

JFSA information PREMIUM

ジェフサ・インフォメーション・プレミアム

2025. 秋冬号

VOL.35



特集

JFSA PBにNew Faceがぞくぞく登場!

冷凍野菜特集

サブ特集

- ・ 冷凍パン特集
- ・ 「時短食材」で厨房の人手不足を解消!

PICKUP! テーマ:ドレッシング

- ・ JFSA マストバイ12
- ・ JFSA (ジェフサ) ってなあに?



冷凍野菜特集

JFSA PBの冷凍野菜にNew Faceがぞくぞく登場！
冷凍野菜の知識や、冷凍野菜を使ったメニュー、
さらにJFSA PB冷凍野菜のNew Face一覧などをご紹介します。



冷凍野菜のメリット

長期保存ができる

冷凍野菜は、-18℃以下の温度管理によって約8ヶ月～24ヶ月の長期保存が可能です。

栄養価が高い

旬の野菜を収穫後すぐに急速冷凍しており、栄養価は生鮮野菜とほとんど変わりません。

調理の効率化に役立つ

洗浄や皮むきは不要。用途に応じたカットやサイズが選べ、そのまま調理に使えます。

徹底した品質管理

冷凍野菜を生産する農場や工場では、厳しい管理体制のもとで生産・加工が行われています。

廃棄率が抑えられる

可食部のみなので生ごみを大幅削減。IQF(バラ凍結)なら使いたい分だけ取り出せます。

経費の節約

下処理にかかる光熱費をカット。さらに生鮮野菜が高値の時には冷凍野菜がお得な場合も。



冷凍野菜をよりおいしく調理するコツ

野菜の種類に合わせた適切な解凍・調理方法を知ろう！

ブランチングについて

冷凍野菜の解凍・調理

冷凍野菜は、旬の生鮮野菜を新鮮なうちに前処理し、「ブランチング」と呼ばれる短時間の加熱処理をしたのちに急速凍結し、-18℃以下の冷凍庫で保管されます。ブランチングによって70～80%加熱された状態なので、解凍・調理する際は残りの20～30%の加熱で充分であることを考慮して調理します。

冷凍前のブランチング(80%)

+

解凍時の加熱(20%)

=

供食(100%)

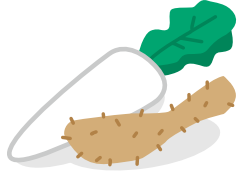
ブランチングとは？

野菜を凍結前に加熱処理すること。とろろいもや大根おろしなどの生食用をのそき、ほとんどの冷凍野菜は70～80%加熱された状態で凍結されています。

ブランチングの目的

- 変色防止と栄養成分保持** 加熱によって野菜中に残存する酵素の働きを止めることで、凍結中に起こる変色・褐変やビタミンCの減少を抑えることができます。
- ほどよい食感を保つ** 加熱の時間・温度が安定している優れたブランチング技術により、野菜ならではのほどよい食感や歯ざわりを保つことができます。
- 微生物を減少させる** ブランチングによって、野菜の表面に付着している大腸菌群などの細菌を殺菌することができます。

冷凍野菜別 おすすめの解凍・調理方法

種別	でんぷん質を多く含む野菜	でんぷん質が少ない緑色の野菜	ロングブランチングされている野菜	ブランチングされていない野菜
品目例	いも類(里芋・じゃがいも・さつまいも・マッシュポテト等) まめ類(枝豆・そら豆・グリーンピース・ミックスピーズ等) 根菜類(ごぼう・にんじん・かぼちゃ・れんこん等) カットコーン・カーネルコーン	葉もの類(ほうれん草・小松菜・オクラ・アスパラ・ブロッコリー等) さやもの類(きぬさや・いんげん等) 	塩ゆで枝豆・塩ゆでそら豆 焼きなす 	とろろいも・大根おろし等 
解凍・調理方法	急速解凍	二段解凍	自然解凍	冷蔵庫解凍 流水解凍
	凍ったまま、茹でる・煮る・蒸す・揚げる 急速に加熱することにより、でんぷんをアルファ化し、特有のほっくりした食感に仕上げます。	流水解凍後に、料理の目的に応じて加熱する 流水で解凍することで加熱しすぎを防ぎ食感を保ちます。また流水によって野菜のアクをとる効果もあります。	自然解凍のみで提供することが可能 冷凍前に完全に加熱されているため、自然解凍のみで食べることができます。	冷蔵庫内で低温解凍、またはパックのまま流水解凍する すりおろすことで食材の細胞を壊し、酵素の力を弱めているため、ブランチングなしでも新鮮なまま冷凍保存→解凍できます。

