

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム ★★★★★★★★★★

2024. 冬春号



第1特集

JFSA 無頭BT海老

JFSA エビフライ

JFSA 手づくり海老フライ

JFSA 手づくりBT海老フライ

サブ特集

- JFSA Frozen Fruits～JFSA 冷凍フルーツ
フル活用してメニューの魅力アップ!
- 低オペレーション JFSAの主食メニュー

PICKUP!

テーマ: 食物アレルギー配慮商品

・JFSAマストバイ12



生産地を訪ねて。

Visit the place of production

美味しいエビを求めて、
たどり着いたのが
ベトナム・カマウ市でした！

世界トップクラスのエビ輸出国、ベトナム。その多くは、肥沃なメコンデルタ（メコン川河口の湿地帯）が広がる南部で養殖されています。『JFSA無頭BT海老』『JFSAエビフライ』シリーズは、養殖から加工まで一貫してベトナム南部・カマウ省カマウ市で製造されています。

VIETNAM



カマウ省カマウ市

ベトナム最南端のカマウ省は、広大なマングローブの森を有する自然豊かな地域です。省都カマウ市に都市機能が集約しています。



良質なエビの産地

カマウ省では外国資本による集約型養殖が導入され、マングローブでの養殖に比べて飛躍的に規模と生産量が拡大しました。現在はカマウ省の主力産業に成長しています。

生産拠点は、世界屈指のエビ製造工場

『JFSA無頭BT海老』『JFSA エビフライ』シリーズは、カマウ市に拠点を置くベトナム最大にして世界屈指の水産養殖・加工会社で製造しています。自社での養殖から加工まで一貫して手がけています。



ワンフローズン

漁獲地と加工地が近い
ため、漁獲後、凍結せず
に下処理から衣つけまで
鮮度を保ち行えます。凍
結→解凍工程が無いの
でエビのおいしさが損な
われません。



高鮮度の原料

自社養殖池で育てたエ
ビを、池揚げ後、徹底し
た温度管理のもとですぐ
に加工。鮮度抜群の状態
をキープしているので、
風味が落ちません。



丁寧な手作業

エビフライの衣付けなど
の工程は、高い技術を持
つ従業員の手作業で行
われます。人の手でふん
わり付けることで、剣立
ちの良さが際立ちます。



グッドビジュアル

エビフライは1個1個の形
がピンと真っ直ぐ、サイ
ズもきれいに整えられて
います。油調した時に尻
尾が広がるよう、先端ま
で見た目にこだわりました。

商品へのこだわり



JFSA 無頭BT海老

カマウ市に拠点を置くベトナム最大にして
世界屈指の水産養殖・加工会社で製造。
自社での養殖から加工まで一貫して手がけています。

特徴 01

少量包装

冷凍エビは50～180尾ぐらいのブロック凍結が一般的ですが、本シリーズは少量で包装されています。解凍の手間が省け、少量ずつ使用できます。



JFSA 無頭BT海老

規格荷姿 300g×20/パック×2合
8/12(8尾)・13/15(10尾)・
16/20(12尾)・21/25(16尾)・
26/30(20尾)・31/40(24尾)・
41/50(30尾)

数字は1ポンド当たりの尾数を表しています

保存方法 冷凍

一般的な冷凍エビ
(1.8kg入ブロック凍結)

『JFSA 無頭BT海老』シリーズは8～30尾(各300g)で凍結



特徴 03

身の柔らかさ維持

殻付き調理で旨みが逃げず、
身に直接火が当たらないので
柔らかく仕上がります。



特徴 02

ボリュームアップ効果

尾付き、殻付きで料理のボリューム
アップ!さらに本格的な料理に活用で
き、差別化が図れます。



ガーリックシュリンプ

エビをオリーブオイルで炒めて、ニンニクと爽やかなレモンの香りが食欲をそそるガーリックシュリンプソースで絡めるだけ。簡単調理で本格的な味わいのメニューが完成します。
(無頭BT海老16/20を使用)



テオー食品 ガーリックシュリンプ ソース

規格荷姿 400g×12本

保存方法 常温



レシピは
こちらから



あえて手づかみで!強インパクトメニュー

殻付きエビを手づかみで食べるメニューをご紹介します!
 殻付きなのでエビの旨みを逃がさずに美味しさアップ!
 手づかみでみんなでわいわい豪快にエビを味わえます。
 汚れが気になる時はビニール手袋もセット!



