

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム

★★★★★★★★★★

2024. 夏秋号

特集

缶詰いいね👍

～缶詰の良さを見直そう!～

- ・ 缶詰の優れた特徴の
ヒミツは製造工程にあり!
- ・ JFSA PB 缶詰一覧

サブ特集

- ・ JFSA PBで作るご当地メニュー
- ・ 袋入りソース×食材でメニュー広がる

PICKUP! テーマ:和惣菜

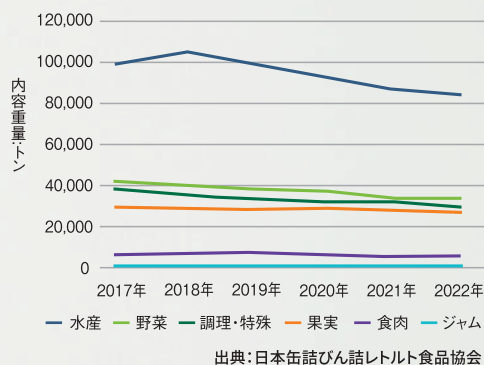
- ・ JFSA マストバイ12
- ・ JFSAイチオシ!
- ・ JFSAってなあに?



缶詰の良さを 見直そう！

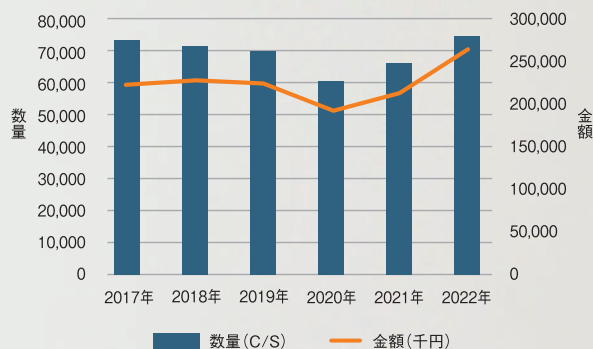
日本国内における 缶詰生産数量の推移

生産数量の多い水産缶詰を筆頭に、さまざまな種類の缶詰が微減、または減少傾向にあります。



JFSA PB缶詰の販売数量と 金額の推移

JFSA PB缶詰はコロナ禍による影響はあったものの、販売数量・金額ともに順調に推移しています。



缶詰のあゆみ

- 1804年 缶詰製造原理の発見**
 フランスのニコラ・アペールが缶詰（瓶詰）の原理を発見しました。
- 1871年 国内で缶詰第1号が誕生**
 長崎の語学学校教員であった松田雅典により、日本初の缶詰が誕生しました。
- 1950年 飲料用缶が登場**
 缶ジュースや缶ビールなど、飲料用の缶が登場しました。
- 1960年 プルタブふた開発**
 アルミのプルタブふたが開発され、缶切り不要の缶詰が増加しました。
- 2010年 缶の軽量化**
 環境負荷の軽減をめざし、缶の軽量化が進みました。



缶詰の豊富な種類

さまざまな種類の食品・飲料が缶詰として生産されています。

- 水産** さんま、いか、かき、赤貝、あさり、かに、さけ、まぐろ類、さば、いわし、ほたて貝 など
- 野菜** たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、ヤングコーン、マッシュルーム、なめこ、えのきたけ、グリーンピース、トマト加工品 など
- 果実** みかん、白桃、黄桃、洋なし、りんご、パイナップル、混合果実、フルーツみつ豆、甘夏、びわ、さくらんぼ、ぶどう、あんず、くり など
- 食肉** コンビーフ、うずら卵水煮、やきとり、牛肉味付、食肉野菜煮、鶏肉水煮 など
- ジャム・マーマレード** いちごジャム、りんごジャム、マーマレード、あんずジャム など
- 調理食** カレー、シチュー、パスタソース、スープ、料理用調味ソース、米飯、ベビーフード、介護食、焼肉のたれ、菓子類 など
- 飲料** オレンジ、トマト、パイナップル、グレープ、アップル、果粒入り果汁飲料、果肉飲料、混合野菜ジュース、コーヒードリンク、ウーロン茶ドリンク、紅茶飲料、乳飲料 など

