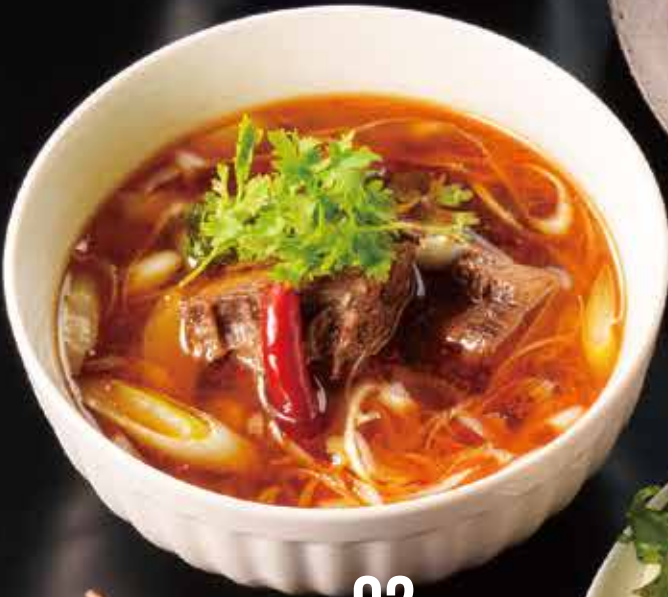
工数の多いメニューを
効率よく仕上げる

01. スパイスとりんごが効いたソースでいただく「鴨ステーキ」
02. 半加工品のポイルドビーフの使用で煮込み時間が短縮できる「牛肉の四川風辛子煮込み」
03. ポイルするだけですぐに提供できる柔らかな「トンポーロー」

02



01



02



03

素材品



東西産業貿易
ハンガリー産 鴨ステーキ

鴨の風味が感じられるハンガリー産鴨肉をステーキカットにしました。



規格荷姿 200g×20袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA やわらか鶏むねひき肉
(3mm)IQF

鶏むね肉を皮付きのまま挽きパサつきと臭みを抑えました。



規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA やわらか豚肩ひき肉
(3mm)IQF

豚肉の旨味をひきたてる肩(うで)を使用し、パサつきと臭みを抑えました。



規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

素材品



JFSA 豚こま切れ

アメリカ産うで肉主体の豚肉を1.8mmにスライスしました。赤身率65%。



規格荷姿 1kg×10パック
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

02

半加工品



JFSA やわらかボイルドビーフ

牛バラ肉をボイル・真空加熱で柔らかく仕上げました。ボイルドポークもあり。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル

半加工品



JFSA ふんわりハンバーグ60R

具材をふんわりと打ち出し肉粒感を出しました。80g、120gもあり。



規格荷姿 60g×25個×6袋
保存方法 冷凍
調理方法 オープン、蒸し、油調、煮込み

素材品



フーズアイ AAAリブステーキ

カナダ産リブローズ内側のかぶり部分だけを使用。余分な脂は除去済。



規格荷姿 約2kg(約8枚)×8パック
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

01

素材品



東西産業貿易 タイ産 鴨ステーキ

タイで育てられた鴨を、鴨専用工場でカットしました。



規格荷姿 240g×50袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱

加工品



東西産業貿易 あい鴨スモーク

鴨肉をスモーク加工しました。鴨の風味が感じられる商品です。



規格荷姿 (200g×5本)×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍

半加工品



JFSA タイ産
あぶり焼きチキン・プレーン(30個入)

手羽元を食べやすく開きあぶり焼きにしました。ガーリック風味もあり。



規格荷姿 1,350g(30個)×6袋
保存方法 冷凍
調理方法 油調、コンベクション、レンジ

半加工品



JFSA 蒸し鶏ほぐしR

しっとりとした食感と肉の旨味が特徴のワンフローズン商品です。



規格荷姿 500g×24袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、自然解凍

半加工品



JFSA ロースとんかつ120

サクサクとした歯ごたえが楽しめる、パン粉の剣立ちがよいとんかつです。



規格荷姿 120g×30個(3.6kg)×3合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

加工品



JFSA 若鶏の西京焼き

若鶏のもも肉を使用し、一晚寝かせた西京焼きです。25個定数入り。



規格荷姿 500g(25個)×12袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル、コンベクション

加工品



JFSA やわらかカルビ丼の具110R

グレインフェッドの旨味と柔らかな食感が特徴の北米産牛肉を使用しました。



規格荷姿 110g×5個×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル

加工品



JFSA ミートボール(トマトソース)