ヒメプラ MISMクリーンポリエチレン手袋 クリア

規格荷姿 100枚×50パック(SS・S・M・L)

殻付きエビのアヒージョ

殻付きエビの旨みを存分に楽しむオリーブオイルの煮込み料理。煮込んだ具材を味わうのはもちろん、具材の出汁が溶け込んだオリーブオイルにバゲットを浸して食べるのもおいしい!(無頭BT海老13/15を使用)



長山フーズファクトリー 下ゆでじゃがいもホール

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵



JFSA ブロッコリー

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍



殻付きエビチリ

ふんわり柔らかく火が通ったエビの身に、辛みと甘みのバランスが絶妙なソースが絡んで美味。どなたが調理しても安定して味が決まる干焼蝦仁ソースを使用しています。(無頭BT海老8/12を使用)



JFSA 一番絞りごま油

規格荷姿 400g×10本×2合

保存方法 常温



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





ベトナム南部で採れた高鮮度のエビを原料に、サクサク・プリプリのエビフライに仕上げました。3タイプ9規格と充実のラインナップで、弁当のおかずから飲食店の一品料理まで幅広く対応します。



J F S A エビフライ

J F S A 手づくり海老フライ

J F S A 手づくりBT海老フライ

JFSA 手づくり海老フライ12 盛付例

3タイプ9規格の充実ラインナップ

3タイプ



JFSA手づくりBT海老フライ32

規格荷姿 192g(6尾)×10トレ×2合

保存方法 冷凍

尾や体の形が良く見栄えます。「エビフライ」より衣率が低い設定。旨みも強いのが特徴。



JFSA手づくり海老フライ34

規格荷姿 340g(10尾)×10トレ×3合

保存方法 冷凍

「エビフライ」より衣率が低く、より素材感が味わえます。特徴的なサイズの2規格。



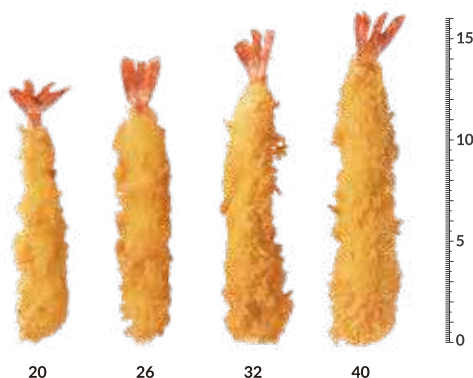
JFSAエビフライ30

規格荷姿 300g(10尾)×10トレ×3合

保存方法 冷凍

品質と価格のバランス◎。
クセがない味わいで汎用性があります。

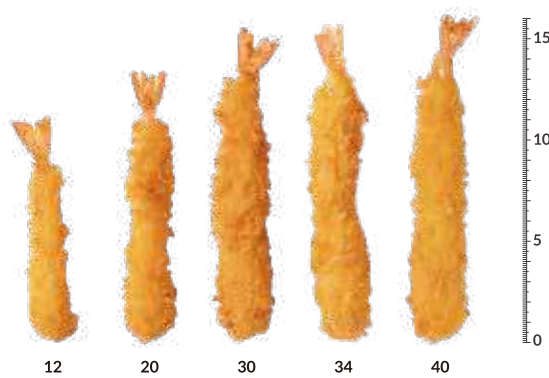
9規格



ブラックタイガー

『手づくりBT海老フライ20・26・32・40』の4規格で使用されています。(左より、手づくりBT海老フライ20、26、32、40)