缶詰のサイズって決まっているの？

国内で製造される缶詰用の金属缶のサイズは、日本工業規格（JIS）で定められています。業務用では1～4号缶が多く使われます。

缶詰に使用される金属缶の規格の一例

缶名称	内径(mm)	高さ(mm)	内容積(ml)
1号缶	153.3	176.8	3,100
2号缶	98.9	120.9	878
3号缶	83.4	113.0	581
4号缶	74.1	113.0	458
平1号缶	98.9	68.5	470
平2号缶	83.4	51.1	240
コーン4号缶	74.1	112.0	451
コーン7号缶	65.4	80.3	246
ツナ1号缶	98.9	59.0	402
ツナ2号缶	83.4	45.5	212
T2k缶	153.3	113.8	1,961
75oz缶	153.3	152.4	2,627
12oz缶	83.4	84.0	417

缶詰の定義

缶詰は、食品を缶に詰めて密封した後、加熱殺菌を施し長期の保存性を与えた食品と定義されます。果汁製品等のように缶に詰める前に殺菌を行い後で充てんし密封するもの、ジャムやつくだ煮のように煮熟した後に熱いうちに容器に詰め余熱で殺菌するものも含まれます。



缶詰の構造

缶詰の外側はアルミやスチール（鉄）を使用し、内面は塗料やポリエステル製のラミネートなどで加工します。ふたと胴部分を重ね合わせ二重にして巻き込む「二重巻締（まきしめ）」をすることで完全に密封され、内部に空気や水、細菌等が入らない真空状態が作られます。

缶詰の生産量は減少していますが、JFSAの缶詰は安定して支持されています。改めて缶詰の魅力にクローズアップするとともに、JFSAの缶詰が長年選ばれ続ける理由を紐解いていきましょう。



果実缶詰の甘味度、水産缶詰の塩分濃度は？

農産物缶詰・瓶詰の品質表示基準では、製品の糖度は右のように作られています。また水産缶詰のうち水煮や油漬には、味を良くするために約0.2～0.7%の精製塩が添加されています。

果実缶詰の甘味度

糖度	名称
10%以上14%未満	エキストラライト・シラップ
14%以上18%未満	ライト・シラップ
18%以上22%未満	ヘビー・シラップ
22%以上	エキストラヘビー・シラップ



缶詰の優れた特徴のヒミツは、 製造工程にあり！

缶詰の優位性は、巻締という技術で実現する完全密封や、
完全密封後の加熱殺菌処理など、缶詰を製造する工程の中で確立されます。

その缶詰の優れた特徴が、冷凍庫などを使わず長期に常温保存ができる、
下処理をせず調理オペレーションが短縮できるなど、厨房の運営面で大いに役立っています。



長期保存できる

一般的な缶詰の賞味期限は2〜3年。災害用備蓄品では5年のものもあります。



常温保存OK

缶詰は直射日光・高温多湿を避ければ、
夏場でも常温保存が可能です。



開けてすぐ使える

缶詰の食品は、缶を開けるだけで下処理せずそのまま料理に使えます。

食品と空気・水・細菌等が触れない完全密封と殺菌によって、長期常温保存と簡易なオペレーションが実現します。

関連する製造工程

05

巻締

07

殺菌



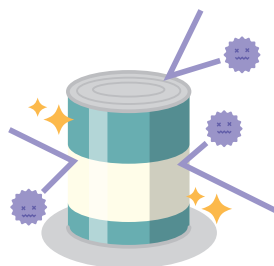
高耐久で安全

アルミやスチール、ブリキ製で
構造も頑丈な缶が、加熱殺菌処理に
耐える強度を誇ります。

関連する製造工程

05

巻締



衛生的

缶の中を真空にして完全密封後、
加熱殺菌処理をするので安心です。

関連する製造工程

05

巻締

06

洗浄

07

殺菌



栄養価が高い

旬の原料を高温短時間で加熱する
ので栄養価が損なわれません。

関連する製造工程

01

食品の製造

07

殺菌

缶詰の製造工程例(スイートコーン缶)

『JFSA スイートコーンホールカーネル(つぶ状)』を例に、缶詰の優れた特徴の源である製造工程を紹介します。JFSAの缶詰は原料の産地・水揚げ港近くに立地する工場で製造しており、原料の風味を良く保った状態でご提供しています。

