

ヨシケイ埼玉のミールキットで
使用している
お魚

氷温[®]づくり

「氷温づくり」って？

氷温帯（0℃以下からモノが凍り始めるまでの温度帯）で鮮度を保ち、**素材本来の「美味しさ」「旨味」を引き出す製法の事。**この「氷温[®]」で加工をすると、**食品は風味や鮮度を保ち、更に熟成によりうま味が増し、ぐっと美味しくなるのです。**

魚の氷結点ギリギリの温度帯（氷温で貯蔵・熟成・加工し、鮮度を保ちながら旨みを引き出す技術。）



★ヨシケイ埼玉取扱い 氷温加工商品
塩さば、さばのみりん干し、しまほっけの干物、さば一夜干し、あじ一夜干し、あかうお、生ざけなど

「寒造り」の考え方をベースにした “温故知新”の製造技術「氷温づくり」

日本酒、味噌、魚の干物などおなじみの「寒造り」「寒仕込み」「寒干し」。
※「寒」とは1月6日から小寒、大寒を経て、2月4日の立春前までの1年で一番寒い時期を指します。



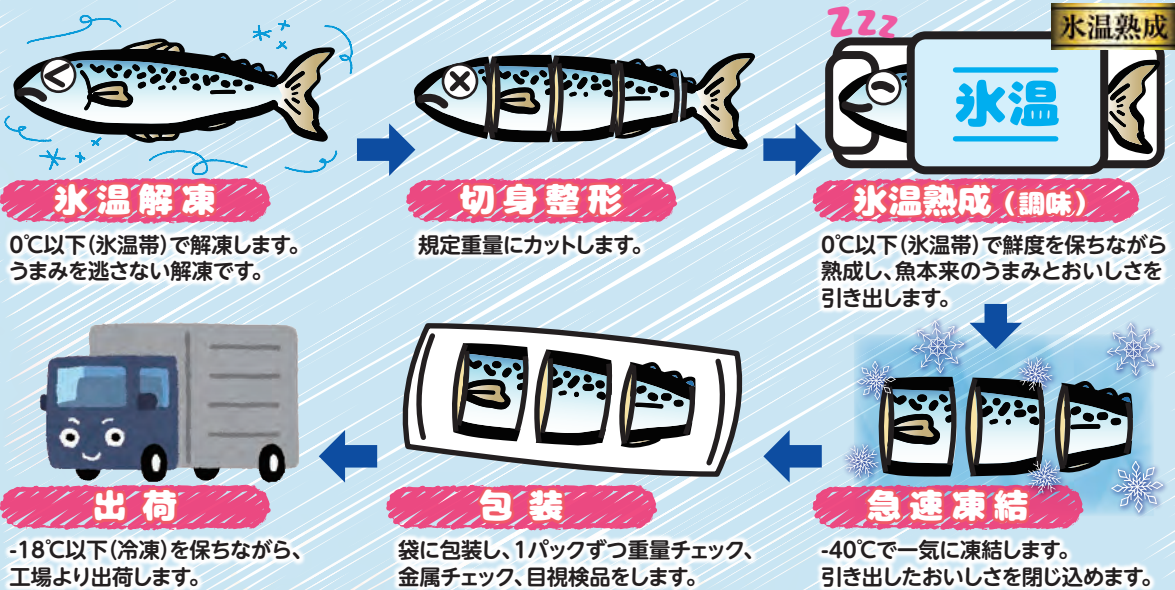
昔ながらの「寒造り」の美味しさを近代的な技術として確立し、工場ですべて安定して製造できるようにしたのが「氷温づくり」なのです。

「伝えたいこといっぱい！ヨシケイ埼玉オアシスメイト編集部発行」
おしくて・あしんで・しぜんちかい・すこやかなしよくさい

つくる人から笑顔に。
YOSHIKEI!

ぜひ、この「旨味」をご堪能ください。

氷温商品ができるまで ~商品の製造工程例~



謹んで新年のお喜びを申し上げます
いつもヨシケイをご利用いただきまして誠にありがとうございます。

ヨシケイグループは1975年に静岡県清水市(現 静岡市清水区)に創業して今年で50周年を迎えます。港町の清水市からスタートしたヨシケイは、現在では北海道から沖縄まで展開し、全国50万件のお客様にご利用いただいております。これもひとえにお客様にご愛顧いただいた賜物でございます。深く御礼申し上げます。50周年の節目として秋にはよりお客様にご満足いただけるよう、大規模なメニューリニューアルを実施致します。楽しみにお待ちください。これからもお客様のお役に立てるよう、鋭意努力して参ります。今後とも相変わらぬご愛顧の程、よろしくお願い申し上げます。

