



## 2016年度 スタートにあたり

創業して30年が経過しました。改めて企業の命題は「永続すること」です。永きに亘り<sup>わた</sup>り会社があり続けることは、世の中から必要とされ続けるということです。

先月、ウルグアイ前大統領のホセ・ムヒカ氏が来日されました。

「豊かさとは何か?」「人生で大切なことは何か?」を教えてくださいました。

「貧乏な人は、何も無い人ではなく、欲しがる人のことを言うのです」

「発展は人類に幸福をもたらすものでなくてはなりません。愛情や人間関係、子供を育てること、そして必要最低限のものを持つこと。これらをもたらすべきなのです」

温故知新（ふるきをたずねて新しきを知る）

これからの30年、どんな社会になっているか。生き抜くためには、未来予測が必要です。



代表取締役  
後藤 孝之

現代は、物と情報の豊かさを得る一方〔健康、環境、エネルギー〕が課題です。これを解消しバランスを保とうとするのが〔最適化社会〕。しばらくは、この流れが続くと見えています。

その先（20年、30年）には、〔自立社会〕（一人ひとりが自分に合った生活リズムや仕事を見つけて生きていく社会）が待っています。

最適化社会が課題としてきた健康に対し、〔第3次食育推進基本計画〕では、2020年までに20代及び30代の人を対象に、主食・主菜・副菜と栄養バランスに配慮した食事をほぼ毎日食べる割合を、現在43.2%に対して55%以上の引き上げを目指すと発表しました。

また朝食欠食の割合が約25%に対して、15%以下に引き下げるという目標も掲げました。

2015年農林水産省が〔食品ロス統計調査〕を実施したところ、食べられるのに捨てている食べ残しが年間約642万トンと最多の数字結果が公表されました。

人と企業が成長するためには、大きな夢が必要です。安全と健康は21世紀のキーワードです。

我が社も「食を介し健康を創る」の理念のもと、初心に帰り社会に貢献してまいります。

ところで今年度、新卒新入社員は15名。生まれ育ったのは、パソコン、スマートフォン、タブレット、インターネット、SNS等が普及し買い物情報も友達とのやり取りもすべてネットが当たり前の時代です。新人さん世代はこれからどんな未来を生きていくのか。仕事があと50年、人生があと70年…。その頃には現在4人に1人の高齢者が2.5人に1人となり、そのうち4人に1人が75歳以上の後期高齢者となるのです。

厳しい時代に生まれ、厳しい未来を生き抜いていくこの世代の人たちに対し、私たちの世代が残せることは何か、貢献できることは何か…。

生き残れる企業は？ 企業は生命体であり、組織そのものが生態系であると定義してもおかしくはありません。強い者が生き延びるとは限りません。サバイバルしたものが<sup>いきち</sup>閾値を超えると一気に繁栄し、その反動で絶滅することもある。それを繰り返してきたと、歴史は伝えてくれます。

本年度も、ぶれずに進みます。よろしくお願いいたします。

# トピックス

## 郷土料理で元気になる！



### ～ 上越編 パート2 ～

郷土料理紹介の第7回目は、上越地方の2回目です。

上越は四方を海と山に囲まれていて、新鮮な魚と四季折々の山の幸が豊富に手に入る地域です。越後の虎として名高い上杉謙信公の治めた土地でもあります。今回は三和愛宕の園と、ケアハウス新井を取材しました。

#### ☆笹寿司

笹寿司の由来は上杉謙信が合戦の際、<sup>かつせん</sup>食事を盛る器がなかったため、近くにあった笹の葉を用いたのが始まりだそうです。笹には、抗菌、防腐、防臭作用があり乾燥も防ぎます。

- 材料: 鮭(鮭フレーク、絹さや)、しその実(赤しそ)、錦糸卵と鶏そぼろ(錦糸卵、鶏挽肉、濃口醤油、上白糖、酒)
- 調理ポイント: 笹に酢飯と具材を載せた後で通常は重しを置くが、ご利用者様が食べやすいようにあえて重しを載せない。



お客様の声: 彩りが良く、見た目が華やか。笹寿司が大好き。嬉しい。

#### ☆竹の子汁

竹の子汁には姫竹の子を使用します。姫竹の子は笹の若芽でとても細く小さいです。中は白く肉厚で歯ざわりがとてよく、良い香りがします。アクが少なく生のままかじっても、それほどエグミは感じません。