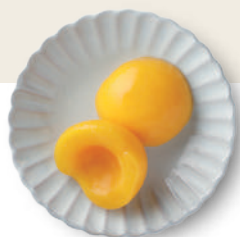


JFSA PB 缶詰一覧

缶詰自体の優れた特徴に加え、さまざまな付加価値を併せ持つJFSA PB缶詰商品を一覧でご紹介します。

アイコンの説明

- | | |
|----------|----------|
| 規 = 規格荷姿 | 保 = 保存方法 |
| 総 = 内容総量 | 賞 = 賞味期限 |
| 固 = 固形量 | |



JFSA 黄桃(2つ割り)1号缶

デザートにもスイーツ原料にも使いやすいハーフカットです。ライトシラップ使用。

- 規 1号缶×6缶
- 総 3kg
- 固 1.8kg
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA 黄桃 ダイス 1号缶

採れたてのフレッシュな原料をすぐに加工しました。ライトシラップ使用。

- 規 1号缶×6缶
- 総 3kg
- 固 1.8kg
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA みかんM ①1号缶 ②2号缶

もぎたての原料を、工場内で豊富な水量で鮮度を保ち加工しています。ライトシラップ使用。

- 規 ①1号缶×6缶 ②2号缶×12缶×2合
- 総 ①3kg ②850g
- 固 ①1.7kg ②480g
- 保 ①②常温
- 賞 ①②3年

2号缶

1号缶



JFSA 白桃(2つ割り) ①1号缶 ②4号缶

もぎたての肉厚白桃を、使いやすい2つ割りにしました。ライトシラップ使用。

- 規 ①1号缶×6缶 ②4号缶×24缶
- 総 ①3kg ②425g
- 固 ①1.8kg ②250g
- 保 ①②常温
- 賞 ①②3年

4号缶

1号缶



JFSA PB缶詰 ご利用者の「声」に見る長年選ばれ続ける理由

基本的な商品がバリエーション豊富に揃っているのが助かる

品質と価格のバランスがよい

加熱や解凍が不要でそのまま使用でき便利

フルーツ缶は甘みが付いているので味付けの手間が省ける。シラップも使用しています



冷凍庫のスペースが少ないため、常温保存できる缶詰は重宝する

パウチや冷凍品と比べてコスパが良い場合が多い

保存日数が多いので非常時の保存食としても使用できる

冷凍やパウチは1kgの商品がメインで使い切れないので小さいサイズもある缶詰を使用。逆に多く使う食材は大型の缶詰と、状況により選べるのがよい



JFSA ヤングコーン 水煮ホールR 3号缶

ヤングコーンを使用しやすいよう、サイズを揃えて1缶に20-30本詰め込みました。

- 規 3号缶×24缶
- 総 540g
- 固 270g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA スイートコーン ホールカーネル(つぶ状)

①75oz缶 ②12oz缶

収穫後のスイートコーンを選別して、フレッシュ原料を真空詰にしました。トッピング等に。

- 規 ①75oz缶×6缶 ②12oz缶×24缶
- 総 ①2.125kg ②340g
- 固 ①1.84kg ②280g
- 保 ①②常温
- 賞 ①②3年

12oz缶



75oz缶



JFSA パインアップルチビット 1/6カット 1号缶

1/6カットサイズのパインアップルチビット缶です。ライトシラップ使用。

- 規 1号缶×6缶
- 総 3.015kg
- 固 1.79kg
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA ぎんなん水煮 7号缶

旬の季節に収穫したぎんなんをそのままパックしました。手軽に好みの味付けができます。

- 規 7号缶×24缶×2合
- 総 290g
- 固 180g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA なめこ(つぼみ) Sサイズ4号缶

なめこの茎を短く切って、傘の大きさを揃えました。傘の大きさ約10～16mm。

- 規 4号缶×24缶
- 総 400g
- 固 200g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA マッシュルーム スライス 2号缶

収穫後のマッシュルームをスライスにしました。トッピング等に使用できます。

- 規 2号缶×12缶×2合
- 総 850g
- 固 454g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA マッシュルーム P&S 2号缶

収穫後のマッシュルームをピース&ステムスにしました。トッピング等に使用できます。

- 規 2号缶×12缶×2合
- 総 850g
- 固 454g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA うずら卵水煮 2号缶

サイズを揃えたうずら卵が1缶に50-55個入って使用しやすいなっています。

- 規 2号缶×12缶×2合
- 総 980g
- 固 430g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA まぐろフレーク 油漬 T2k缶

