

## 国産大豆の業界の意向把握・国内流通に関するアンケート調査

平素より農林水産行政にご協力いただきありがとうございます。

農林水産省では、国産大豆の需要・生産拡大に向け、関係団体とその会員企業の皆様のご協力の下、需要動向・現在の課題の把握を行っております。

お手数ではございますが、令和2年度の御社における大豆の需要、今後の見通し、大豆物流の状況などについて、以下のアンケートによりお聞かせください。

いただきましたご回答は、業界毎に合計し、個社の情報が特定できない形式にした上で、「国産大豆に関する情報交換会」「大豆の物流合理化に関する勉強会」等の資料に用いますので、個社の情報が外部に公表されることはございません。

### 御社名

### 【質問項目】

- 1 令和元年（H31年1月～R1年12月）の大豆の取扱量（販売量、使用量等）と取扱量の多い上位品種についてお聞かせください（概数でもかまいません）

	合 計	うち国産	うち輸入
大豆取扱量	t	t	t
うち黒大豆	t	t	t

### 国産大豆の品種別内訳（上位5品種）

	品種名	取扱量	希望価格	希望価格で購入可能な場合の 購入希望量
1位		t	円/俵	t
2位		t	円/俵	t
3位		t	円/俵	t
4位		t	円/俵	t
5位		t	円/俵	t

- 2 取扱量の見通し：R元年の取扱量を基準とし、今後の増加/減少の見込みを比率でお答えください（増加は「+」、減少は「-」に○をつけてください）

	全大豆（輸入+国産）	国産大豆
今年（R2）	+・- %	+・- %
来年（R3）	+・- %	+・- %
5年後（R7）	+・- %	+・- %

- 3 大豆の使用割合を用途別にお聞かせください（概数でもかまいません）

□豆腐（ %） □味噌（ %） □醤油（ %） □豆乳（ %）  
□煮豆（ %） □その他（ ）（ %）

- 4 国産大豆の調達方法とその使用割合についてお聞かせください

播種前入札（ %）：収穫後入札（ %）：契約取引（ %）：相対取引（ %）

次のページに続きます

- 5 国産大豆の取扱量を増やす要因についてお聞かせください (主な意見を2つ)
- 輸入大豆と仕入れ価格が遜色ない  成分品質が優れる  外観形質が優れる  
 消費者ニーズに応えられる  安定して入手できる  付加価値を付与できる  
 加工適性・味に優れている  その他 (具体的に: )
- 6 国産大豆の取扱量を減らす要因についてお聞かせください (主な意見を2つ)
- 値段が高い  価格が不安定  品質が劣る  選別にばらつきがある  
 ロット内の品質 (粒度、外観形質) が均一でない  安定して入手できない  
 その他 (具体的に: )
- 7 大豆の主な購入形態についてお聞かせください (複数選択可)
- ・紙袋  30kg  20kg  その他 ( )  わからない  
・フレコン  600kg  900kg  その他 ( )  わからない
- 8 大豆の購入形態における紙袋とフレコンの割合をお聞かせください (概数可)
- 紙袋 : フレコン = ( ): ( ) ※大豆の取扱量比をご記入ください
- 9 保管時にパレットを使用していますか
- している → ・材質・・・ 木製  プラスチック製  その他 ( )  
・規格・・・ 1.1×1.1  1.1×1.4  その他 ( )  
 していない
- 10 最近、大豆の流通について困っていることはありますか
- はい → (具体的な問題)  輸送コストが上がった  希望の日時に輸送できなくなった  輸送業者を見つけにくくなった  
 その他 (具体的に: )
- いいえ
- 11 今後、フレコン輸送での取扱量を増加させる予定ですか
- はい  いいえ
- 12 昨年度からのコロナウイルスの影響による変化はありましたか? (複数選択可)
- 国産大豆の取扱量を増やした  国産大豆の取扱量を減らした  
 大豆全体の取扱量を増やした  大豆全体の取扱量を減らした  
 変化なし  その他 (具体的に: )
- 13 国産有機大豆の動向についてお聞かせください
- ・国産有機大豆の取扱量の見通しについてお聞かせください  
 取り扱っていない  増やす予定  減らす予定  変化無し