- 材料: 竹の子(姫竹の子)、豚肉、サバ水煮缶、じゃがいも、たまねぎ、卵、味噌、だし
- 調理ポイント: 竹の子は薄めに切り、他の食材は食べやすい大きさに切って煮る。味噌を入れて卵を溶き入れる。



#### ☆くじら汁

夏のスタミナ食で「くじら汁」があります。こってりした「塩くじら(鯨の塩漬け)」ナス、じゃがいも、たまねぎなどいろいろな野菜を入れて作ります。栄養価が高くなり、こくと香りが一段と引き立ちます。クジラの出汁と野菜の出汁が合わさって旨味たっぷりですっぱりとした味わいになります。

- 材料: 塩くじら、ナス、じゃがいも、人参、たまねぎ、豆腐、味噌、だし
- 調理ポイント: 材料を食べやすい大きさに切り煮て、味噌を入れ味を調整する。



お客様の声: 懐かしい味。おかわりするほど、人気がある。

#### ☆のっぺ

上越ののっぺは片栗粉でとろみをつけた煮物です。お正月料理にも欠かせない「のっぺ」。体がほかほかに温まるので寒い冬には欠かせません。



#### ☆糸瓜の酢の物

材料の糸瓜は茹でると、中身がほぐれて糸状になります。酢の物や炒め物など、パリパリした食感を楽しめます。



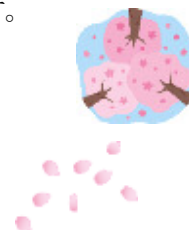
# トピックス

## 平成28年度 入社式 & 新入社員研修

平成28年度新入社員入社式が4月1日(金)に学生総合プラザSTEPで行われ、15名が当社所属社員となりました。

社長挨拶から始まり、辞令交付、ご来賓及び上司より祝辞、新入社員自己紹介と進みます。

翌2日(土)(9:30~16:30)には同所で、新入社員研修が行われました。



会社概要・入社書類・就業規則の説明を受けた後、昼食休憩です。当社のスタッフが腕によりをかけて調理したハンバーグランチを喫食する新入社員たちは、「おいしい！」と喜びの声を上げていました。



午後からは〔店舗講習〕としてテキストを用いながら、実際の調理作業に関する様々なことを学びました。次に〔衛生講習〕を受けました。どれほど「おいしい食事」を調理しても、「安全・安心」がおろそかになっていればお客様から信用をいただくことはできません。そのために、皆さん真剣に学習し知識を吸収しました。そして社会へのスタートとして、〔社会人の心構えおよびビジネスマナー研修〕を受講しました。



新入社員の皆さんは最初こそ緊張で硬くなっていたものの次第に和やかな

➤ 雰囲気となり休憩時にはあちらこちらで会話を楽しむ姿が見受けられました。

新しい人材は、新しい可能性を生みます。新しい力や流れが定着していく時、会社はもっとも強くなやかで躍動感あふれる組織となります。ますます当社の今後が楽しみです。

### ★新入社員の感想 (松田 優奈 [食品安全管理室])



入社式の冒頭はとても緊張しましたが、2日間先輩や同期の皆さんと接するうちに気持ちも和み「社会人として頑張っていく」自覚が芽生えてきました。ビジネスマナーも大変参考になりました。私も会社の一員に加えて頂きましたので、これから一生懸命仕事を覚えて一日も早く皆さんから頼りにされる社員になりたいと思います。よろしくお願ひいたします。

## トピックス

## ホームページが新しくなりました

当社のことをより多くの方に知っていただくため、そしてスタッフの新規採用強化を目的に、本年3月22日ホームページをリニューアルオープンいたしました。



ホームページの最大の見どころは、総勢35名のスタッフから出演した【動画】です。トップページ下段にある【採用情報(オレンジ色)】をクリックすると、**閲覧できます**。この【動画】では、各部門のスタッフがそれぞれの業務内容や職場の雰囲気を紹介し、求人申し込みを検討されている方々にアピールしています。

また各ページでは、当社の特長を紹介しています。もしかすると 従業員の皆さんも知らなかった情報があるかもしれません。ぜひ、一度ご覧ください。パソコン、スマホ、タブレットのいずれからも閲覧できます。