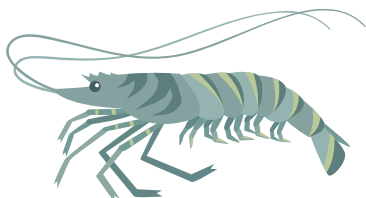
※商品名の数字は「g」を表しています



バナメイエビ

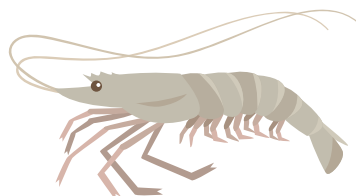
『エビフライ20・30・40』『手づくり海老フライ12・34』で使用。(左より、手づくり海老フライ12、エビフライ20、エビフライ30、手づくり海老フライ34、エビフライ40)

バナメイエビ・ブラックタイガーの特徴



ブラックタイガー

形は大ぶりで淡泊なおいしさがあり、火を通してもしっかりとした弾力が楽しめます。エビフライや天ぷらなど食感を楽しむ料理に向いている品種です。



バナメイエビ

ブラックタイガーに比べて小ぶりで、身が柔らかいのが特徴です。味は甘みが強くてクセがないので、エビフライをはじめどんな料理にも向いています。

HORS D'OEUVRE ARRANGE



定番オードブルを おしゃれに盛り付け!

揚げるだけ、ボイルするだけの簡単調理で食欲をそそる
定番オードブル!うつわと盛り付けを変えるだけで、
おうちパーティが見栄えのよいメニューに変身します!

アンチョビバジルソース

アンチョビ、ジェノベーゼソース、
マヨネーズを和えて味に
深みのあるソースに。



レシピは
こちらから



エビフライを立てて存在感をアップ!

エビフライとかぼちゃサラダ



JFSAエビフライ40

規格荷姿 400g(10尾)×
10トレイ×3合
保存方法 冷凍



JFSA 北海道産かぼちゃサラダ

規格荷姿 500g×12袋
保存方法 冷蔵

ボリュームのあるおつまみセット

エビチリと唐揚げ



JFSAえびちり(キットタイプ)

規格荷姿 (フリッター1kg+ソース500g)
×6セット
保存方法 冷凍



JFSA 若鶏の塩唐揚げ

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍

VIETNAM SHRIMP MENU

エビフライメニュー 「大人様ランチ」

大人がワクワク! 童心に戻るメニュー

いろいろな料理をワンプレートにちょっとずつ乗せた、お子様ランチの大人版。揚げるだけ、炒めるだけの低オペ商品によって調理の工数をぐっと抑えることができます。



▲使用商品: JFSA 手づくりBT海老フライ40、JFSA タレ付きミニハンバーグ25(トマトソース味)、JFSA 鶏もも唐揚げR、JFSA チョリソー あらびきウインナーR、JFSA スパゲティナポリタン 具なし、JFSA ふわふわオムレツ(プレーン)30R、JFSA えびピラフR、JFSA グラシエデアンリ バニラR



JFSA タレ付きミニハンバーグ25
(トマトソース味)

規格荷姿 900g×6袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 鶏もも唐揚げR

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 手づくりBT
海老フライ40

規格荷姿 240g(6尾)×10トレイ×2合
保存方法 冷凍



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

ひと口サイズで女子会向けにもOK

かにかまきあげと肉だんご

ジェノバタルタルソース

ジェノベーゼソース、タルタルソースにレモンを絞って香りとコクのソースが完成。



レシピは
こちらから



JFSA ミートボール(タレ付)R

規格荷姿 930g×6袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA ちっさいかにかま33

規格荷姿 660g×14袋
保存方法 冷凍

みんな大好き!
ポテト&ソーセージ

ソーセージ

フライドポテトと



マスタードマヨソース

粒マスタード、マヨネーズ、ガーリックパウダーのソースでフライドポテトを味変!



