

これからのピッタリ

Original
Event seal

丸信オリジナル イベントシールのご紹介

イベントが終わったら使えない！そんな声にお応えして、1冊(200枚)からの小ロットでのご注文が可能になっております。下記シール以外のデザインも豊富にそろえておりますので、詳しくは営業担当者にお問い合わせください。

子どもの日は5月5日(火)



品番 MA-29
サイズ w40×h40mm
材質 コート紙
製品番号 900956057



品番 MA-101
サイズ w40×h36.3mm
材質 コート紙
製品番号 900956121

今年の母の日は5月10日(日)



品番 MA-3
サイズ w40×h40mm
材質 コート紙
製品番号 900956031



品番 MA-96
サイズ 40φmm
材質 コート紙
製品番号 900956116

今年の父の日は6月21日(日)



品番 MA-5
サイズ w45×h35mm
材質 コート紙
製品番号 900956033



品番 MA-109
サイズ w40×h40mm
材質 コート紙
製品番号 900956129

売り方を工夫してみたいかがでしょうか！



子どもの日は、こいのぼり寿司！



母の日は、お肉をプレゼント！

担当営業へお気軽にお問い合わせください。

<https://label-seal-print.com> インターネット・QRからもご購入できます



新店舗情報

福岡、九州エリアを中心とした新店舗情報をまとめております。複数のソースからの情報を基にリストアップしておりますが、予定や未確定情報も含まれますので変更になる場合も御座います。

ダイレックス岡垣店

2020年2月6日オープン！
所在地：福岡県遠賀郡岡垣町百合ヶ丘 2-2-3

業務スーパー筑紫野店

2020年2月20日オープン！
所在地：福岡県筑紫野市塔原東 3-14-3

焼肉久田屋 博多本店

2020年2月25日オープン！
所在地：福岡県福岡市博多区博多駅東 2-4-6 ハカタペビル1F

ダイレックス蓑原店

2020年3月4日オープン！
所在地：宮崎県都城市蓑原町 3254-7

ハローデイランチ博多パピヨンガーデン店

2020年3月13日オープン！
所在地：福岡県福岡市博多区千代 1-2-1

ドラッグコスモス上津バイパス店

2020年3月14日オープン！
所在地：福岡県久留米市藤光 1丁目

アイランド アイ (フードウェイ)

2020年3月27日オープン！
所在地：福岡県福岡市東区香椎照葉 6丁目 6-6
その他オープン予定
スーパーセンタートライアル須恵石店 (福岡県)
スーパーセンタートライアル桂川土居店 (福岡県)
スーパーセンタートライアル長府才川店 (山口県)
アヴァンモール (AvantMall) 菊陽 (熊本県)

新表示

移行は完了していますか？

2020年4月1日から、新表示方式が適用されます。

新表示と旧表示の混在は認められませんので、ご注意ください！

再度ご確認ください！

食品表示法の主な変更点

アレルギー対象範囲(28品目)

名称	洋菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、植物油、卵黄(卵を含む)、砂糖、生クリーム(乳成分を含む)、ごま、油脂加工品(大豆を含む) / 加工でん粉、香料
内容量	100g
賞味期限	枠外上部記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
販売者	株式会社丸信食品 福岡県久留米市山川市ノ上町7-20
製造所	MS食品(株) 福岡県福岡市東区松島5丁目3番3号

栄養成分表示 100gあたり	
エネルギー	298 kcal
たんぱく質	11.4 g
脂質	10.9 g
炭水化物	38.5 g
食塩相当量	0.3 g

(推定値)

一部の加工食品にのみ義務付けられていた原材料の産地表示が、全ての加工食品に拡大されます。
※1) 外食、容器包装に入らずに販売する場合、作ったその場で販売する場合、及び輸入品は対象外です。

アレルギー表示の特定加工食品の廃止により、生クリーム(乳成分を含む)、マヨネーズ(卵を含む)の表記が必要になります。

アレルギー表示は個別表示が原則だが例外的に一括表示が可能。一括表示は全てアレルギーを表示(この場合は、最後に(一部に小麦・卵・乳成分・ごま・大豆を含む))となります。