キハダまぐろを食べやすいようにフレーク状にカットし、油漬にしました。

- 規 T2k缶×6缶
- 総 1.705kg
- 固 目安1.350g
- 保 常温
- 賞 3年



JFSA Vたけのこ水煮 乱切(6～8g)缶

中国産たけのこ(孟宗筍)を乱切りカットした水煮商品です。1個約6～8g。

- 規 18L缶
- 総 18kg
- 固 11kg
- 保 常温
- 賞 2年



JFSA Vたけのこ水煮 A簡大16/20

中国産たけのこ(孟宗筍)の水煮商品です。炒め物や煮物等に。1個約520～680g。

- 規 18L缶
- 総 18kg
- 固 11kg
- 保 常温
- 賞 2年



ご当地メニュー



北海道



スープカレー 札幌

スープはカレーソース使用で時短に。
あぶり焼きチキンで具材の存在感が
アップします。



JFSA カレーソースR

規格荷姿 3kg×4袋

保存方法 常温



JFSA あぶり焼きチキン(プレーン)

規格荷姿 35g×30個×5袋×2合

保存方法 冷凍

スパカツ 釧路

茹でたパスタの上に揚げたロースカツとボロ
ニアソースをトッピング。ボリューム満点!



JFSA 大きなロースカツ160R

規格荷姿 160g×40枚

保存方法 冷凍



JFSA ボロニアソース (ミートソース)1kg

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 常温



ラーメンサラダ 全域

胡麻ドレ+めんつゆ+マヨネーズのドレッシン
グで、中華麺&野菜がよりおいしく!



JFSA ロースハムスライス

規格荷姿 500g×20パック

保存方法 冷蔵

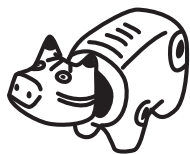


JFSA 焙煎胡麻ドレッシング

規格荷姿 1L×8本

保存方法 常温





JFSA PBで作る

東北

じゃじゃ麺 岩手

食欲をそそる風味豊かな肉味噌が
麺に絡んで美味。Wしょうががピリリ
と良いアクセントに。



JFSA おろししょうが

規格荷姿 1kg×15本

保存方法 冷蔵



JFSA 紅生姜

規格荷姿 1kg×6袋×2合

保存方法 常温



芋煮 山形

牛肉や里芋を使って醤油味で仕上
げる山形風芋煮。具材から出たスー
プのうまみに舌鼓。



JFSA 自然型里芋

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍



JFSA Vごぼう水煮 笹切り

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 常温

いかにんじん 福島

にんじんとするめのコンボが心地よい食感。
一晩味をなじませるとするめのうまみがマシマシに！



JFSA Vにんじん 千切り (IQF)

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍



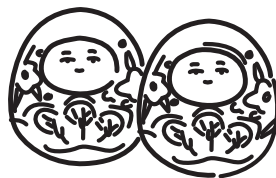
JFSA 淡麗美酒 やわらか日和

規格荷姿 1.8L×6本

保存方法 常温



ご当地メニュー



作り方動画 //



ハントンライス 石川

ケチャップライスにスクランブルエッグと
白身魚フライをのせて王道ハントンライ
ス完成!



JFSA 白身魚フライ90R (BW)

規格荷姿 90g×50枚×2合
保存方法 冷凍



JFSA とろ〜り食感スクランブルエッグ R

規格荷姿 1kg×6袋
保存方法 冷凍

中部

味噌だれ餃子 兵庫

味噌ベースに豆板醤とラー油を効かせたたれ
がポイント。ご飯やお酒がすすむ味わいに!