レシピは
こちらから



JFSA あらびきポークウインナー
(JAS上級・国内加工)

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



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

JFSA Frozen Fruits

JFSA 冷凍フルーツ

フル活用してメニューの魅力アップ！

季節やシーン、用途を問わず、さまざまな料理に使われている冷凍フルーツ。主食からデザートまで、メニューのバリエーションを広げる活用法をご紹介します。



JFSA 冷凍フルーツ3選

**JFSA
冷凍マンゴーチャンク**




糖度14度以上のアップルマンゴーを使用。濃厚な香りと甘みが特徴。

規格荷姿 500g×20袋 保存方法 冷凍

**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・ミックスしています。

規格荷姿 500g×20袋 保存方法 冷凍

**JFSA コスタリカ産
冷凍パインアップルチャンク**




ゴールデンパインのなかでも黄色が濃く酸味が少ないMD2を使用。糖度13度以上。

規格荷姿 500g×20袋 保存方法 冷凍

冷凍フルーツ導入のメリット

作業効率アップ

フレッシュフルーツのような皮むきや種抜き、カットの工程を省き、調理時間の短縮に貢献します。

季節を問わず使える

収穫の時期を気にすることなく、いつでも旬のフルーツのおいしさを提供することができます。

安定した品質

採れたての状態で急速冷凍。熟しすぎることなく、常に安定した品質のフルーツを扱うことができます。

廃棄物の減量

皮や種がなく、使いたい分だけ冷凍庫から取り出せるので、廃棄物の量を減らすことができます。

必要量だけ使える

IQF凍結でパインアップルとマンゴーはカット済のため、使いたい時に1粒から調理することができます。

pineapple

パインアップル天ぷら アイスクリーム バルサミコ掛け

フリッター風のパインアップルを、シナモンパウダーやバルサミコ酢で風味豊かに味付け。

レシピは
こちらから



パインアップル

チャンクのまま揚げてもミキサーにかけてドリンクにしても、さっぱりした甘酸っぱさが際立つパインアップル。甘塩っぱい食事系メニューも開発できる汎用性の広さが特徴です。

パインアップルチャーハン

甘酸っぱいパインアップルの爽やかさとベーコンの塩気が好相性の、エキゾチックな味わい。

レシピは
こちらから



パインアップルスムージー

パインアップルに白桃を加えれば、コクと甘みに魅せられる絶妙スムージーが完成！



JFSA 白桃(2つ割り)

規格荷姿 4号缶×24缶
保存方法 常温



JFSA 天ぷら粉
ゴールデンイエロータイプW

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温



JFSA
グラシェデアンリ 抹茶R

規格荷姿 2,000ml×4個×2合
保存方法 冷凍



JFSA 厚切り
ベーコンR(16mm)