国産鶏肉を原料に使用した肉団子を油で揚げてトマトソースを絡めました。



規格荷姿 930g×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル、コンベクション、自然解凍、冷蔵庫解凍

03

加工品



JFSA トンポーロー(豚の角煮)

一口大にカットした皮付きの豚バラ肉をじっくり煮込みました。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル



簡単調理&ターゲット別メニューで厨房もお客様も笑顔に♪

おいしい! 焼きたてピザ

PIZZA

01

ツナコーンピザ

ツナとコーンを生地の上にたっぷりのせた、やさしい甘みが魅力のピザです。

みんな一緒に味わおう! ファミリー向けピザ



ポテトやウインナー、コーンなど、小さなお子様が好む具材をのせたピザは大人にも人気!ご家族で気軽にシェアできる、食べ応え十分のピザメニューです。

02

照り焼きチキンと ブロッコリーのピザ

甘じょっぱい照り焼きチキンとブロッコリーにチーズが絡む和風ピザに仕上げました。



02



JFSA ブロッコリー

カットしたブロッコリーを軽く湯通しして急速冷凍しました。

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

02



JFSA シュレッドミックスチーズ

軽くて伸びがよく、クセのないマイルドな味わいです。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵

02



JFSA 照り焼きチキン50 (国内製造)

鶏もも肉を下処理後に焼成。しっかり味付けしています。

規格荷姿 500g(10個)×
10パック×2合

保存方法 冷凍

01



JFSA ライトツナフレーク (油切り不要タイプ)

フレーク状の黄肌鮪を油漬にしたノンリキッドタイプです。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 常温

01



JFSA ユニフロ スーパースイートコーン

収穫後の急速凍結で、甘味種特有の甘さが生きています。

規格荷姿 1kg×12袋

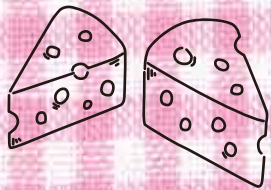
保存方法 冷凍



03

ウインナーと じゃがいものピザ

サククリとしたクラスト生地にポテトやウインナーをごろごるとのせてボリューム満点!



04

海老&クワトロチーズピザ

4種のチーズが溶け合った濃厚な風味が魅力!プリプリ海老の食感も食欲をそそります。



04



ジーエムビー 冷凍ピザ 海老&クワトロチーズのピザ

石窯で焼いた生地に海老と4種のチーズをのせました。

規格荷姿 230g(9インチ)×20袋×2合
保存方法 冷凍

03



JFSA トマトベースソース1kg

シンプルなトマトベースの味付けで汎用性の高いソースです。

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温

03



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

本場スイス産のラクレットチーズをシュレッド状に加工しました。

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

03



JFSA 北海道産ダイスポテト スライス1kg

北海道産のじゃがいもをダイス状にカットしました。

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

03



JFSA 無塩せきウインナー スライス (Fe入り)

無塩せき・Fe配合のウインナーを約5mmにスライスしました。

規格荷姿 500g×20パック
保存方法 冷凍



02

ハモンセラノのビスマルク風ピザ

風味豊かなハモンセラノに半熟卵がとろ〜り。野菜たっぷり、サラダ感覚でいただけます。



01

モザレラたっぷり海老とアボカドのピザ

名コンビの海老&アボカドにモザレラチーズをたっぷりのせました。

人気食材をチョイスして おしゃれ& ヘルシー感を演出♡

カラフルな色どりとヘルシー感のある素材を前面に打ち出して、女性客にアピールできるピザメニュー!見た目にボリューム感もあり、食べ応えも十分です。



03

クラムチャウダー風ピザ

あさりの旨味が効いたクリーミーなクラムチャウダーをピザメニューにアレンジ!