定番 & アレンジメニュー

JFSA PB 冷凍野菜シリーズに新たに仲間に加わった新商品4品を使用した定番&アレンジメニューをご紹介します。



定番料理

かぼちゃのマカロニグラタン

かぼ
ちや



定番料理

白菜となめこ、油揚げのお味噌汁

白
菜



アレンジメニュー

かぼちゃのキーマカレー

作り方動画



アレンジメニュー

白菜たっぷりあんかけ焼きそば

作り方動画





JFSA Vかぼちゃ皮付ダイス

ダイス状にカットしたかぼちゃを軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物などに。

規格荷姿	500g×20袋
保存方法	冷凍
調理方法	加熱



JFSA V白菜カット

白菜をカットし、軽く湯通しをして急速冷凍しました。汁物、和え物などに。

規格荷姿	500g×20袋
保存方法	冷凍
調理方法	加熱



JFSA トマトピューレー

規格荷姿	3kg×4袋
保存方法	常温
調理方法	開封のみ



JFSA マカロニ 1kg

規格荷姿	1kg×15袋
保存方法	常温
調理方法	茹で



JFSA 黒きくらげ

規格荷姿	500g×20袋
保存方法	常温
調理方法	水戻し後加熱



JFSA なめこ水煮

規格荷姿	1kg×10袋
保存方法	常温
調理方法	水洗いして使用

★ New Face ★ を使った定



冬瓜

定番料理

冬瓜の鶏そぼろあんかけ



葉大根

定番料理

葉大根としらすの俵おむすび



アレンジメニュー

冬瓜ほうじ茶コンポート



アレンジメニュー

葉大根とカニカマのかき揚げ



JFSA V 冬瓜乱切り

乱切りにした冬瓜を軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物などに。

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



JFSA V 葉大根

葉大根をカットし、軽く湯通しをして急速冷凍しました。おひたしなどに。

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



JFSA 冷凍マンゴーチャンク

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍



JFSA やわらか 鶏むねひき肉(3mm)IQF

規格荷姿 500g×10袋×2合

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



JFSA ちっさいカニカマ

規格荷姿 660g×14袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍



JFSA 国産しらす干し

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

冷凍野菜 × たれ・ソースで簡単・時短メニュー

安定した味が供給できるたれやソースを使って、冷凍野菜をもっと簡単に調理しましょう！



小松菜と鶏ささみの 塩だれナムル

材料を混ぜ合わせるだけで完成！
パバツと作れてすぐ提供できる一品です。



**JFSA 自然解凍で
食べられる
小松菜カット (IQF)**

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 自然解凍、
流水解凍



**JFSA チキンささみ水煮
(国産鶏肉使用)**

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA 万能たれ塩

規格荷姿 1,950g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



チンゲン菜と 厚揚げ中華炒め

豊かな風味の八宝菜用ソースで、
チンゲン菜と厚揚げをコクのある中華炒めに！



**JFSA
Vちんげん菜
2cmカット**

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



**JFSA 国産大豆 絹厚揚げ10
(Ca・Fe・ビタミンB1)**

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



**JFSA 美味中華
八宝菜ソース**

規格荷姿 1,130g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



チーズ・ガレット

ポテトがあらかじめ千切りしてあるから調理が簡単！チーズソースでリッチな味わい。



JFSA Vポテト千切り

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



JFSA 5種の チーズソース

規格荷姿 500g×12袋
保存方法 冷蔵
調理方法 開封のみ



JFSA ベーコンスライス

規格荷姿 500g×20パック
保存方法 冷蔵
調理方法 加熱



にんじんの串焼き バーベキュー風味

冷凍野菜と厚切りベーコンで
ボリューム満点！
バーベキュー風の串焼きが完成。



JFSA Vシャトーキャロット

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



JFSA 焼肉のタレ

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



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
調理方法 加熱・油調



JFSA 美味中華 青椒肉絲ソース

規格荷姿 1,120g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA 美味中華 酢豚ソース

規格荷姿 1,170g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



JFSA 美味中華 麻婆豆腐ソース

規格荷姿 1,155g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ



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
調理方法 開封のみ



JFSA 美味中華 回鍋肉ソース

規格荷姿 1,140g×6本
保存方法 常温
調理方法 開封のみ

その他にも いろいろ JFSAの たれ・ソース