JFSA 野菜餃子35g

規格荷姿 35g×10個×20袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 豆板醤

規格荷姿 330g×15本
保存方法 常温



天むす 愛知

自然解凍可能なえび天ぷらを使用することで、
オペレーションがますます簡易になります。



JFSA えび天ぷら (Hy) VN23

規格荷姿 230g (10尾) × 5トレー × 3合
保存方法 冷凍

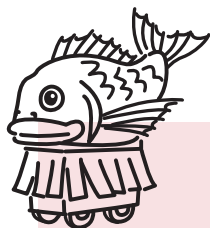


JFSA 焼海苔半切100枚R

規格荷姿 2切100枚×12袋×4合
保存方法 常温



JFSA PBで作る



作り方動画 //



シシリアンライス 佐賀

たれに漬け込んだ牛肉と生野菜そしてマヨネーズのコラボが食欲をかきたてる一品です。



JFSA 牛こま切れ

規格荷姿 1kg×10パック
保存方法 冷凍



JFSA おろしにんにく

規格荷姿 1kg×15本
保存方法 冷蔵



西部



レモンステーキ 長崎

玉ねぎのシャリアピンソースとレモンの風味でさっぱり味のステーキが完成です。



大冷 楽らく匠味 牛もも切り落とし

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA たっぷり玉ねぎのステーキソース(シャリアピン)

規格荷姿 1,130g×6本
保存方法 常温

鶏飯 鹿児島

ごはんの上に乗せたしっとり蒸し鶏と彩りの良い錦糸たまごが、視覚から食欲をそそります。



JFSA 蒸し鶏ほぐしR

規格荷姿 500g×24袋
保存方法 冷凍



JFSA 錦糸たまご500

規格荷姿 500g×10袋
保存方法 冷凍

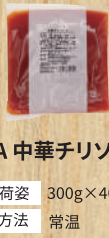


袋入りソース × 食材で メニュー広がる

さまざまな食材とかけ合わせることで、簡単に味のバリエーションが広がる袋入りソース。今回は5つの袋入りソースをJFSAがご提供する9種類の食材とかけ合わせ、15の個性豊かなメニューをご提案します。

利点

・簡単調理 ・味の安定 ・食品ロス削減 ・廃棄物削減 ・在庫リスク軽減

	 JFSA お手軽COOK 甘辛だれ 規格荷姿 250g×45袋 保存方法 常温 しょうゆベースの甘辛風味にチキンエキス、ローズトオニオンペーストを加えた、飽きのこない味です。		 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 くせになる甘さと辛さのバランスが絶妙。塩分控えめなので、味がついた冷凍食品とも合わせられます。
	 JFSA 中華チリソース 規格荷姿 300g×40袋 保存方法 常温 おろし生姜、にんにく、刻み玉葱の入った本格的な味わいの甘口な中華チリソースです。		 JFSA ガーリックソース 規格荷姿 200g×50袋 保存方法 常温 調理後の彩りと具材感を重視し、生ガーリックとローस्टガーリックをバランスよく組み合わせました。
	 JFSA 5種のチーズソース 規格荷姿 500g×12袋 保存方法 冷蔵 カマンベール・パルメザン・ゴーダ・チェダー・マスカルポーネ使用。焼き上がりもきれいなソースです。		

食材9種



JFSA ブロッコリー

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



HOLUS

さつまいもスライス50g

規格荷姿 1kg(20枚入り)×10袋
保存方法 冷凍



JFSA ふんわり ハンバーグ120R

規格荷姿 120g×10個×8袋
保存方法 冷凍



JFSA 冷凍スパゲティ 塩茹で1.7mm

規格荷姿 (210g×5食)×6袋×2合
保存方法 冷凍



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



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 流し麺冷凍うどん (ハードタイプ)

規格荷姿 (250g×5個)×4袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 味わい厚焼玉子 ノークット

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



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

袋入りソース



JFSA 5種のチーズソース

袋入り
ソース×食材

Bag of Sauce

活用メニュー

使用食材

肉



JFSA
ふんわりハンバーグ120R



チーズハンバーグ
幅広い世代から人気のチーズハンバーグ。
チーズソースをバーナーで炙って香ばしく。

野菜



HOLUS
さつまいもスライス50g



さつまいものチーズ焼き
甘いさつまいもにチーズソースの塩味が加わって
絶品!はちみつをトッピングしてもOK。

野菜



JFSA ブロッコリー



野菜ディップ
コクのあるチーズソースが野菜をよりおいしく!
サラダ・前菜メニューに。

活用

袋入りソース

Bag of
Sauce

活用メニュー

1つの袋入りソースにつき3種類のJFSA PB商品とかけ合わせ、
さまざまなメニューを作ってみました。
主食、主菜、副菜など幅広く活用できます。

袋入りソース



JFSA 中華チリソース

袋入りソース



JFSA ガーリックソース

袋入り
ソース×食材

Bag of Sauce

活用メニュー

使用食材

魚介



JFSA 天然海老バックカット
(打ち粉付き)