規格荷姿 750g(5枚)×10パック
保存方法 冷凍



JFSA コスタリカ産
冷凍パインアップルチャンク

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍

Mixed Berries

ミックスベリー

4種の赤系の色が料理に彩りを添えるミックスベリー。スパイスで香りを付けたりアイスやソースで甘みを加えたりして、自由自在においしさを広げることができます。

サングリア

フルーティ&スパイシーな味わい。ミックスベリーから色が出るので白ワインで作ってもOK。

ミックスベリーのフルーツグラタン

ふんわりと優しい甘みのアングレースソースが、ミックスベリーの甘酸っぱさを包み込みます。

レシピは
こちらから



ミックスベリーのパフェ

ミックスベリーの甘酸っぱさとアイス&ケーキの甘みが溶け合って絶妙なおいしさ。食べ応えも十分。



JFSA グラシェデアンリ
ストロベリーR

規格荷姿 2,000ml×4個×2合

保存方法 冷凍



JFSA シートケーキ
54カットR ホワイト

規格荷姿 1シート (54カット)×10箱

保存方法 冷凍

※2024年2月リニューアル予定



JFSA デザートソース
ストロベリー

規格荷姿 500g×12本

保存方法 常温



JFSA セレクションワイン 白

規格荷姿 1,800ml紙パック×6本

保存方法 常温



JFSA 冷凍ミックスベリー

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

Mango

マンゴー

アジアンスイーツやデザートピザなど、トロピカルなメニューがサクッと作れる万能材料。マンゴーの濃厚なコクが、メニューの味わいをワンランク引き上げてくれます。

トロピカルクリームぜんざい

冷凍マンゴーを使えば台湾風スイーツが手軽に完成！金時豆の甘みとマンゴーのコクがマッチ。

トロピカルドリンク

マンゴー風味のサイダーの中にマンゴーチャンクとナタデココがごろごろのボリュームドリンク。

マンゴーと生ハムのピザ

マンゴーの甘みとしょっぱいチーズ&生ハムが好バランス。パリパリのピザ生地も美味。

レシピは
こちらから



JFSA
シュレッドミックスチーズ

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵



JFSA 北海道の金時豆

規格荷姿 固形量1kg
(内容総量1.2kg)×12入

保存方法 常温



JFSA 冷凍白玉
(自然解凍タイプ)

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍



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



JFSA 冷凍マンゴーチャンク

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍



ミニケーキ盛り合わせ
シートケーキやプチシュー、ミニエクレアを冷凍フルーツでデコレーション。パイキングメニューに。

フルーツとわらび餅のどらやき風
フィリングたっぷりのちょっと贅沢などら焼き風。ミックスベリーの色味を効かせて春らしく。

Spring sweets

春向けメニュー



レシピはこちらから



楊枝甘露(ヨンジーガムロ)
マンゴーの濃厚な甘みとグレープフルーツの酸味、タピオカの食感がクセになる香港スイーツ。

きらきらゼリークラッシュ
ワインゼリーにミックスベリーとムースリノソースを絡めていただく大人向けデザートです。

Early Summer sweets

初夏向けメニュー



JFSA デザートソース
ブルーベリー

規格荷姿 500g×12本
保存方法 常温



JFSA デザートソース
マンゴー

規格荷姿 500g×12本
保存方法 常温



JFSA わらび餅
宇治抹茶

規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 冷凍



JFSA
しっとりどら焼R
(こしあん)

規格荷姿 40g×10個入×
12袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA
ミニいちごエクレア

規格荷姿 252g(14個)×
16袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA
プチシュークリーム
カスタード

規格荷姿 340g×4袋×4合
保存方法 冷凍

大忙しの厨房を助けます!!

低オペレーション

JFSAの主食メニュー

少ない調理工程で米、麺、パンの主食メニューが完成!

人手不足の厨房でご活用ください!



十六穀米のボリュームプレート

混ぜ込み用の十六穀とボイルするだけのステーキで、ボリュームのあるプレートをご提供できます。



JFSA 豚こrostステーキ
(ステーキソース)

規格荷姿 500g×12袋×2合
保存方法 冷凍



ベストアメニティ
国内産十六穀ブレンド
(混込用)

規格荷姿 80g×72袋
(12袋×6ボール)×2合
150g×32袋×2合
保存方法 冷凍

サラダ寿司

『ちらし寿司の素』をご飯に混ぜて具材を乗せるだけ。
プラスチック容器に入ればテイクアウトにも重宝します。



JFSA
スモークサーモンスライス
(トラウト)