JFSA 冷凍野菜

New Face をご紹介

JFSA PB 冷凍野菜シリーズに、新商品が豊富にラインナップされました。
高い栄養価はそのままに時短調理できる便利な冷凍野菜で、オペレーションの簡素化を実現しましょう。



シャトーカットしたにんじんです。煮込み料理や付け合わせなどにお使いください。



JFSA Vシャトーキャロット

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



いちょう切りしたにんじんを軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物・汁物などに。



JFSA Vにんじんいちょう切り

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



カットしたにんじんを軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物・炒め物などに利用できます。



JFSA Vにんじん短冊

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



乱切りにした冬瓜を軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物などに利用できます。



JFSA V冬瓜乱切り

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



ダイス状にカットしたかぼちゃを軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物などに利用できます。



JFSA Vかぼちゃ皮付ダイス

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



花形にカットしたにんじんを軽く湯通しをして、急速冷凍しました。煮物・付け合わせなどに。



JFSA V花形にんじん

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



ほうれん草をカットし、軽く湯通しをして、急速冷凍しました。おひたしや炒め物などに。



JFSA Vほうれん草 2cmカット

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



ダイス状に仕上げた冷凍じゃがいもです。スープやサラダ、グラタンの具材などにお使いください。



JFSA Vポテトダイス

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



カットしたじゃがいもを軽く湯通し、急速冷凍しました。炒め物など様々な料理に使えます。



JFSA Vポテト千切り

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



白菜をカットし、軽く湯通しをして、急速冷凍しました。和え物や炒め物、汁物などに。



JFSA V白菜カット

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



葉大根をカットし、軽く湯通しをして、急速冷凍しました。おひたしや炒め物などに。



JFSA V葉大根

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



小松菜をカットし、軽く湯通しをして、急速冷凍しました。おひたし・炒め物などに。



JFSA V小松菜2cmカット

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



自然解凍で調理できます。おひたしや炒め物など、さまざまな料理にアレンジが可能です。



JFSA 自然解凍で 食べられる小松菜カット (IQF)

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍、流水解凍



ほうれん草をカットし、軽く湯通しをして急速冷凍しました。必要な分だけ解凍して使えます。



JFSA Vほうれん草カット (IQF)6kg

規格荷姿 6kg×2袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



ちんげん菜をカットし、軽く湯通しをして、急速冷凍しました。おひたしや炒め物などに。



JFSA Vちんげん菜 2cmカット

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



自然解凍が可能な简单便利な商品です。自然解凍でおひたし、冷凍のまま炒め物などにお使いください。



JFSA 自然解凍で 食べられるほうれん草カット(IQF)

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍、流水解凍



自然解凍で調理することができるミニサイズのプロッコリーです。幅広い料理にお使いください。



JFSA 自然解凍で食べられる ミニプロッコリー

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍、流水解凍



自然解凍で調理することができるため、简单便利に幅広い料理にご使用いただけます。



JFSA 自然解凍で 食べられるプロッコリー

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍・流水解凍



自然解凍で調理できます。和え物や炒め物、汁物など幅広い料理にお使いいただけます。



JFSA 自然解凍で食べられる 白菜カット(IQF)

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍、流水解凍



自然解凍で简单便利に調理できます。おひたしや炒め物などの用途にお使いください。



JFSA 自然解凍で食べられる 葉大根

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍、流水解凍



自然解凍で調理OK。おひたしや炒め物など、简单便利に幅広い料理にご使用いただけます。



JFSA 自然解凍で食べられる ちんげん菜カット(IQF)

規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 自然解凍・流水解凍

PICKUP!