海老ちり

揚げた海老とソースを絡めるだけで本格中華メニューが完成します。



ガーリックシュリンプ

揚げた海老にガーリックソースを絡めるだけ。低オペレーションに貢献します。

肉



JFSA やわらかチキンステーキR
(プレーン)50



鶏と茄子の中華炒め

一口大の鶏肉と揚げ茄子、ピーマンでボリューム満点かつ彩りもよく仕上がります。



チキンのガーリックソース焼き

チキンの上にソースを乗せて軽く焼くとガーリックの香りが立ち食欲をそそります。

麺



JFSA 冷凍スパゲティ
塩茹で1.7mm



中華風ミートソース

ひき肉×中華チリソースでパスタメニューのレパートリーが広がります。



ペペロンチーノ風

ガーリックソース×鷹の爪でペペロンチーノ風味のパスタメニューに仕上がります。

袋入りソース



JFSA お手軽COOK 甘辛だれ

袋入りソース



JFSA お手軽COOK ヤンニョムのたれ

袋入り
ソース×食材

Bag of Sauce

活用メニュー

使用食材

肉



JFSA こだわりの若鶏唐揚げ

テリヤキ唐揚げ丼

甘辛だれが絡んだ若鶏唐揚げで、丼のごはんがどんどん進みます！

ヤンニョムチキンチーズ

甘辛いヤンニョムチキンにチーズがとろへり絡んで、見た目にも食欲をそそります。

玉子



JFSA
味わい厚焼玉子ノーカット

揚げ出し厚焼玉子

味わい深い厚焼玉子が、甘辛だれのあんが絡んで絶品おつまみに。

ピリ辛たまごサンド

厚焼玉子サンドイッチにヤンニョムソースをプラス。満足感がぐっとアップします。

麺



JFSA 流し麺冷凍うどん
(ハードタイプ)

甘辛油うどん

甘辛だれとごま油をうどんに絡めて具材を乗せる、おいしく簡単なスピードメニュー。

ブルコギ風うどん

ヤンニョムソースで漬けたブルコギで作るうどんメニューです。

和惣菜

PICKUP!



スピードメニューに重宝します。

まずは一献。

「とりあえず」の肴で

05



**JFSA 彩り野菜と
揚げたてのおひたし**

規格荷姿 500g×12袋

保存方法 冷凍

野菜の色目とシャキシャキ感が楽しめる、彩り豊かなおひたしです。

04



**JFSA ふきと大根と
さつま揚げの煮物**

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍

ふき・大根・さつま揚げスライスが入った醤油ベースの煮物です。

03



**JFSA
チルド惣菜肉じゃが**

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵

温めるだけで、素朴な風味が特徴の肉じゃがが提供できます。

02



**JFSA
いんげんの焙煎ごま和え**

規格荷姿 500g×14袋

保存方法 冷凍

かつおと昆布の合わせだしで下味をつけ、焙煎したごまで和えました。

01



**JFSA
揚げ茄子の味噌和え**

規格荷姿 500g×14袋

保存方法 冷凍

揚げ茄子を甘口の特製味噌だれと和えた、後を引く味わいです。

調理をする手間を省き、パッケージから取り出して盛り付けるだけの
手軽な和惣菜です。定食などの小鉢料理、弁当の副菜、オードブル、
酒のお伴にと、さまざまなシーンで活用できます。



10



JFSA
味付ひじき

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

100g当たり塩分値1%未満、薄口醤油使用で黒すぎない仕上がります。

09



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

茄子といんげんに、生姜が効いてさっぱりとした餡をかけたものです。

08



JFSA
おくらのおひたし

規格荷姿 510g×14袋

保存方法 冷凍

おくらの色と風味を最大限引き立てた、かつお風味のおひたしです。

07



JFSA
おくらのおひたし

規格荷姿 500g×14袋

保存方法 冷凍

かつおと昆布のだしと粉末ごま油で、豊かな風味と香ばしさが際立ちます。

06



JFSA
切干大根煮

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

100g当たり塩分値1%未満、釜で煮込んだ煮汁を注入液に使用しました。

JFSA いかスティック磯辺天ぷら

船上冷凍のアカイカをスティック状に仕上げました。イカにスリットを入れているため、歯切れよく食べられます。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調



