



# じめじめ湿気の多いこの季節に 特に注意したい「食中毒」。

食材を安全にお届けするための工夫をご紹介します♪



傷みやすい鶏肉は  
夏場は「冷凍」で  
お届け!



ご自宅の調理後の包丁  
やまな板の殺菌にもお  
気をつけください!



保冷剤は色により、  
冷却温度を4種類  
設定しています。

保冷効果を助ける、保冷剤は  
洗浄機できれいに洗ってるよ!



「クールBOX」や  
「アルミマット」も  
微酸性電解水で  
殺菌してるよ!

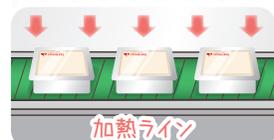


たまごがゴロゴロ〜♪  
パック詰め前に殻を  
洗浄殺菌しているよ!

厚生労働省の基準に基づき、  
次亜塩素酸ナトリウムで洗浄  
しています。



お豆腐はパックされた後に  
ボイル殺菌で鮮度長持ち!



鮮度長持ちの理由は、ボイル殺菌。パック後の商品は専用  
工場で、商品を加熱ラインで殺菌し、その後冷却している  
ので、賞味期限まで造りたての味わいが保たれるのです!

## 【低温殺菌牛乳について】



「モーニングマルシェ」  
で販売中の「低温殺菌  
牛乳」。手間と時間がか  
かりますが、搾りたて  
の自然に近い味わいを  
追求した、65℃30分加  
熱の「低温長時間殺菌」  
方法を採用しています。  
あっさりしたのど  
ごしで、自然な旨味が  
感じられます。



毎日使う、包丁やまな板は  
「殺菌庫」でおやすみなさ〜い♪

## 【カット野菜について】



洗わずそのまま調理できる、  
ヨシケイの「カット野菜」は、  
薬剤を使用せず水温5℃の  
「オゾン水」でパブリック洗浄  
しているから安心なのです!

※イラストや写真はイメージです。

## 今月のプレゼント!

応募締切は2021年6月23日(水)です。

10  
名様

### Naturalist バンブー ボックス

ほっこりとした自然の  
ぬくもりを運んでくれる  
おもてなしにも  
喜ばれる可愛い  
竹製のお弁当箱です。

- サイズ:幅14×奥行20×高さ8.5cm
- 材質:竹
- ※用途以外にはご使用にならないでください。



### 応募方法

お便りを採用させていただいた方と、裏面の「オアシスメイトクイズ」の  
正解者の中から抽選で今月のプレゼントを差し上げます。  
※5月号のクイズの答えは「A」でした。たくさんのご応募ありがとうございました。  
※当選者の発表は、プレゼントの発送をもって代えさせていただきます。

〈幸りトリ線〉

食材への感想やご意見・ご要望、スタッフのサービスについてなど、声をお寄せください。

お便り ※必要事項をご記入の上、切り取りスタッフにお渡しください。

-----

-----

-----

-----

### クイズの答え

裏面の「オアシスメイトクイズ」の答えを  
A・B・Cの中から選んで記入してください。

▶ホームページ内の  
「お問い合わせ」にて  
お便りとクイズの答えを  
お待ちしております。



拠点 \_\_\_\_\_ コース \_\_\_\_\_ お客様コードNo. \_\_\_\_\_ お名前 \_\_\_\_\_ 様

# 夏場に多い「食中毒」を引き起こす菌たちにご注意ください!

特に気をつけたい

## 【サルモネラ菌】

サルモネラ菌による食中毒を防ぐには、十分に加熱・調理する際は必ず手洗い・調理器具はよく洗浄した後に熱湯で消毒することをおすすめします。生みたての卵には特に注意が必要。ヨシケイ埼玉でお届けしている「あかね玉ハーブプレミアム」はパック詰め前に洗浄殺菌を行い、さらに卵1つ1つに(消費期限シール)を貼り、日にちの確認がしやすくなっています。



シールに注目!