DRESSING

ドレッシング

野菜をもっとおいしく提供したい！

そんな時に役立つのが、JFSA のドレッシング。

さまざまなテイストをラインナップし、あらゆるニーズに対応します。





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です。

規格荷姿 1L×9本
保存方法 常温、開封後冷蔵



JFSA フレンチドレッシング赤

さっぱりした甘味にケチャップの酸味をプラス。サラダに映える色合いです。

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



JFSA フレンチドレッシング白

ハーブやスパイスの風味を効かせた、キレのある味わいです。

規格荷姿 1L×6本
保存方法 常温、開封後冷蔵

JFSA おすすめ ドレッシング

サラダや料理の味わいを豊かにする、JFSAのドレッシングを集めました。



JFSA 焙煎胡麻ドレッシング

焙煎の香り高いごまが特徴。豊かな香りがサラダの素材を活かします。

規格荷姿 1L×8本
保存方法 常温、開封後冷蔵



JFSA コールスロドレッシングR

醸造酢とりんご酢、レモン果汁を使用。爽やかな酸味が感じられます。

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



JFSA シーザーサラダドレッシング

クリーミーなチーズの味わいで、飽きのこないマイルドな口当たりです。

規格荷姿 1L×9本
保存方法 常温、開封後冷蔵



JFSA サウザンアイランドドレッシング

トマトの風味と甘味が特徴。魚のムニエルやフライ、ポテトサラダなどに。

規格荷姿 1L×9本
保存方法 常温、開封後冷蔵



JFSA 和風醤油ゴマドレッシングR

醤油をベースに、すりごまとごま油を使用した風味豊かな味わいです。

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



JFSA 中華ドレッシングR

醤油ベースにごま油のコクと風味を効かせ、中華風に仕上げました。

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



JFSA 中華ドレッシングセパレート

深みのある味わいです。肉料理や焼肉、餃子のつけだれなどに。

規格荷姿 1L×6本
保存方法 常温



JFSA イタリアンドレッシング

ベーコンの風味、にんにくとオニオンの旨味で味わい深く仕上げました。

規格荷姿 1L×6本×2合
保存方法 常温



冷凍パン特集

長期保存が可能で、自然解凍で提供できるJFSAの冷凍パン。

種類豊富に取り揃えてバイキングに使用できるほか、
フィリングを工夫することで付加価値アップのパンメニューに
アレンジすることができます。

冷凍パンが
活躍するシーン

朝食バイキング

種類豊富に揃えて満足度の高いバイキングに。老健施設などの朝食にも。

ランチ

ランチの主食に重宝。自然解凍後、焼かずに提供することも可能です。

JFSA 冷凍パン
こんな
アレンジもOK！

ミニサンド

ミニサイズのパンなので、かわいらしいサンドイッチが作れます。

スイーツ

クリームやフルーツを挟んでスイーツメニューに。フレンチトーストもOK。

おつまみ

ガーリックトーストやカナッペなど、お酒に合うフィンガーフードに。

サイドメニュー

オニオングラタンスープやまるごとパングラタンなどにもアレンジできます。

JFSA 冷凍パン使用 おすすめアレンジメニュー



焼き豚のバインミー

外はサクサク、中はふわっと軽いパンに、味わい深い焼き豚、なます、レタス、レバーペーストを挟みました。



**JFSA
焼き豚スライス(バラ)R**
規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA ミニバインミー

バインミー用のソフトフランスパンです。1個20gのミニサイズ。
規格荷姿 200g(10個)×20袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA 一番搾りごま油

規格荷姿 400g×10本×2合
保存方法 常温

メロンパン マリトッツォ風

「JFSA ミニメロンパン」にホイップをたあ〜っぶり!爽やかな酸味を感じるミックスベリーのソースとともに。



JFSA フローズンホイップ

規格荷姿 1L×20本
保存方法 冷凍



JFSA 冷凍ミックスベリー

規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA ミニメロンパン

外生地はサクとした食感。甘味が程よいバランスです。
規格荷姿 250g(10個)×20袋×2合
保存方法 冷凍

粒あんバター塩パン

パンの塩味、粒あん＆バターの甘味と香り、ラズベリーの酸味が絶妙なバランスで口の中に広がります。



JFSA 冷凍ラズベリー
規格荷姿 500g×20袋
保存方法 冷凍



JFSA つぶあん5kg
規格荷姿 5kg×4袋
保存方法 常温



JFSA 塩パン

外はほのかな塩味。中はバターの風味を閉じ込めました。

規格荷姿 250g(10個)×20袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA ガーリックトースト

サクッとした食感が魅力。にんにくとバターの風味が食欲をそそります。

規格荷姿 150g(10個)×20袋×2合
保存方法 冷凍

作り方動画はこちら →



※ トマトのズップ ガーリックトースト添え

ガーリックトーストは自然解凍後そのまま提供してもOK!ズップを浸して食べれば手が止まらないおいしさ!