03



JFSA ボイルむきあさりL (国内加工)

中国産のあさりを選別加工後、国内にて再選別し袋詰めしました。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍

03



ジーエムビー 冷凍ピザ生地 ホワイトソース

石窯で焼いた本格ピザ生地にホワイトソースをのせました。

規格荷姿 190g(ピザ生地9インチ160g、ソース30g)×20枚×2合

保存方法 冷凍

02



JFSA パルメザンチーズ80g

ミルク感・深いコクのある10ヶ月熟成チーズを使用しました。

規格荷姿 80g×24本×4箱

保存方法 常温

02



AWジャパン ハモンセラノ200g(スライス)

9ヶ月以上の乾燥・熟成で作った味わい深いハモンセラノです。

規格荷姿 200g×20パック×2合

保存方法 冷蔵

01



グローバル・チーズ 冷凍イタリア産モザレラスライス1kg

イタリア産モザレラチーズを使いやすいようスライスにしました。

規格荷姿 1kg×8袋

保存方法 冷凍

おいしい!
焼きたてピザ
PIZZA



04

山盛りミートボールピザ

ピザ生地全面が覆われたミートボールを頬張りながらいただく、遊び心に満ちたがっつりピザ。



06

麻婆茄子ピザ

にんにくとしょうがが効いた麻婆茄子をカリカリのクラスト生地の上のせて、中華風ピザの完成!

05

エビ・イカフライピザ

チーズソースをのせたエビフライとサクサクのイカリングフライが食べ飽きない味わい。



具材モリモリ!
がっつり系ピザメニュー

肉も中華も揚げ物も、生地の上のせてオーブンで焼いたらパワフルなピザメニューに変身!ハラペコ男子の胃袋もしっかり満たせるボリュームです。

06



JFSA やわらか豚肩ひき肉 (3mm)IQF

肩(うで)肉を使用し、パサつきと臭みを抑えました。

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍

06



JFSA V揚げ茄子乱切り

使いやすい大きさにカットした茄子を大豆油で素揚げしました。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

05



JFSA イカリングフライ20

中身はすり身のイカリングフライです。定型・定数50個。

規格荷姿 1kg(50個)×6袋×2合
保存方法 冷凍

05



JFSA 手づくり海老フライ12 ノントレー

ベトナム南部の鮮度の良い原料(バナメイ)を使用しました。

規格荷姿 480g(40尾)×6小箱
保存方法 冷凍

04



JFSA ミートボール (タレなし)R

国産の鶏肉を原料に使用したミートボールです。炒め物や煮物にも。

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍



お酒がすすむ おつまみピザ

塩気や辛味が効いたおつまみピザは、ワインにビール、日本酒のペアリングが楽しい!お酒が進んで「もう1杯おかわり!」の声聞こえてきそう。

01

合鴨のパストラミピザ

合鴨パストラミの旨味にオリーブが程よいアクセント。カマンベールチーズがとろけて美味。



03

いかと明太子のピザ

辛子明太子&塩こんぶの塩気とベシヤメルソースのまろやかさ、いかの歯ごたえが絶妙のバランス。



02

サラミ&ハラペーニョピザ

トマトソースにサラミとハラペーニョをのせて“悪魔的な旨さ”のディアボロピザに!

03



JFSA 鹿の子いか短冊
1×4cm(国内加工)

チリ産のアメリカオアカイカ(中型)を均一に短冊カットしました。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍

03



JFSA 辛子明太子チューブ

ワンフローズン生漬けのたらこを原料に使用しました。

規格荷姿 300g×40本

保存方法 冷凍

02



AWジャパン
ジェノアサラミスライス100g

粗挽きポークを乾燥熟成させて作った、カナダ産サラミです。

規格荷姿 100g×50パック

保存方法 冷凍

01



東西産業貿易
あい鴨パストラミ

鴨をスモーク加工しました。コシウの風味がアクセント。

規格荷姿 (200g×5本)×10袋

保存方法 冷凍

01



グローバルチーズ
冷凍フランス産カマンベールスライス

スライスタイプなので、トッピングにサンドにと汎用性の高い商品です。

規格荷姿 500g×8パック

保存方法 冷凍

おいしい!
焼きたてピザ
PIZZA

おやつタイムに♪
デザートピザ

小腹がすいた時のおやつメニューや食後のドルチェなど、さまざまなシーンで提供できるデザートピザ。この1品でテーブルがぱっと華やきます。



04

りんごとゴルゴンゾーラのピザ

甘酸っぱいりんごと濃厚なゴルゴンゾーラに、バターとはちみつ風味が好相性!



06

ミックスベリーのスモア風ピザ

ふわとろの甘いスモア風ピザを、ミックスベリーの酸味でバランスよく仕上げました。



05

マンゴーのピザ

ジューシーなマンゴー&マンゴーソースとアイスクリームが絶妙に絡みます!