JFSA イカリングフライ20

すり身状のイカにサクサクの衣を付けたイカリングフライです。50個定数で食数の計算がしやすく、給食や弁当にも最適です。



規格荷姿 1kg(50個)×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調



JFSA 鹿の子いか短冊 1×4cm(国内加工)

いかの酸味抜き目的のpH調整剤が含まれていない、無添加のいか短冊です。チリ産限定のアメリカオオアカイカを使用しています。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 油調、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、
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 ふっくらはんぺん60

魚肉のすり身に山芋を配合し、ふわふわ食感に仕上げたはんぺんです。解凍してそのまま、または加熱してお召し上がりいただけます。



規格荷姿 60g×10枚×10袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍、加熱調理



JFSA 天かす

厳選された小麦粉を原料に、植物油でカラッと揚げた風味豊かな天かすです。揚げたての風味を保つフレッシュパックにて提供します。



規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA 無塩せき豚バラ ベーコン短冊(冷凍IQF)

厚さ約5mm×短辺約10mm×長辺約35～45mmのベーコン短冊です。500g規格のIQFで取扱いやすい仕様です。



規格荷姿 500g×10/パック×2合
保存方法 冷凍
調理方法 加熱調理



JFSA 冷凍ブルーベリー

自然な甘さとさわやかな酸味が特徴の冷凍ブルーベリーです。ヨーグルトやアイスのトッピング、手づくりジャムの材料などに最適です。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 開封のみ



JFSA シートケーキ70カット

①いちご②ホワイト③ショコラ④抹茶

風味豊かなシートケーキです。フレーバー4種類。70個分にカットされているのでピュッフェやパフェの材料に最適!

②



①



規格荷姿

①②③④
1シート(70カット)×10箱

④



③



保存方法 ①②③④冷凍

調理方法 ①②③④
冷蔵庫内解凍



JFSA いか軟骨竜田揚げ

船上凍結のイカの軟骨を原料に、衣を薄く付けた竜田揚げです。独特の食感で、噛むほどに味わい深い商品です。



規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調



JFSA マストバイ 12

JFSA シチリアレモン果汁100%

イタリア・シチリア産レモン果汁を100%使用。ドリンクやアルコールの割材、調味料や製菓材料など、幅広くお使いいただけます。



規格荷姿 1L×12本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA ゼリーの素

①ぶどう味②ストロベリー味③オレンジ味
④青りんご味⑤ピーチ味

熱湯に溶かすだけで簡単にゼリーが作れます。フレーバー5種類。

⑤



④



③



②



①



規格荷姿 ①②③④⑤
600g×12袋

保存方法 ①②③④⑤
常温

調理方法 ①②③④⑤熱湯で溶かし冷やし固める



JFSA さば味噌煮(骨取り)140g

大西洋さばを丁寧に骨取りした後、味噌煮にしました。ホテル朝食・バイキングなどにも重宝します。



規格荷姿 140g(10切)×25袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍、ボイル



JFSA
イチオシ!

JFSA 半熟味付玉子6個



規格荷姿 MS玉6個×10袋×3合
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ

黄身をやわらかめに仕上げた半熟玉子を、かつお節エキスと醤油ベースの調味液で味付けしました。国産鶏卵使用。



保存料を使用せず、調味液と玉子を
ベストな状態で加熱殺菌することにより
賞味期限60日を担保しています。

- ・ 香り高いJAS特級本醸造濃口醤油を使用し、おいしさと品質を両立
- ・ かつおと昆布の旨味を加えたスッキリとした味わい
- ・ 半熟玉子では今まで無かった賞味期限60日でロスの軽減を実現

メニュー活用例

おいしさと品質を兼ね備える本品は、汎用性が高くさまざまなメニューに採用実績があります！



事業所給食・学校給食

麺・丼等のトッピングや
おかずの一品に



外食(居酒屋等)

一品料理に



駅弁

焼肉弁当などの彩りに



スーパー惣菜

おにぎり、サラダ、弁当に



外食(ラーメン店)