令和七年一月吉日
株式会社ヨシケイ埼玉 代表取締役社長
室伏 裕司

Monthly PRESENT
10 今月のプレゼント!
名様
応募締切は2025年1月29日(水)です。

和平方イーズ株式会社
グリルパン

■材質 本体:鉄 内外面:焼付塗装
■商品サイズ
本体:約幅20.2×奥26.5×高4.1cm
内径:幅17×奥22cm
■対応グリル内寸:約幅21×奥27×高6cm以上
■重量:約800g ■生産国:中国

魚焼きグリルはもちろん、ガスコンロやIHクッキングヒーター、オーブンでも使えます。ふっくら蒸し焼きができる蓋付だから、餃子やオムレツ作りにも。*電子レンジ使用不可 *対応グリル内寸をご確認下さい。

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。
※2024年12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。

《半角・半紙》
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。
※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。

お便り

今後の「オアシスメイト」で、取り上げて欲しい題材がありましたらお聞かせください。

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。

オアシスメイトクイズ・お便り専用ページ

お分りでしたらご記入をお願いします
拠点 _____ コース _____ お客様番号 _____ お名前 _____ 様

2025.1 メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

冬でも食中毒にご用心!

冬場は **ウイルス性食中毒** **夏場**は **細菌性食中毒**

食中毒と聞くと、梅雨や夏など暖かい時期が多いと思いがちですが、実は食中毒が一番多いのは冬なのです。そして冬の食中毒のほとんどは **ウイルス性の「ノロウイルス」**が原因。感染力が強く、集団発生に繋がってしまうケースが多くあるようです。

	ウイルス性食中毒	細菌性食中毒
時期	冬場(11~3月)に多い	夏場(6~8月)に多い
種類	ノロウイルス (手指、二枚貝、井戸水などからの感染)	カンピロバクター(鶏肉からの感染が多い) 腸管出血性大腸菌・O157(食肉からの感染) 腸炎ピブリオ菌(魚介類や刺身からの感染)
特徴	ウイルスが蓄積した食品や、手も介して感染する。	室温(約20℃)で活発に増殖し始め、人間の体温で増殖スピードが最も速くなる。

これも気をつけたい



【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「あかね玉ハーフプレミアム」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!



【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、暖房の効いた室内などでは特に気を付けましょう。



常温放置はNG!

※イラストや写真はイメージです。



さらに詳しく
厚生労働省 家庭での食中毒予防

細菌による食中毒を予防するためには

- 細菌を食べ物に「つけない」
- 食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- 食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

ウイルスによる食中毒を予防するためには

- ウイルスを調理場内に「持ち込まない」
- 食べ物や調理器具にウイルスを「ひろげない」
- 食べ物にウイルスを「つけない」
- 付着してしまったウイルスを加熱して「やっつける」

「冬だから大丈夫」とは思わずに、毎日の生活の中で出来る予防策をしっかりと取りたいものです。

ヨシケイ埼玉は必要な分だけの食材をきちんと管理して毎日お届け。➔ **だからヨシケイは安心なのです。**

【ヨシケイ埼玉 CSレポート】
お客様のご質問にお答えします!

ご質問 **ビニール包装されていない野菜がありますが、なぜですか?**

お答えします ゴミ捨てなどのお客様の負担を極力減らせるようなビニール包装を心がけております。そのため、トマトや胡瓜などの一部の野菜はビニールに入れずにお届けする場合がございます。「クールBOX」は毎日『微酸性電解水*』で消毒しておりますのでご安心ください。
※微酸性電解水とは、細菌・カビ・ウイルスに効果を発揮する殺菌水です。



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 春の七草、「せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ」。さて、この中で「なずな」はどれ?

クイズの答えを右記のA・B・Cの中から選んでください。

A: ぺんぺん草
B: ねこじゃらし
C: お菓子のホームラン王

ヒント Cは、あの球界を代表する選手のCMでおなじみなお菓子!+O+

2025年1月のスケジュール

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	⑳	㉑
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。

2025年2月のスケジュール

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	⑳	㉑
24	25	26	27	28		

■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/>

対象週	引落日	曜日
1/ 6週・1/13週	1/14	火
1/20週・1/27週	1/28	火
2/ 3週・2/10週	2/10	月
2/17週・2/24週	2/25	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
※2025年2/3週・10週は
引き落とし日が**10日(月)**になります

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 ☎0120-29-6211

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。