規格荷姿 500g×20パック
保存方法 冷凍



JFSA ちらし寿司の素

規格荷姿 1.15kg×10袋
保存方法 常温



エビチリチャーハン

チャーハンとエビチリをワンプレートにのせた
がっつり中華メニュー。胃袋がしっかり満たされます。



**JFSA 天然えびの
チリソース**

規格荷姿 200g×30袋×2合
保存方法 冷凍



**JFSA 本格
あおり炒めチャーハン**

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍



トルコライス

ピラフ、パスタ、とんかつを盛り込んだ長崎県のご当地グルメ。
加熱するだけのピラフを使って調理工程が減らせます。



**JFSA スパゲティナポリタン
具なし**

規格荷姿 1kg×6袋
保存方法 冷蔵



JFSA えびピラフR

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍



焼きおにぎり茶漬け

焼きおにぎりをお出汁でいただくシメのメニュー。
おにぎりはレンジアップでも調理できます。



JFSA 刻み高菜漬

規格荷姿 1kg×16袋
保存方法 常温



**JFSA
直火焼きおにぎりR**

規格荷姿 420g(6個)×
10袋×2合
保存方法 冷凍



ミートボールスパゲティ

トマトソースのタレ付きミートボールと、
ポイルで約30秒のスパゲティを和えるだけの時短メニューです。



**JFSA ミートボール
(トマトソース)**

規格荷姿 930g×6袋×2合
保存方法 冷凍



**JFSA 冷凍スパゲティ
塩茹で1.7mm**

規格荷姿 1,050g(210g×5食)×6袋×2合
保存方法 冷凍



そば稲荷・うどん稲荷

味付ひじきとおくらのおひたしをのせたそば稲荷と、
しらすとねりうめをのせたうどん稲荷の2種盛り。



**JFSA 流し麺冷凍そば
(ハードタイプ)R**

規格荷姿 (200g×5個)×4袋×2合
保存方法 冷凍



**JFSA 味付いなり揚げ
東・角60**

規格荷姿 60枚×16袋
保存方法 冷蔵

すき焼き風冷やしうどん

袋のままポイル可能な牛丼の具と、自然解凍対応のおくらの
おひたしを活用。うどんにトッピングするだけ！



**JFSA
牛丼の具180R**

規格荷姿 180g×5個×4袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA おくらのおひたし

規格荷姿 510g×14袋
保存方法 冷凍





バゲットのオープンサンド

ミートソース&ミックスビーンズと、蒸し鶏&アボカドをトッピング。
インパクト重視のオープンサンドです。



ほしえぬ
ミックスビーンズ

規格荷姿 1kg×6袋
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



JFSA バゲット

規格荷姿 1本×12×3合
保存方法 冷凍



ベーコンエッグパンケーキ

パンケーキを使用した朝食メニュー。ほんのり甘みのあるパンケーキと
ベーコン&エッグの相性が良く、食べ応えもあります。



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



JFSA ふんわり食感
ミニパンケーキ16

規格荷姿 8枚×18パック×4合
保存方法 冷凍

角煮ナン

一口大にカットしじっくり煮込んだ皮付き豚バラ肉を、
ふんわり食感の手のばしナンに包んだボリュームサンドです。



JFSA トンポーロー
(豚の角煮)

規格荷姿 1kg×6袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 手のばしナン50

規格荷姿 50g×60枚×2合
保存方法 冷凍



PICKUP!

食物アレルギー 配慮商品



規格荷姿

4,500g(150個)×2合

保存方法 冷凍

JFSA 国産手切りヒレカツ30(乳・卵抜き)

国産無加水ヒレ肉を使用し、手切りカットから製品包装まで同一工場内で行いました。



規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷凍

JFSA 国産豚もも竜田揚げ(乳・卵不使用)

国産豚もも肉使用の竜田揚げです。プリフライタイプなので調理工程の簡略化に貢献します。



規格荷姿 750g(25個)×8袋×2合

保存方法 冷凍

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。
1個重量約30〜34gです。



規格荷姿 900g×6袋×2合

保存方法 冷凍

JFSA 国産チキンナゲットR(卵・乳不使用)F

ふんわりやわらかな食感と、素材の風味を活かしたシンプルな味つけが特徴です。



規格荷姿 1kg×10個

保存方法 常温

キューピー エッグケア(卵不使用)

卵不使用で仕上げたマイルドなコクのマヨネーズタイプです。
サラダほか幅広いメニューに。



規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 常温

S&B アレルゲンフリー(28品目不使用) カレーフレーク 1kg F

玉ねぎ、さつまいも、トマトの旨味を充分に引き出した味わいとコクが特徴のカレーフレークです。



2023年、「くるみ」の食物アレルギー表示が義務付けられました。今回は教室のみんなが同じ給食を食べられる食物アレルギーに配慮した商品をピックアップ!