## 【カンピロバクター】

家畜をはじめ、ペット、野鳥、野生動物など多くの動物が保菌しています。特に気をつけたいのは常温に近い状態で保存された鶏肉。だから「ヨシケイ」では夏場は**冷凍**でお届け!保冷剤も入れ、きちんと温度管理しているので安心してお召上がりください。鶏肉はメニューにより、一口カット済でお届けしていますが、包丁やまな板を使用した後はしっかりと洗ってください。



▲お届けの一例です

手指や調理器具の消毒も念入りに!

## 【ウェルシュ菌】

加熱調理後でも数時間から一夜放置された食品内に残っていた菌の増殖がおりやすいのが特徴。見た目の変質が少なく異常に気がつきにくいので、室内放置は避けるのがベストなんです。作り置きのおかずなど、保存状態により菌の増殖が考えられるので、夏場は特に気をつけてください。



※イラストや写真はイメージです。

違いを知って食品をムダにすることなく、より安心して召し上がってほしいです!

消費期限 と 賞味期限 の違いってなに?

【消費期限】とは期限をすぎたら食べない方がよい食品です。

主に、いたみやすい食品に表示されており、袋や容器を開けずに書かれた保存方法を守って保存していた場合「記載された年月日」まで「安全に食べられる期間」のことです。



【賞味期限】とはおいしく食べることができる期限です。

消費期限に比べ、いたみにくい食品に表示されています。この期限を過ぎても、すぐに食べられなくなるわけではありません。製造日より賞味期限が3ヶ月を超える加工品は年月で表示されているものもあります。これはその月末までおいしく食べられるという事なのです。注意として、食品に表示されている保存方法を守り、一度開けてしまった食品は期限に関係なく早めに食べるようにしましょう。



引用：農林水産省 HP <https://www.maff.go.jp>

冷蔵庫を、いっぱいにはしないで!

庫内は7割を目安に!



冷蔵庫や冷凍庫に食品などを詰めすぎるのはNG! 庫内は7割の量を目安にし、冷気が行きわたるようにしましょう。

- 必要以上のものは買わない
  - 期限内に早めに使用する
- これだけでも、フードロスが減らし、食中毒への対策になります。庫内も専用アルコールなどでの定期的なお掃除を心がけましょう。

届いたらすぐに調理! 使い切りでムダがないからヨシケイの宅配サービスは夏場は特にオススメなんです!

「ヨシケイ埼玉」では必要な分だけを、きちんと管理し毎日お届け! だから安心なんです!



## オアシスメイトクイズ

表面のお便り欄にクイズの答えを記入して今月のプレゼントに応募してね!

Q 家畜をはじめ、ペット・野鳥・野生動物など多くの動物が持っている菌とは?

答えを、右記のA・B・Cの中から選んでください。

- A:カンピロバクター
- B:カンケリマスター
- C:ハラホロヒレハレ

食中毒には注意してね!



わたしたち株式会社ヨシケイ埼玉は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています



17項目ある「SDGs」の中で、ヨシケイ埼玉は社の活動を通しかかわりの強い上記9項目の「SDGs(持続可能な開発目標)」の達成を目指します。

※本情報紙は著作権法で保護されている対象物です。無断で複製使用することはできません。

### 2021年6月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

■印の日が引き落としです。  
○印の日は休業日です。

### 2021年7月の休日スケジュール

月	火	水	木	金	土	日
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

■印の日が引き落としです。  
○印の日は休業日です。

ホームページアドレス  
<http://yoshikei-sai.jp/>



株式会社ヨシケイ埼玉  
発行：オアシスメイト編集部

〒359-0014 所沢市亀ヶ谷249-1  
TEL: 04-2944-6211

対象週	引落日	曜日
5/31週・6/ 7週	6/ 8	火
6/14週・6/21週	6/22	火
6/28週・7/ 5週	7/ 6	火
7/12週・7/19週	7/20	火
7/26週・8/ 2週	8/ 3	火

金融機関からの引き落としスケジュール  
前日が祭日等で金融機関が休みの場合は、引き落とし日が変わります