ラーメンのトッピングに



JFSA 濃い玉子とうふ

食べる分だけ容器が切り離せるタイプです。かつお、昆布、さばを使用したたれ付き。



規格荷姿 80g×3個×12袋×4合
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ

JFSA 北海道産昆布香る
だし焼玉子1/20カット

国産鶏卵と鯉本枯れ節・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。



規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 ボイル、コンベクション、冷蔵庫解凍

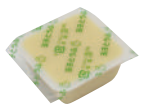
まだまだ あります！ 玉子商品

解凍・ボイル等の簡単調理ですぐ提供できるJFSA PBの玉子料理です。全品国産鶏卵使用。



JFSA プチ玉子とうふ50g

鯉の旨味をきかせたミニサイズの玉子とうふです。冷やしても温めても召し上がれます。



規格荷姿 50g×50個×4合
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ

JFSA 味わい厚焼玉子
①ノーカット ②20カット ③30カット

鯉本枯れ節・昆布のだしを使用。カット方法により3タイプご用意しました。



規格荷姿 ①②③500g×20袋
保存方法 ①②③冷凍
調理方法 ①②③ボイル、コンベクション

JFSA プレーンオムレツ(Ca・Fe入り)
冷凍真空①40・②60

半月型のプレーンオムレツです。食数の計算がしやすい10個定数の真空包装です。



規格荷姿 ①②10個×10パック×2合
保存方法 ①②冷凍
調理方法 ①②ボイル、コンベクション



JFSA ふっくらかに玉あんかけセット

生姜、にんにく、背脂を使い、豊かでコクのある風味に。手づくり感のある見た目に仕上げました。



規格荷姿 (かに玉90g×30個、中華あんかけ240g×5個)×2合
保存方法 冷凍
調理方法 蒸し、コンベクション



JFSA ザ・スクランブルエッグR

なめらかでクリーミー、ふんわりやわらかな手づくり感のあるスクランブルエッグです。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 冷蔵庫解凍、ボイル

JFSA プレーンオムレツ(Ca・Fe入り)
冷凍バラ①40・②60

プレーンタイプなのでどんなソースにも合います。不足しがちなカルシウムと鉄分を補給しています。



規格荷姿 ①②100個×2合 保存方法 ①②冷凍
調理方法 ①②蒸し、コンベクション

What's
JFSA?



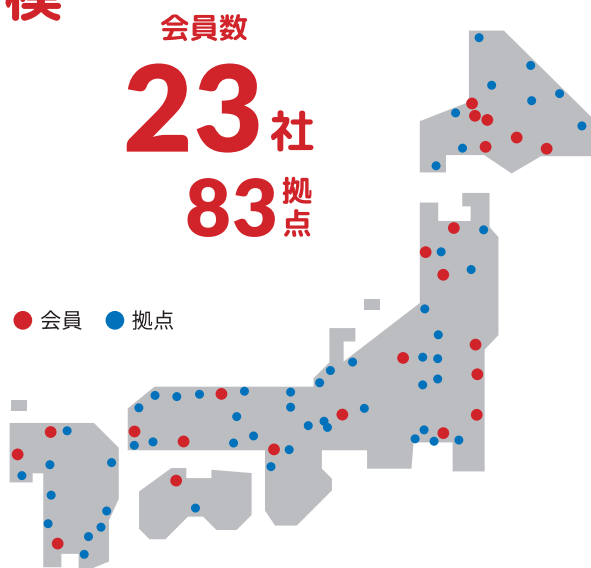
J
F
S
A
(ジエフサ)つてなあに？

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 **5,100**名



会員総売上高(食品・業務用)

約 **3,096**億円

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



全国の会員が同じ
精神で政策を行います



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

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

ブロック推進会議

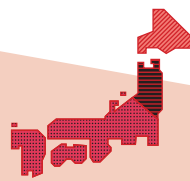
専門部会

事業委員会

理事会



ユーザー様の
ニーズを反映



北海道・東北・
中西部の各ブロック
で販売促進施策を検討



外食・惣菜・給食・
一般食品・学校給食

5つの業態別に
商品開発、販促企画
等を検討



専門部会の全体を
把握し、舵取りする



JFSA運営の
中枢を担う

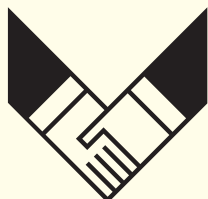
共販事業

共販メーカー

76社

共販事業取扱高

788億円



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76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

20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・株式会社ヤマイン・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

ジェフサではお客さまの業種に合わせて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。各部会ではお客さま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さまに提供するために、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。