添加物以外の原材料と添加物を明確に区分するために、記号/(スラッシュ)で区分、改行で区切る、原材料と添加物を別欄に区分などの方法で表示します。

製造所固有記号のルールが変更。同一製品で2カ所以上の工場に製造していない場合は使用不可になり、製造者を記載します。

栄養成分表示が義務化。義務表示は5項目、推奨表示は2項目に。ナトリウムから食塩相当量になります。(ナトリウム塩を添加していない場合はナトリウム(食塩相当量)でも可能です)

スーパーに携わる皆様にスペシャルな情報で支援する情報誌。

スリーエス通信

vol.04
2020.04.20



話題 新型コロナで、高まる食品スーパーの重要性

紹介 丸信オリジナルイベントシール・新表示

情報 福岡、九州エリアを中心とした新店舗情報

新型コロナウイルス感染拡大 高まる食品スーパーの重要性

2019年12月に中国武漢市で発生したとされる新型コロナウイルス感染被害が世界各地に広がっています。日本での感染者も連日確認され、感染者は7,500人を突破(4/13現在)。福岡県を含む7都道府県では緊急事態宣言が発令されるまでに、この影響を受けて、食品スーパーの重要性がさらに高まっています。



※写真はイメージです。



この状況下の中、スーパーマーケットへの影響は？

●不足気味のマスク・アルコール

マスクや消毒用アルコールなどの衛生用品は、消費者からのニーズのみならず食品スーパーの現場でも必需品。マスクと消毒用アルコールは引き続き不足気味のため、当社でも出荷制限をさせて頂いています。様々なルートから商品確保に努めていますが、これと同時に代替品のご提案も多数させて頂いています。

●透明カーテン、バイキング自粛

飲食チェーンや食品スーパーでは、感染リスクを考慮したあらゆる対策がなされています。有名ドーナツチェーンでは従来のバイキング形式に、透明のカーテンを設けて対応。また、インスタペーカリーでも、これまでのハダカ売りから個包装に切り替えて販売しています。一方、食品スーパー業界でも、バイキングの自粛や蓋付きバット対応へ切り替える動きが加速しています。

●売上増と従業員の疲弊

外出自粛が要請され、自宅で食事をする方が増えたことから、スーパーマーケット全体としての売上げが急増。特にお米やパンなどの主食、簡単に調理できるインスタント麺やパスタソース、賞味期限の長いレトルト食品、冷凍食品などが売れています。しかしながら、この影響から人手不足や従業員の疲弊など、新たな問題も出始めています。今後はこうした従業員の確保や健康管理も課題となりそうです。



特集企画

家飲み

家飲みの需要を喚起する

昨年からの消費税率の引き上げに、新型コロナウイルスによる外出自粛——。ますます飲食店や居酒屋に行き辛くなってきている中、それでもやっぱり「美味しいおつまみで、楽しくお酒を飲みたい!」という消費者ニーズを喚起してみたい。惣菜コーナーで提案できる「家飲みメニュー」をご紹介します。

【惣菜コーナー展開イメージ】



【平ケース展開イメージ】



各部門で家飲みコーナーをつくりましょう。

夕食のおかずとしてではなく、家飲みのアテとして、家飲み向けメニューを打ち出す。おすすめ家飲みラインナップメニューを夕方限定で販売!

- 精肉・鮮魚** お酒に合う簡単調理メニュー (電子レンジで温めるだけなど)
- 惣菜** 個食パックの家飲み惣菜メニュー
- 食品** 冷凍食品など、お酒のアテになるような商品メニュー
- 青果** 野菜スティック、フルーツ盛り合わせメニュー



家飲みメニューおすすめトレーのご紹介

- 個別対応容器**: SA-10(L), OSA20-13(46)
- バイキング蓋付きバット**: HS バット 28-36BK, HS バット 28-36LR
- 電子レンジ対応容器**: MFP ホット鍋シリーズ, MFP ルントシリーズ, MFP 角ディッシュシリーズ

家飲み企画用売場展開資材

他にもオリジナルで作成できます!