現在、毎日50人以上の方がこのホームページを閲覧されています。今後、様々な取り組みを行い、今以上に **働きやすい環境整備や楽しい職場になること** で閲覧者が100人、200人、300人と増え、人材の確保に役立つよう、知恵を絞<sup>しほ</sup>っていきたいと思います。

ご期待ください。

[URL://www.j-foodrink.co.jp/](http://www.j-foodrink.co.jp/)



## トピックス

## 本社移転しました



新本社・新事務所

本年3月22日、株式会社 日本フードリンク本社が移転し第一営業部と合併いたしました。新しい所在地は下記の通りです。

新潟県新潟市東区津島屋 6-99-1 TEL : 025-282-7023 FAX : 025-282-7024

分散していた本社機能が、合併により業務の効率が格段に上がりお客様に対してはもちろんのこと、社内各部門への対応もスピードアップし、今後【お客様満足度】が向上するものと確信しております。日本フードリンクは、新しい体制で更なるレベルアップを目指します。

今回のテーマは、【人に思いやりを…】です。

「やっちゃえ日産」というCMがあります。これは、日産が技術で挑戦していく姿勢を表明したCMなのだそうです。

現代の車の技術は、すごいですよね。ハイブリット、バックモニター、自動ブレーキシステム…。様々な新しい技術が生まれています。



さて車の技術と人付き合いが、どう結びつくのか？ それは、私の体験から来ています。

昨年、私は車を買換えました。ある雨の日に運転した時のこと。私は車から大きな「思いやり」を感じました。それは、ワイパーです。ワイパーがすごいのです。とても地味な技術ですが、そのワイパーの動きに、運転手に対する大きな「思いやり」を感じたのです。そのワイパーの動きとは…。

1. 停車するとワイパーの動きが遅くなり、省エネモードに…、走り出すと設定した速さに戻ります。
2. 後方のワイパーを動かしていなくても、ギアをバックに入れると自動的に後方のワイパーが動き視界を確保、ギアをバックから外すと後方のワイパーは止まります。

たったそれだけです。技術と呼ぶほどのことではないかもしれませんが。仕組みも至って簡単でしょう。

しかし、私は感激しました。ワイパーが運転手に対して「思いやり」を持って動いてくれているのです。



私は、ワイパーから学びました。「思いやり」とは、小さな心遣いの積み重ねだと…。

それは、必ずしも相手に感激を与えるとは限りません。気づいてもらえないことさえあるでしょう。でも、小さな心遣いの積み重ねは、いつしか相手に理解してもらえ、良好な人間関係が育まれるに違いありません。

今月の一言 【人に思いやりをもって、小さな心遣いを積み重ねましょう。】

※次号をご期待ください。

# 「いつかどこかで役に立つ！…はず」の第43回目

## サブタイトル「文化の違いが道具の違い。の巻」

5月です。この連載も8年目に突入！今後も厨房設備・備品の話、パソコンの話、日常のちょっとした話など様々なジャンルの情報をお届けします。さて、今回は専門分野の「厨房で使う備品の違い」です。



(株)ライフプロモート  
大伍 宏昭

細かい違いがあります。どれを使いますか？

形の違いをまとめてみました。諸説ありますので参考まで。

### < 玉子焼き器 >

関東型(ほぼ正方形)と関西型(縦長方形)、名古屋型(横長方形)があります。関東は味が甘く濃いので適度に焦げ目があって厚く巻く焼き方です。1回もしくは2分の1で返す作り方。具が入るような卵焼きや伊達巻きも関東型が多いようです

それに対し関西型は、だし巻のようなふわふわした物が多く、薄く焼き3分の1程で返します。何度も返しやすいうように細長くなっています。また、名古屋型は横からへらで返しやすいうように横長になっているようです。