御協力、ありがとうございました。

# 食品製造業における新型コロナウイルス感染症感染拡大予防ガイドライン

令和2年6月2日改訂  
一般財団法人食品産業センター

## 1. はじめに

- 令和2年4月7日に、新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言が発出されましたが、生活に欠かせない食品の供給を担う食品製造業については、政府からの要請（注1、注2、注3）も踏まえ、事業を継続してきたところです。
  - （注1）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言に伴う食品その他生活必需品の安定供給の確保について」（令和2年4月6日農林水産省食料産業局長・経済産業省商務・サービス審議官）
  - （注2）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言下におけるゴールデンウィーク中の食品の安定供給の確保について」（令和2年4月24日食料産業局長・政策統括官）
  - （注3）「新型インフルエンザ等対策特別措置法第32条第1項に基づく緊急事態宣言の延長下における引き続きの食品の安定供給の確保について」（令和2年5月7日食料産業局長）
- こうした中、令和2年5月4日の新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（以下「専門家会議提言」という。）においては、「業界団体等が主体となり、また、同業種だけでなく他業種の好事例等の共有なども含め、業種ごとに感染拡大を予防するガイドライン等を作成し、業界をあげてこれを普及し、現場において、試行錯誤をしながら、また創意工夫をしながら実践していただくことを強く求めたい」とされたところです。
- さらに、令和2年5月4日に変更された新型コロナウイルス感染症対策本部決定「新型コロナウイルス感染症対策の基本的対処方針」においては、緊急事態措置を実施すべき期間を令和2年5月31日まで延長するとともに、「事業者及び関係団体は、今後の持続的な対策を見据え、5月4日専門家会議の提言を参考に、業種や施設の種別ごとにガイドラインを作成するなど、自主的な感染防止のための取組を進めること」とされました。
- 食品製造業などの新型コロナウイルス感染症の予防対策については、令和2年3月16日に農林水産省が策定した「食品事業者の従業員に新型コロナウイルス感染者が発生した時の対応及び事業継続に関するガイドライン」（以下、「事業継続ガイドライン」という。）において、一般衛生管理に加え従業員の健康管理や施設設備等消毒などの重要性が具体的に示されています。このため、当センターにおいては、「事業継続ガイドライン」や専門家会議提言において示された、感染拡大を予防する「人との接触を8割減らす10のポイント」や「新しい生活様式」の実践例も踏まえつつ、基本的考え方と具体的取組（①各施設の

実情に応じた感染予防対策、②従業員の感染予防・健康管理等)に関し、本ガイドラインを定めることといたします。

- 食品製造業には、事業や施設の規模を含め様々な業態の事業者の皆様がいて、全てを網羅するガイドラインの策定は難しいことから、各事業者におかれましては、本ガイドラインを活用して、自らが個々の状況に対応した対策を講じることにより、新型コロナウイルス感染症の感染拡大予防に向けた取組を推進していただきますようお願いいたします。

## 2. 基本的考え方

- 食品の供給を担う食品製造業は、国民生活・国民経済の安定確保に不可欠な業務を行っており、人員や物的資源等を確保し、業務を継続することが求められています。
- 食品製造業においては、従業員の体調管理やこまめな手洗い、アルコール等による手指の消毒、咳エチケットなど食中毒予防のために実施している一般衛生管理が新型コロナウイルス感染拡大の予防になりますが、社員食堂・更衣室・休息室など製造現場以外も含めて三つの密の発生リスクがあることを評価して適切な感染拡大の予防措置を講じることが重要です。
- また、専門家会議提言において、新型コロナウイルス感染症の感染拡大を予防する観点から、手洗いや身体的距離確保といった基本的な感染対策の実施に加え、①密閉空間（換気の悪い密閉空間である）、②密集場所（多くの人が密集している）、③密接場面（互いに手を伸ばしたら届く距離での会話や発声が行われる）という3つの条件（以下「三つの密」という。）を避けるための取組の必要性が強調されたことを踏まえ、食品製造業の規模や施設の配置の実情に応じて実施する際に参考とすべき取組を例示し、指針として示しています。
- 事業を継続していく上では、従業員の健康の確保とともに新型コロナウイルス感染症患者が発生した場合に職場を集団感染の場とさせないことが不可欠です。このため、本ガイドラインにおいては、従業員の感染予防・健康管理・職場での感染拡大防止を実施する上で取り組むべき事項についても示しています。

## 3. 具体的な取組

### 従業員の感染予防・健康管理

事業継続を確保するとともに、食品製造現場における感染を防止するためには、従業員の感染予防対策と健康管理の実施が必要となります。

このため、各事業者においては、以下に挙げる取組例を参考に対策を適切に講じることが求められます。

#### ① 新型コロナウイルス感染予防に関する基本的知識等の周知徹底

従業員に対し、新型コロナウイルス感染予防に関する基本的な知識を周知し、感染防止策を徹底させるため必要な指導・教育を行う。

- ✓ 発熱や息苦しさなど新型コロナウイルスへの感染が疑われる場合、新型コロナウイルス感染症陽性とされた者、または過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域等への渡航及び当該在住者との濃厚接触があったと保健所によって判断された場合は出勤しない。
- ✓ 新型コロナウイルスは飛沫感染及び接触感染で拡散されていくことから飛沫感染防止のためには、三つの密を避けること（対人距離を保ち、マスク等を着用し、不要不急の会話は避けること。また定期的に換気を行うこと。）、接触感染防止のためには、手洗いの順守や手袋の着用、共通で使用する器具や設備（ドアノブやトイレ、椅子等）の定期的な消毒が求められる。