06



JFSA 冷凍ミックスベリー

4種のベリーを、甘味と酸味のバランスよくミックスしました。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

05



JFSA
デザートソース マンゴー

インド産アルフォンソマンゴーを使用したマンゴーソースです。

規格荷姿 500g×12本
保存方法 常温

05



JFSA
冷凍マンゴーチャンク

糖度14度以上の濃厚なアップルマンゴーを使用しました。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

04



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

ゴルゴンゾーラピカントのブロック原体をクラッシュ状にしました。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

03



JFSA 塩こんぶ

肉厚な国内産昆布の風味がしっかり味わえます。

規格荷姿 200g×10袋
保存方法 常温

②

たけのこ山椒煮

島根

①

梅しらす丼

和歌山



PBでのメニュー

春 夏

③

ゴーヤチャンプル

沖縄



④

すつたてうどん

埼玉

②

JFSA 花かつお



規格荷姿
500g×5袋×2合
保存方法 常温

②

JFSA
Vたけのこ水煮
ホール(3本)



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温

①

JFSA
いりごま白 500g



規格荷姿 500g×24袋
保存方法 常温

①

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

④

JFSA
糸かつお血合抜き



規格荷姿 50g×40袋
保存方法 常温

④

JFSA
讃岐うどん250R



規格荷姿
(250g×5個)×8袋
保存方法 冷凍

③

JFSA
本醸造濃口醤油



規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温

③

JFSA
ハムソースステーキ20R



規格荷姿
1kg(50個)×6袋×2合
保存方法 冷凍

⑥ だんご汁
広島



⑤ 鮭のちゃんちゃん焼き
北海道



JFSA
作る季節
秋
冬

⑧ 納豆汁
秋田



⑦ いとこ煮
滋賀



⑥ JFSA Vとん汁ミックス
規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

⑥ JFSA 冷凍白玉 (ポイル解凍タイプ)
規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

⑤ JFSA 北海道産かぼちゃダイスカット 15mm
規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

⑤ 極洋 だんどり上手さげ切身60g
規格荷姿 60g×5枚/袋
保存方法 冷凍

⑧ JFSA 山菜ミックス水煮
規格荷姿 500g×20袋
保存方法 常温

⑧ JFSA 調理用納豆ひきわり300g
規格荷姿 300g×5本×8袋
保存方法 冷凍

⑦ JFSA 白だしうるめ入り
規格荷姿 1.8L×6本
保存方法 常温

⑦ JFSA Vかぼちゃ乱切り(IQF)
規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

PICKUP!

ソフト食・やわらか食

噛む力や飲み込む力が弱くなってきた方に向けて、さまざまな形状や柔らかさの食品が開発されています。JFSAでは、毎日の食事がより楽しく、よりおいしく感じるソフト食・やわらか食をご提案しています。



ヤヨイサンフーズ
SF NEW鶏肉ムース40



鶏肉本来の風味を活かし、舌ざわりのよいやわらかムースに仕上げました。

規格荷姿 400g(10個)×10袋
保存方法 冷凍



ヤヨイサンフーズ
SF NEW牛肉ムース40



牛肉本来の風味を活かし、舌ざわりのよいやわらかムースに仕上げました。

規格荷姿 400g(10個)×10袋
保存方法 冷凍

ソフト食

歯がなくても歯茎でつぶせて、喉をつまらせる心配の少ない商品です。やさしい口当たりのムースを、通常食を模して成形しているので見た目が良く、食欲が湧きやすいメリットがあります。

やわらか食

形状は通常食と同様ですが、加工の工夫によって一層軟らかく調理した商品です。噛む力・飲み込む力が弱まっている方はもちろん、通常食を召し上がれる方にも提供できます。



マルハニチロ みんなの献立
やわらかオクラとひじきのおかか和え



食べにくい食材は丁寧に下ごしらえして、食べやすく仕上げました。

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 切干大根煮



天然だしを使用してやわらかく炊き上げた煮物です。製品100gあたりの塩分値1%未満。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA 味付ひじき