JFSA トマトベースソース1kg
規格荷姿 1kg×12袋
保存方法 常温



スノーマン フローストピーンズ 国産ミックス
規格荷姿 1kg×6袋
保存方法 冷凍

※ズップ・・・イタリア語でスープのこと。使用する食材はさまざまですが、具沢山で、パンを浸して食べるのが一般的です。

※ パーカーハウス風ナンサンド

もちもちのナンでフライドチキンや野菜を挟みました。ボリュームな見た目で食べ応えも十分です。



JFSA 具材たっぷりタルタルソース
規格荷姿 1kg×12本
保存方法 常温



JFSA 骨なしフライドチキン100
規格荷姿 100g×10個×10袋
保存方法 冷凍



JFSA 手のぼしナン70(50・100)

1枚ずつ手のぼしし、高温窯にて焼成しました。
3規格で使い分け可能です。

規格荷姿 70g×40枚×2合
(50g×60枚×2合、100g×40枚×2合もあり)

保存方法 冷凍



※パーカーハウス・・・アメリカ・ボストンのホテルで考案されたパン。テーブルロールの原型といわれています。二つ折りの形をしているので、開いて具材を挟むことができます。



JFSA 白いもちもちパン
もちもち食感が魅力。
柔らかいので幅広い
世代が食べやすいパンです。

規格荷姿 6個×8袋×4合
保存方法 冷凍



JFSA もちもちツイストドーナツ
自然解凍で食べられる、
砂糖をまぶした揚げドーナツです。

規格荷姿 170g(10個)×20袋×2合
保存方法 冷凍



JFSA バゲット
フランスパン用の小麦粉を
使用。深めに入れた
クープと焼き色の特徴。

規格荷姿 1本(約40cm)×12袋×2合
保存方法 冷凍
7月リニューアル予定



ほかにもいろいろ JFSA の冷凍パン

食事パンからペイストリーまで、
JFSA の冷凍パンは
さまざまな提供シーンにぴったり！



JFSA ロールパンR
しっとりとした食感の、
食べやすい大きさの
ロールパンです。

規格荷姿 6個×8袋×4合
保存方法 冷凍



① JFSA ミニチョコデニッシュR
② JFSA ミニカスタードデニッシュR

デニッシュ生地にチョコまたは
カスタードクリームを挟みました。

規格荷姿 ①②各6個×12袋×4合
保存方法 ①②冷凍



JFSA ミニクロワッサンR
焼くとより一層バター
フレーバーが際立つ
ミニクロワッサンです。

規格荷姿 6個×8袋×4合
保存方法 冷凍



JFSA コッペパン
①70R・②90
(卵・乳不使用)
食物アレルギーに
配慮した個包装の
コッペパンです。
2規格あり。

規格荷姿 ①70g×20本×4合
②90g×16本×4合
保存方法 ①②冷凍
70は7月リニューアル予定



JFSA テーブルロール
ころんとかわいい
食べやすい大きさの
テーブルロールです。

規格荷姿 6個×8袋×4合
保存方法 冷凍

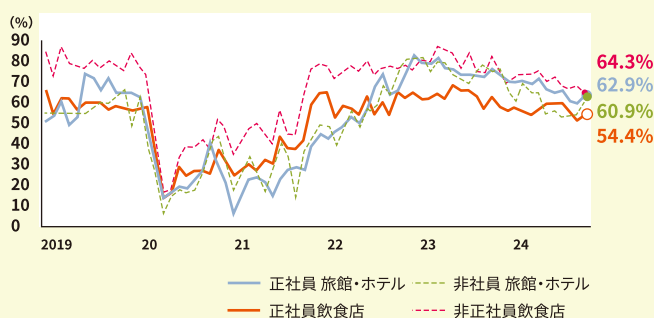
「時短食材」で厨房の人手不足を解消!