家庭用は使い勝手の良さから長方形の物が多く見受けられます。

ちなみに、業務用の玉子焼き器に銅製品が多いのは短時間で均一に熱が伝わって卵がさつと固まりすぐに巻いていくことができ、焼きムラがなくふっくら出来上がるためです。

関東型



関西型



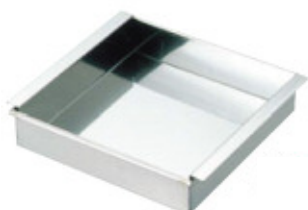
名古屋型



### < 玉子豆腐器 >

同じように関東型(ほぼ正方形)と関西型(長方形)があります。

関東型



関西型



それでは、また次回

## ★結婚おめでとう★



《松田 義明（亀田学校給食センター） 2月28日 入籍》

夫婦になりました。お互いを尊重して支え合い、温かい家庭を築いて行きます！ 今後とも、よろしくお願いたします。



《丸山 奈々絵（食品加工事業部 CK クックチル） 4月24日 挙式》

1月29日に入籍し、布施から丸山になりました。  
明るく楽しい家庭を築いていきたいと思ひます。  
4月24日に内輪（親族）だけの結婚式を挙げました。



## ★出産おめでとう★



《新保 由紀（三和愛宕の園）

2月17日 陽葵（ひまり）ちゃん（第1子）誕生》

妊娠中は職場の皆さんに支えられ働くことができました。  
おかげで元気な陽葵が生まれ、家族みんな大喜びです。  
本当にありがとうございました。



《間瀬 しのぶ（藤の木原）

2月23日 ちかのちゃん（第3子）誕生》

2月に女の子を出産しました。家族が増えてにぎやかな毎日を過ごしています。子育てを楽しみたいです。



## ★職場復帰おめでとう★



《渡辺 絵里子（CK 食品加工事業部 クックチル）

3月22日復帰》

お休みをありがとうございました。家族の支えもあり、  
職場では仕事に専念できています。慌ただしい毎日ですが、  
子育てを楽しみながら笑顔忘れず頑張ります。



《岡田 美結（老人デイ瀧東） 4月1日復帰》

仕事に復帰して不安だらけですが、無理をせずに楽しみながら  
やっていけたらと思ひます。  
お休みを、ありがとうございました！



## 当社の新たなお客様です << 4月開始 >>

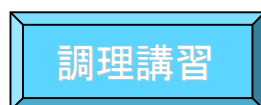
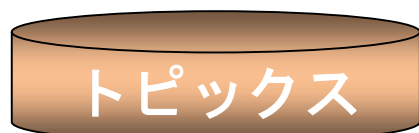
〔特別養護老人ホーム 羽衣園〕 << 村上市 >>

※順不同

〔老人デイサービスセンター 皐月園〕 << 新潟市 >>

〔老人デイサービスセンター 潟東〕 << 新潟市 >>

スタッフ一丸となって、「安全・安心・おいしい給食」をこれまでも、これからも…。



3月17日と18日の店長会議において、先輩として新入社員の調理指導を正確に行うため、包丁<sup>と</sup>研ぎ講習が実施されました。包丁の手入れ次第で、料理の味や見た目が変わります。切れない包丁を無理に使おうとすると不要な力を入れることになり、結果として大ケガを引き起こす危険性が増します。包丁研ぎのコツとポイントを理解できる良い機会となりました。



### 【編集後記】

“**守る人がいる強さ**”があります。たとえば結婚をして子供が産まれたら、「この子を幸せにするために必死で働こう」という覚悟。

“**守る人がいない強さ**”があります。たとえば独身で大きな夢に向かって生きている人が、「万一 失敗してすべてを失うことになっても、自分一人なら何とでも生きていける」という覚悟。

自分を誰かと比較して優劣をつけても意味がありません。**既製品の人生など一人もいないからです。私たちは皆、オーダーメイド**です。親、住む町の環境、恩師、友人、時代の常識等から、喜び、悲しみ、怒り、ゆるし、癒しと様々な価値観を吸い込み身に付けて生きてきました。

その自分を、**時には ほめてあげましょう**。「いつもがんばっているね、すごいよ。誰にも変わることができない **自分だけのオリジナルな人生……**。これからもへこたれずにがんばろう！」というふうに。

(本部編集委員会 塚田)

広報誌ふーどりんく 〔発行日〕平成28年5月1日 (奇数月発行)

・編集発行◆株式会社 日本フードリンク 本部編集委員会 ・所在地◆〒950-0801 新潟市東区津島屋 6-99-1  
・電話◆025(282)7023 ・FAX◆025(282)7024 ・URL◆<http://www.j-foodrink.co.jp/>