製品100gあたりの塩分値を1%未満にし、鰹だしで丁寧に炊いた柔らかいひじき煮です。

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



堂本食品 思いやり堂本便
じゃがいものコーンクリーム煮



ひと口サイズのじゃがいも、にんじん、グリーンピースで彩りと食感が楽しめます。

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 冷蔵



堂本食品 思いやり堂本便
4種具材のチャプチェ



さつまいも春雨を使用した具だくさんのチャプチェで満足感があります。

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 冷蔵



マルハニチロ みんなの献立
やわらか金平ごぼう



噛みにくいごぼうやにんじんをやわらかく炊き上げて仕上げた定番の和惣菜です。

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 冷凍



マルハニチロ
やさしい素材 たんぱく21 えび



たんぱく質が100g中に21g含有。えびの風味を活かした舌でつぶせるムース状商品です。

規格荷姿 120g(3個)×30袋×2合
保存方法 冷凍



マルハニチロ
やさしい素材 たんぱく21 白身魚



たんぱく質が100g中に21g含有。白身魚の風味を活かした切身型のムース状商品です。

規格荷姿 120g(3個)×30袋×2合
保存方法 冷凍



ヤヨイサンフーズ
SF NEW鮭ムース40R



身質がやわらかく脂のつた鮭を独自の製法で加工し、ムース状にしました。

規格荷姿 400g(10個)×10袋
保存方法 冷凍

JFSA ちゃんぽん蒲鉾IQF

塩味を控えた細切りタイプのちゃんぽん用蒲鉾です。必要な分だけ解凍してそのまま使用できるので、時短調理に貢献します。



規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、自然解凍

▼長崎皿うどん



JFSA コッペパン(卵・乳不使用)

①70g ②90g

卵・乳不使用の、食物アレルギーに配慮した個包装の国内製造コッペパンです。コロッケやジャムなど、幅広い食品と組み合わせやすい商品です。



規格荷姿 ①70g×20本×4合
②90g×16本×4合
保存方法 ①②冷凍
調理方法 ①②自然解凍



JFSA つきこんにやく(黒)

①200g ②1kg

天然地下水と国産のこんにやく精粉を使用したこんにやくです。歯切れのよい食感で、きんぴらや炒め物などさまざまな料理に使用できます。



規格荷姿 ①200g×40袋
②1kg×10袋
保存方法 ①②常温
調理方法 ①②加熱



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、とっておきの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 鶏肉の八幡巻き

にんじん、いんげん、ごぼうを鶏肉の具で巻きました。甘辛いタレ付き。1本が200gの2本入りで、1本を10切れにカットしてあります。



規格荷姿 500g(20切れ)×12袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 ポイル、コンベクション



JFSA ジャンボ肉焼売50

1個約50gの、食べ応えのある肉焼売です。鶏肉と豚肉の旨味が際立つよう、たまねぎの甘味をバランスよく加えました。



規格荷姿 50g×10粒×8パック×3合
保存方法 冷凍
調理方法 蒸し、レンジ



JFSA 餃子15

1個約15gの、小型で食べやすいサイズの餃子です。揚げ餃子を中心に、焼餃子や水餃子等、手軽に大量調理ができます。



規格荷姿 750g×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 焼き、ポイル、油揚げ



ニッポン ケーキバター

解凍後、型に流し焼成するだけで手作り感のある本格的なケーキが作れます。抹茶、ブラウニー、バナナ、チーズの4種類。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



JFSA ノンオイルドレッシング青じそ

青じその香りとかつおの風味を活かした、さっぱりとした味わいのノンオイルドレッシングです。そのままサラダ等にかけてお召し上がりください。



規格荷姿 1L×9本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA えびフリッター

『JFSA えびちり(キットタイプ)』に付いているフリッターです。鮮度の良いむき海老に、ふっくらとしたフリッター衣をつけて揚げました。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調

▼えびちり



JFSA マストバイ 12

ニッポン 冷凍もちでい粉バター

蒸練不要で、焼くだけで弾力があり口溶けのよいもちフィリング、求肥が作れます。粉状の『S808もちでい粉N』もラインナップ。



規格荷姿 500g×6袋×4合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



▲もっちり求肥のアイス大福

JFSA 冷凍ラズベリー

摘みたてのさわやかな酸味と甘味が感じられる冷凍ラズベリーです。ヨーグルト、アイスクリーム等のトッピングやお菓子作りの材料に最適です。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 開封のみ



▲パンケーキラズベリーソース添え

JFSA フレスコリーヴァ ひまわり油

味にくせがなく熱に強いので、幅広い料理にお使いいただけるひまわり油です。高騰するオリーブオイルの代わりにも使用できます。



規格荷姿 1L×12本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



▲ペペロンチーノ

JFSAの キッチン用品

食品を扱う調理場は、衛生保持のために常に清潔な状態を維持しておきたいものです。汚れを蓄積しないためにも、JFSAおすすめのキッチン用品で日々の清掃を効率よく行いましょう。

つぶせるソフトボトル入りなので廃棄も簡単です!