■ 飲食業は慢性的な人手不足

帝国データバンク「人手不足に対する企業の動向調査(2024年10月)」によると、飲食店における正社員の人手不足の割合は全体の54.4%、非正社員は64.3%にのぼります。コロナ禍後のピークは過ぎているものの、人手不足は依然高止まりの傾向が続いています。

飲食店/旅館・ホテルの人手不足割合(月次推移)



出典：帝国データバンク「人手不足に対する企業の動向調査(2024年10月)より」

■ 現場の人手不足を補う「時短食材」

厨房での作業を少人数で効率よく行うには、調理工程の見直しが得策です。調理時間を短縮し、手早く調理できる「時短食材」を導入することで、従業員の負担を軽減することができます。

■ 調理工程別

JFSAの「時短食材」

チルド素材

下茹で済の素材品です。じゃがいもやにんじんの根菜類があります。生鮮品と比べて調理工程を簡略・調理時間の短縮ができます。

チルド惣菜

調理が完了しており、袋から出してうつわに盛り付けるだけで提供できる惣菜です。副菜やお通しなど、幅広い用途に活用できます。

ボイルパック

焼き魚やあんかけ肉団子、卵料理など、調理が完了している冷凍保存の商品です。湯煎にかけて温めるだけで提供することができます。



長山フーズファクトリー 中国産
下茹で野菜にんじん(乱切)

形が揃っているので、火の通りや味の染み込みが均一です。

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵



長山フーズファクトリー 中国産
下茹で野菜 さといも

皮をむいたさといもを下茹でしました。作業の時短に貢献します。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵



長山フーズファクトリー 中国産
下茹で野菜じゃがいも(ホール)

皮をむき下茹でしてあるので、作業時間や廃棄が削減できます。

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵



長山フーズファクトリー 中国産
下茹で野菜じゃがいも(乱切)10g・20g

開封後そのまま使用可能な下茹で済みのじゃがいもです。

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵

調理時間を短縮!

チルド素材



袋から出して盛り付けるだけ！

すぐに提供できる！

チルド惣菜



④

JFSA 里芋の鶏そぼろ餡

鶏肉の臭みがなく、かつおと生姜が効いたすっきりした味付けです。

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵



③

JFSA 赤蒲鉾 チルド

①ノンスライス②5mmスライス

天然着色料による彩り豊かな赤蒲鉾。スライス別に2種をご用意。

規格荷姿 ①②300g×10パック×3合

保存方法 ①②冷蔵



②

JFSA 半熟味付玉子6個

半熟玉子をつ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。

規格荷姿 MS玉6個×10袋×3合

保存方法 冷蔵



①

JFSA 濃い玉子とうふ

滑らかな玉子とうふです。かつおや昆布、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



⑧

JFSA チルド惣菜肉じゃが

じゃがいもとにんじんを小さめにし、味をよく染み渡せました。

規格荷姿 1kg×10袋

保存方法 冷蔵



⑦

JFSA さっぱり春雨サラダ

わかめとにんじんが入った、さっぱり風味の春雨サラダです。

規格荷姿 1kg×6袋

保存方法 冷蔵



⑥

JFSA きんぴらごぼう(チルド)

細切りごぼうとにんじんの風味を損なわないように調理加工しました。

規格荷姿 1Kg×10袋

保存方法 冷蔵



⑤

JFSA 切干大根煮(チルド)

昆布とかつおの風味を効かせた、食感の良い切干大根煮です。

規格荷姿 1kg×12袋

保存方法 冷蔵

袋ごと“お湯ぽちゃ”で完成！

ボイルパック



大量調理にも
おすすめ！



洋

Western
style



和

Japanese
style



④

JFSA とろ〜り食感スクランブルエッグ R

とろ〜り感のある半熟の性状で、
バター・ミルクの風味が際立ちます。

規格荷姿 1kg×6袋
保存方法 冷凍



JFSA ふわふわオムレツ ①ブレン60②チーズ50R ③ツナマヨ50

ふっくら食感のブレンオムレツ。
チーズやツナマヨを加えた種類も。

規格荷姿 ①60g×5枚×20袋×2合、
②③50g×5枚×20袋×2合
保存方法 ①②③冷凍



②

JFSA ミートボール(トマトソース)