商品 POP

※サイズ: H150×W75 mm
縦型POPにして展開。個食パックで販売して、飲み屋さんじゃあない安さを感じさせる。設置場所によっては、サイズを変更して吊り下げPOPとしても使用可能。

バック用シール

※サイズ: 40×40 mm



メニュー表パネル

※サイズ: H350×W880 mm
飲み屋での注文を連想させてまとめ買いを誘うようにする。日替りでメニューを販売するのであれば、フックを付けてPOPを差し替える事も可能です。

のぼり

※サイズ: H700×W450 mm
設置場所によってサイズ変更可能。

5時間開店!!
家飲み居酒屋

家飲み企画・レシピご紹介

家飲み惣菜メニューをちょこっとご紹介!

揚げ出し豆腐



調理例 ※写真はイメージです。

【材料】	
木綿豆腐	7丁
スライス干椎茸	30g
かいわれ	1パック
【調味料】	
水	1,000cc
醤油	120cc
砂糖	50g
みりん	10cc
酒	20cc
塩	5g
片栗粉	適量
おろし生姜	10g

<調理方法>

- ①木綿豆腐は長さ1/3に切り、水切りしておく。
- ②鍋に片栗粉以外の調味料と、干椎茸を入れ、沸騰したら水溶き片栗粉を加えろみをつける。
- ③豆腐に片栗粉(分量外)を適量まぶし、200℃の油で豆腐が膨らむまで揚げる。
- ④③を器に盛り、②のたれをかけ、仕上げにかいわれをのせる。

おすすめ
ビール
調理時間
10分

ブリのアラ炊き



調理例 ※写真はイメージです。

【材料】	
ホテルパン	1枚
ブリのアラなど	1.2kg
生姜汁	少々
【調味料】	
濃口醤油	300cc
みりん	200cc
酒	100cc
砂糖	200g
水	600cc

<調理方法>

- ①鍋に多めの水(分量外)を入れて沸騰させ、アラを入れる。アクを引きザルに取る。
- ②①をフライパンに入れて合わせた調味料を入れる。これにキッチンペーパー・オーブンシートをかけて、25mmホテルパンで上蓋をする。
- ③予熱したスチコンで加熱する。コンビモード・200℃・25分・蒸気量100%
- ④加熱後、煮汁を鍋に取り、半量に煮詰めて味を調える。
- ⑤④をアラにからめて盛り付ける。

おすすめの日本酒

焼酎
調理時間
35分

チキンの香草パン粉焼き



調理例 ※写真はイメージです。

【材料(15カット分)】		
国産鶏もも肉(1カット80g)	1,200g	
トマトソース	10g	
ハーブパン粉	10g	
【調味料】		
カットトマト(缶)	1缶	半量使用
EXバージンオリーブオイル	28g	
にんにく	2かけ	
パン粉	100g	
EXバージンオリーブオイル	78g	
ハーブプロバンス	10g	
白ワイン	100g	
塩・こしょう	適量	

<調理方法>

- ①鶏肉に塩、こしょう、白ワインをかける。
- ②フライパンにみじん切りにんにく、EXバージンオリーブオイルを入れ弱火にかけ、香りが出てきたら、カットトマトを加え、中弱火で煮詰める。
- ③パン粉にハーブプロバンス、塩を入れて一旦混ぜ、オリーブオイルを加える。
- ④網の上にクッキングシートをひき、①の鶏肉の皮面を上にして並べる。
- ⑤鶏肉の皮面に②のトマトソースを塗り、③のパン粉をのせ、スチコンでコンビモード・200℃・15分・20%加熱する(芯温75℃以上)。

有限会社ナリタヤ
成田惣菜研究所 代表取締役
成田 廣文 氏
プロフィール

鮮魚商から、寿司店、宴会場、ミニスーパー、惣菜専門店と、地域で事業展開。実践的な惣菜ノウハウにより、食品メーカー、厨房機器メーカー、惣菜を取り扱う大・小様々な小売店と、多様なお客様ニーズの掛け橋に。こんな惣菜売場・商品があったらと夢を追い続け、よりおいしそうに、よりおいしく、よりタイムリーに、をモットーに全国を飛び回り、著書に「独立するなら惣菜店」などがある