規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 常温

S&B アレルゲンフリー(28品目不使用) シチューフレーク 1kgホワイト F

玉ねぎ、白菜、キャベツのやさしい甘みと椎茸の旨味が溶け込んだホワイトタイプのシチューフレーク。



規格荷姿 1kg×10袋

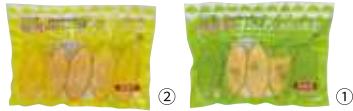
保存方法 冷凍

JFSA おとうふがんも5(卵・乳・ごま不使用)

大豆から作った新鮮な豆腐に大豆たんぱくを加えた生地で仕上げたひとくちサイズのがんもどきです。

- ①JFSA ふわふわオムレツ(ほうれん草)50
②JFSA ふわふわオムレツ(チーズ)50

ふっくらオムレツにほうれん草またはチーズを加えました。国産鶏卵使用。



規格荷姿 ①②50g×5個×20袋×2合

保存方法 ①②冷凍

調理方法 ①②コンベクション、蒸し、電子レンジ、ボイル



- ①JFSA チキントマトオムレツ30R
②JFSA 4種のチーズオムレツ30R

国産鶏卵を使用して焼き上げた、かわいいフットボール型のオムレツです。



規格荷姿 ①②(30g×100個×2袋)×2合

保存方法 ①②冷凍

調理方法 ①②コンベクション、蒸し、油調



JFSA プレーンオムレツ27R

国産鶏卵を使用したふっくら焼き上げた、かわいいフットボール型のオムレツです。プレーンタイプなので、さまざまなソースと合わせて使えます。



規格荷姿 (27g×100個×2袋)×2合

保存方法 冷凍

調理方法 コンベクション、蒸し、油調



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 若鶏の西京焼き

若鶏もも肉を調味料に漬け込み、一晩寝かせた西京焼きです。蒸しまたはボイルの簡単調理で本格的な料理を提供できます。無駄なく使用できる25個入り。



規格荷姿 500g(25個)×12袋×2合

保存方法 冷凍

調理方法 コンベクション、ボイル



JFSA 濃い玉子とうふ

国産の鶏卵を使用して作りました。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。便利なたれポケット付きです。



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 半熟味付玉子6個

白身はかたく、黄身は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。ラーメン等のトッピングに。



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



①JFSA ふっくら蟹玉 ②JFSA ふっくらかに玉あんかけセット

①は40gの蟹玉、②は90gの蟹玉とあんかけのセットです。国産鶏卵使用。



②



①

規格荷姿 ①40g×50個×3袋×2合、
②(かに玉90g×30個、
中華あんかけ240g×5個)×2合

保存方法 ①②冷凍

調理方法 ①コンベクション、蒸し、油調、②コンベクション、蒸し



JFSA 玉子ロール(プレーン)40R

国産鶏卵を使用した薄焼き玉子をロール状に巻きました。プレーンタイプなので、さまざまなソースと合わせて提供できます。



規格荷姿 40g×150本×2合

保存方法 冷凍 調理方法 コンベクション、蒸し、油調



JFSA ふんわりミートオムレツ90

国産鶏卵を使用したふっくらと焼き上げたミートオムレツです。具材に鶏肉、にんじん、玉ねぎを使用。ボリューム感と見た目の良さが好評です。



規格荷姿 90g×60枚×2合

保存方法 冷凍 調理方法 コンベクション、蒸し、油調



JFSA マストバイ 12

JFSA ホットケーキミックス

ふんわりソフトで口溶けのよいホットケーキに焼き上がるミックス粉です。卵、水(または牛乳)を入れダマがなくなるまで混ぜて使用してください。



規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 常温

調理方法 加熱調理



JFSA たっぷり玉ねぎの ステーキソース(シャリアピン)

玉ねぎがたっぷり入った具材感のあるシャリアピンソースです。玉ねぎの甘み、ワインのコク、しょうゆと砂糖の旨みが合わさり肉の味を引き立てます。



規格荷姿 1,130g×6本

保存方法 常温

調理方法 開封のみ



JFSA 天然海老バックカット (打ち粉付き)61/70

原料に天然エビを使用して一尾ずつ丁寧に粉付けした商品です。油調してさまざまな料理にお使いください。袋入り数:70尾±5尾



規格荷姿 800g×10袋

保存方法 冷凍

調理方法 油調





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。