

保冷ンジャー
と行く!

ヨシケイの 出荷工場に潜入!!

～ガチガチな商品をお届けできる理由～

出荷前日
AM
11:00

前日ミーティング

リモートで
ミーティング



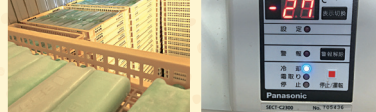
各工場の出荷担当者が翌日の出荷の注意点を話し合います。気温や天候を考慮して保冷の強さも決めていきます。

出荷当日
AM
5:00

温度チェック



出社したらまず、冷凍・冷蔵庫の温度をチェック。1日3回の温度チェックを行い商品の安全を確認。



出荷当日
AM
6:00

直前まで情報共有が大事

天気予報が変わりました!!!
気温が予報よりも高くなりそうだな!!!

よし!保冷ンジャーの種類を変更しよう!

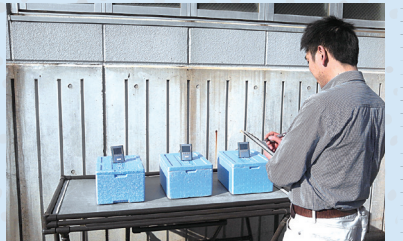
などのイレギュラーも各工場の出荷担当者と密に共有。安心な商品の出荷を行います。



だから温度が大切なさ

実験

あらゆる状況を想定して温度実験。



出荷当日
AM
7:00

出荷開始!!

確認

見本通り梱包がされているか確認。万が一、梱包に差異がある場合、すぐさま指導!

入れ方の位置を決定

商品を溶かさないため責任者が入れ方を確認します。

出荷当日
AM
9:00

保冷剤を上に乗せないとかチガチでお客様に届かないんだって。



位置・入れ方で大きな差が生まれるのか～



何工程も経て ガチガチセットの完成!!

出荷終了! お客様の元へ出発!



Monthly PRESENT

20
名様

今月のプレゼント!

応募締切は2022年6月29日(水)です。

笛木醤油

金笛 胡麻ドレッシング

(1本:390ml) ●小麦・乳使用

極Kiwamiで人気の金笛胡麻ドレッシング。

ただのドレッシングではありません。うどんや、しゃぶしゃぶのつけダレにもご使用いただけます。



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。
※2022年5月号のクイズの答えは「B」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。

《キリトリ線》

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。
※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

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

2022.6

メールアドレス: wewe-info@yoshikei-sai.jp

すま バイヤー陶山が語る! 美味しさのヒミツ



おいしいレタスは
収穫してからが勝負!
だから、毎朝冷蔵便で
入荷しています。



レタスは大きく分けて、結球レタス(玉レタス)と非結球レタス(リーフレタス)があります。

結球レタス

キャベツのように玉状に葉が巻かれています。水分が多めでシャキッとした歯ごたえが特徴。火を通して美味しく召し上がれます。

非結球レタス

玉状にならない、サニーレタス・グリーンリーフ・サンチュ等の比較的葉っぱが柔らかいタイプ。結球レタスと比較すると、栄養価が高く、添えてもよし、敷いても良しの万能選手!

ヨシケイのメニューには「レタス又葉野菜、サニーレタス又葉野菜」等と記載されますが、この表記の場合はレタス、サニーレタス、グリーンリーフのいずれかの品質が良いものを優先してお届け。時には、その時期に一番おいしい「パタビアレタス」や「ロメインレタス」が入る場合もあります。

5月～10月は群馬県の『野菜くらぶ』で健康に育ったレタスをお届けしています。

「野菜くらぶ」の本社がある群馬県昭和村のレタス畑より



これからの季節、「すまいるごはん」でお届けするレタスは、雄大な赤城山麓を背景に、群馬県の北部に位置する昭和村で栽培されたものです。レタス栽培の作業が本格的に始まるのは3月中旬ですが、そのための準備が始まるのは前年の秋。11月下旬から畑に肥料を入れ、マルチと呼ばれるビニールシートで覆って、土と肥料をなじませるのです。また、「野菜くらぶ」の畑では、原則として土壌消毒は行いません。生産者全員が除草剤を使わず、有機肥料を使った土づくりに取り組んでいます。美味しいレタスをお届けするためには収穫した後の鮮度管理が、品質を大きく左右します。鮮度を保つための努力とお客様にスピーディに届けられる仕組みが、「収穫直後の美味しさ」でお届けできる秘訣です。

なぜ「野菜くらぶ」のレタスなの? 新鮮なレタスを食卓に。



レタスはなぜ赤くなる?

レタスの切り口や茎の部分が赤くなってしまうこと、よくありますよね? 新鮮なレタスは切り口から牛乳のような白い液体がじわじわと出てきます。これがレタスに含まれる「ポリフェノール」で、空気にふれると赤く変色してしまうのです。人間でいうと血液のようなもので、レタスの切り口から栄養分が逃げないように、レタス自身が自分の身を守ろうという自然の現象です(リンゴを切った後に色が変わる現象も同じ!)。新鮮なほどこのような現象が起きますが、もちろん食味には問題ありません。

ですが、いくら新鮮でも美味しく見えませんよね。そこでヨシケイ埼玉の工場では切り口に「微酸性電解水」を噴霧して変色をおさえています。



今年土用の丑の日は

一の丑 7/23 二の丑 8/4 の2回

今年もヨシケイでは「うなぎ」を販売いたします。

詳しくは7/18号・8/1号の別チラシをご覧ください。

夏場のスタッフのマスク着用についてのお願い



当社はコロナウィルス感染防止対策として、食材のお届け時はもとより常時マスクを着用しておりますが、この暑さによる熱中症防止のため、運転中の車内、保冷庫回りでの作業につきましてはマスクを外すことがあります。お届け時は今まで通り着用いたしますので、何卒ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。

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
今日のプレゼントに応募してね♪

Q 新鮮なレタスの切り口から出る
「白い液体」、コレはなあに?

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: 牛乳
B: ポリフェノール
C: ポニーテール

コレが
レタスを
赤くするんだって



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。 ※写真やイラストはイメージです。

2022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。

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

2022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。

対象週	引落日	曜日
6/ 6週・6/13週	6/14	火
6/20週・6/27週	6/28	火
7/ 4週・7/11週	7/12	火
7/18週・7/25週	7/26	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