国産鶏肉使用の肉団子を油で揚げ
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



JFSA さばトマトソース煮 ①M②L

ノルウェー産さばに独自配合の
トマトソースで味付けをしました。

規格荷姿 ①450g(10枚)×
10袋×2合、②630g
(10枚)×8袋×2合
保存方法 ①②冷凍



⑧

ケイエス冷凍食品 北海道産かぼちゃのクリーミー仕立て

北海道産野菜とマカロニを、北海道産牛
乳使用のソースで仕上げました。

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍



⑦

ケイエス冷凍食品 クリーミーベーコンポテト

北海道産じゃがいもを、ベーコン
入りホワイトソースで和えました。

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍



⑥

ケイエス冷凍食品 マカロニと 3種野菜のトマト仕立て

マカロニをじゃがいも・たまねぎ・に
んじんとトマト仕立てにしました。

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍



⑤

JFSA 海老のチリソース

尾付きのパナメイエビ(81/90)を定番
のエビチリソースで調理しました。

規格荷姿 500g×10袋×2合
保存方法 冷凍



④

JFSA つくね串(照焼)

国産鶏肉を使用したつくねを、特
製の和風たれで照焼にしました。

規格荷姿 400g(20本)×10袋×2合
保存方法 冷凍



③

JFSA タレ付きミニハンバーグ25 (おろしソース味)

醤油ベースの和風ソースを絡めた、
ミニサイズのハンバーグです。

規格荷姿 900g×6袋×2合
保存方法 冷凍



②

JFSA こだわりのたれ付肉団子 (国産鶏肉使用)

肉団子の食感にこだわり、簡単調理が
出来るたれ付パックにしました。

規格荷姿 1.05kg(30g×25個+タレ300g)×6袋
保存方法 冷凍



①

JFSA 国産いわしの生姜煮 ①M(15個)②L(10個)

骨まで柔らかいわしを、生姜の風味
を効かせた醤油だれで仕上げました。

規格荷姿 ①510g(15個)×10袋
②450g(10個)×10袋
保存方法 ①②冷凍



⑧

JFSA 広島風お好み焼き250

生地の上にキャベツ、焼きそば、豚
肉等をのせて卵をかぶせました。

規格荷姿 250g(1個)×24袋×2合
保存方法 冷凍



⑦

JFSA サバ照焼(骨取り)15

1個約15gの使いやすいサイズです。
ホテルバイキングや弁当などに。

規格荷姿 15g×20枚×10袋×3合
保存方法 冷凍



⑥

JFSA サケ塩焼15(骨取り)

仕込みから焼き上げまでこだわり、
ふっくらジューシーに仕上げました。

規格荷姿 300g(20枚)×10袋×3合
保存方法 冷凍



⑤

JFSA ふきと大根と さつま揚げの煮物

ふき・大根・さつま揚げスライスの
入った醤油ベースの煮物です。

規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍

JFSA えびカツ40

天然の小海老とイカのすり身を使用し、勾玉型に成型したえびカツです。オードブルなどにも見栄えが良くご使用いただけます。



規格荷姿 40g×100個×3合
保存方法 冷凍
調理方法 油調



JFSA あじ開きフライ40 (国内加工)

国内工場であじをフライ加工しました。1単箱に100個入りの規格としており、大量調理時に使いやすく、ごみの削減にも効果的です。50gサイズもあります。



規格荷姿 4kg(100個)×2合
保存方法 冷凍
調理方法 油調



JFSA チキン竜田揚げR

ジューシーな鶏むね肉を醤油ベースの特製たれに漬け込み、香り豊かに仕上げました。軽やかな口当たりながら、しっかりとした旨味が楽しめます。



規格荷姿 4kg(50枚)×3合
保存方法 冷凍
調理方法 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、
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 焼売13

食べやすいミニサイズの焼売です。弁当、惣菜パック、バイキングなど、さまざまなシーンでお使いいただけます。蒸し調理のほか、揚げ焼売にも。



規格荷姿 650g×12袋×2合
保存方法 冷凍
調理方法 蒸し、油調



JFSA さつま揚げハーフスライス

風味のよいさつま揚げを、食べやすいよう3cm程度にスライスしました。和え物や煮物などにお使いいただけます。



規格荷姿 1kg×10袋
保存方法 冷凍
調理方法 加熱



▲さつま揚げ、にんじん、切干大根の煮物

JFSA ロールキャベツ40 (かんぴょう無し)