JFSA ニューオレンジ

界面活性剤56%、オレンジ由来成分配合の超高濃度野菜・果実・食器用中性洗剤。6倍に薄めた本品を水1ℓに対して1.5~3.0g希釈します。



規格・入数 5kg×3本

油污れが染みこんだふきんやエプロンの漂白・除菌に特に効果あり!



JFSA ブリーチ

調理用具や食器類の漂白、しみ抜き等、調理場専用の除菌・漂白にお使いいただけます。水で薄めて使用するだけで、短時間で効果を発揮します。



規格・入数 5kg×3本

こびり付いた油污れは、原液の使用ですっきり落とせます。



JFSA レンジクリーナー

強アルカリ性とイオン界面活性剤の力で、換気扇やレンジ周りに付いた頑固な動・植物油の汚れを溶かして落とします。基本2倍希釈。



規格・入数 4kg×4本

環境に配慮した製品設計なので安心して使えます。



JFSA キッチンクリーナー コンクR

洗浄力が長持ちする食器・野菜用中性洗剤。薄めても豊かな泡立ちが持続します。6倍に薄めた本品を水1ℓに対して1.7ml希釈してお使いください。



規格・入数 5kg×3本

油調時の油きりや吸い物の出汁こし、肉・魚の鮮度保持に重宝しています。



JFSA キッチンペーパー各種

丈夫で吸水性・吸油性に優れた天然パルプの不織布です。衛生的で食品に触れても問題ありません。サイズは大(幅359mm×240mm)と中(幅275mm×240mm)。

規格・入数 80枚×2本×6袋



食品添加物なので、食品の除菌にも使えて便利です。

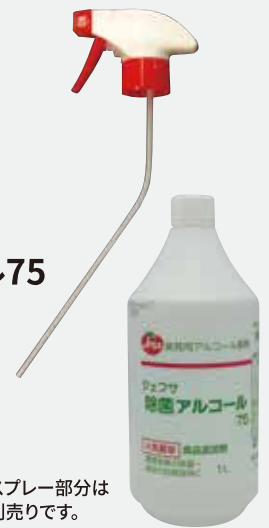


JFSA 除菌アルコール75

除菌効果の高い75度のアルコールに有効成分をプラスして、強力な除菌効果を発揮。サビない中性タイプなので、調理器具等への使用も安心です。

規格・入数 1L×12本

※スプレー部分は別売りです。



①

①ヒメプラ ASSO ミツ星スポンジ 食器洗い用各種

②ヒメプラ ちぎって使える毎日取り換えスポンジ30個入り

- ①「泡立ち、汚れ落ち、へたりにくい」の三拍子が揃い、抗菌加工で衛生的。
- ②ペリッと1枚ずつちぎって使え、汚れたら取替えられて衛生的です。

規格・入数 ①各10個×24袋
②30個×60個

通常の食器洗いは①、べとついた汚れには②を使っています。



薄くても強度があるのでLDPEから切り替えて、問題なく使用しています。



ヒメプラ HDPE ゴミ袋各種

引っ張りや衝撃に非常に強い高密度タイプのゴミ袋です。薄くても強靱で適用温度が-80℃~110℃と広く、コストパフォーマンスに優れています。

規格・入数 45L 10枚×100パック
70L 10枚×80パック
90L 10枚×60パック



使用場所や使用用途に応じて色分けして使っています。



ヒメプラ カウンタークロス各種

ケバ立ちが少なく吸水性に優れ、乾燥も早い不織布です。使い捨ての超薄手から繰り返し洗って使える厚手までラインナップ。店内用ダスターや調理器具の手入れ、油汚れふき等に。

規格・入数 薄手 100枚×16パック
厚手 80枚×12パック 他



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

中西部ブロック

株式会社久世・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(学給部会、惣菜部会、外食部会、給食部会、一般食品部会)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。