かんぴょう不使用のため食べやすく、幅広い年齢層が楽しめるロールキャベツです。お好みのスープで煮込んでご使用ください。



規格荷姿 400g(10個)×10袋×3合
保存方法 冷凍
調理方法 煮込み



▲ロールキャベツトマトソース仕立て

JFSA 国産具材の餃子18 (Fe・Ca)

国産の主原料(キャベツ・たまねぎ・にら・豚肉)を使用した餃子です。食物アレルギーに配慮し、不足しがちな鉄・カルシウムを添加しました。



規格荷姿 900g(50個)×5袋×2合

保存方法 冷凍

調理方法 油調、
コンベクション、焼き



JFSA チーズメンチ60

北海道産ゴーダチーズ配合のチーズソースが入った、二層タイプのメンチカツです。チーズソース入りで一層風味豊かな味わいが楽しめます。



規格荷姿

60g×10個×10袋×2合

保存方法 冷凍

調理方法 油調



JFSA ビーフ生メンチカツ35

中具の肉は牛肉だけを使用したジューシーな味わいのメンチカツです。サイズ感もよく弁当やパンのフィリングなどにも幅広く使用できます。



規格荷姿 700g(20枚)×8袋×2合

保存方法 冷凍 調理方法 油調

▼メンチカツバーガー



JFSA マストバイ 12

JFSA 求肥クリーム餅 ①(宇治抹茶)②(ミルク) ③(いちご)(トレー入り)

宇治抹茶・ミルククリーム・いちごソースを柔らかい求肥生地で包み込んだ一口サイズの大福です。パフェなどデザートのに利用できます。



規格荷姿 ①②③400g(20個)×28袋

保存方法 ①②③冷凍 調理方法 ①②③自然解凍



JFSA 骨取り鮭フレーク焼きほぐし

脂ののったさを焼きほぐし製法で加工しており、さけの風味が活きています。解凍してすぐに提供することができます。



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



▲鮭おむすび

JFSA 国産 ほうれん草カット(IQF)

旬の時期に収穫したほうれん草を加工し、瞬間冷凍し鮮度を保持しています。バラ凍結なので、使用したい分だけ取り出せます。



規格荷姿 500g×20袋

保存方法 冷凍

調理方法 加熱



▲ほうれん草バター炒め

What's
JFSA?



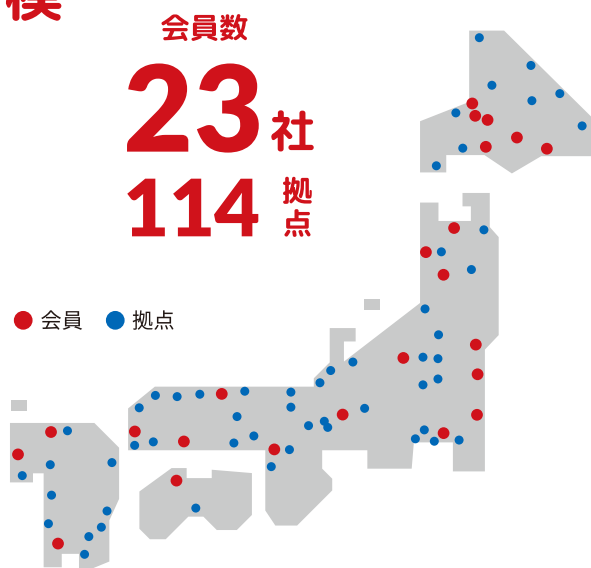
J
F
S
A
(ジエフサ)つてなあに？

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 **3,203** 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

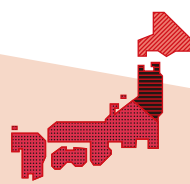
専門部会

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

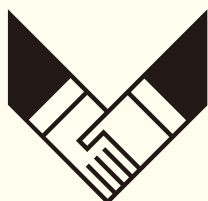
共販事業

共販メーカー

77社

共販事業取扱高

834億円



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77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

24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。