#### ② 換気の徹底

食品製造現場が換気の悪い密閉空間となることを避けるため、食品の衛生管理に支障を及ぼさない範囲で、以下のような取組を適切に行う。

- ✓ 換気設備を適切に運転・管理し、室内の換気に努める。
- ✓ 換気設備が不十分な場合には、窓やドアを定期的に開放する。

#### ③ 従業員への飛沫感染と接触感染の防止

従業員によるマスク、フェイスシールドの着用や、必要に応じ手袋の着用やこまめな手洗いを励行することにより、飛沫感染と接触感染の防止を行う。

#### ④ 社会的距離の確保

食品製造現場において、対人距離を確保するため、業務の方法や動線について点検するとともに、食品製造施設の規模等に応じて、以下のような取組を適切に行う。また、休憩中等においても従業員自らが対人距離の確保に努めるよう指導を行う。

（新型コロナウイルス感染症対策専門家会議「新型コロナウイルス感染症対策の状況分析・提言」（令和2年5月4日）においては、各業種に共通する留意点として「人との接触を避け、対人距離を確保（できるだけ2mを目安に）」とされている。）

- ✓ マスク、ヘアネット、使い捨て手袋、作業着などを着用する。

- ✓ できるだけ2メートルを目安に（最低1メートル）確保するように努める。
- ✓ マスクの着用については、「新しい生活様式」における熱中症予防行動のポイント」（令和2年5月29日厚生労働省、環境省）を踏まえて、適宜対応する。

#### ⑤ 清掃・消毒の取組

食品製造現場では、日頃から一般的な衛生管理が行われているが、特に以下のような点に留意して取組を強化する。

- ✓ 従業員のための手指の消毒設備（霧吹きや、アルコールペーパー（ペーパータオルをタッパー等の中で、アルコール溶液に浸したもの）などを含む。）を入口及び施設内に必要に応じ設置。
- ✓ トイレについて、トイレの蓋を閉めて汚物を流すよう表示し、不特定多数が接触する場所は消毒を行うとともに、ハンドドライヤーの使用はできるだけ避けるほか、共通のタオルの使用は行わない。便座やドアノブを介しての感染を防止するために、便座やドアノブは清潔さを維持し、使用後の手洗いと手指の消毒を徹底する。
- ✓ 鼻水・唾液がついたゴミについて、ビニール袋に入れてできるだけ密閉し縛るとともに、ゴミを回収する人はマスクや手袋を着用し、マスクや手袋を脱いだ後は、石けんと流水で手を洗う。
- ✓ 使用済みのマスクや手袋は、別の容器にて管理する。
- ✓ ドアノブなど不特定多数の者が触れる場所については、清潔に保ち、定期的に消毒を行う。

#### ⑥ 休憩スペース・社員食堂での取組

休憩スペース・社員食堂は感染リスクが比較的高いと考えられることに留意し、以下のような取組を行う。

- ✓ 一度に休憩する人数を減らし、対面で食事や会話をしないようにする。
- ✓ 可能な限りマスクを着用し、不要な会話はできるだけ避ける。
- ✓ 常時換気することに努める。
- ✓ 共有する物品（テーブル、いす等）は、清潔に保ち、定期的に消毒する。
- ✓ 従業員が使用する際は、入退室の前後に手洗い若しくは消毒をする。

#### ⑦ 更衣室での取組

多くの従業員が利用することに留意し、以下のような取組を行う。

- ✓ 一度に入室する人数を減らし、密集・密接を防ぐ。
- ✓ 可能な限りマスクを着用し、会話はできるだけ避ける。
- ✓ 窓やドアを定期的には開けるなど、室内の換気に努める。
- ✓ 入退室時の手指の洗浄若しくは消毒をする。

#### ⑧ 事務所での新型コロナウイルス感染予防対策

食料供給のためのフードチェーンを維持するためには事務所での新型コロナウイルス感染予防対策も重要であり、テレワークの推進、換気、マスク着用、不要な会話はできるだけ避ける等、飛沫感染を避けるとともに、モバイル機器や電話、コピー、FAXなどの共通で使用する設備・施設は清潔に保ち、定期的な消毒を行うなどなど、接触感染を避ける。

- ✓ 人事や経理等、テレワークが難しい部署についても、できるところから改善していく（決済等捺印システム、ペーパーレス化、フレックス、時差出勤など）ことが望ましい。
- ✓ 受注センターや苦情対応部門等、テレワークができない部署については、席等の間隔を広く取り、換気を強化し、ブース化を進め、ヘッドセットやモバイル機器などの設備は、できるだけ共有を避けることが好ましい。

#### ⑨ その他、従業員に対する感染予防・健康管理に関する指導等

職場において、従業員の日々の健康状態の把握に配慮する。また、従業員に対し、以下のような指導を行う。

- ✓ 咳エチケットの徹底
- ✓ 従業員による体温の測定と記録の実施
- ✓ 発熱などの症状がある場合、新型コロナウイルス感染症陽性とされた者、または過去14日以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域等への渡航及び当該在住者との濃厚接触があったと保健所によって判断された場合には、所属長への連絡と自宅待機の徹底
- ✓ 以下の場合には従業員から所属長に連絡の上保健所に問い合わせる
  - 発熱や咳など比較的軽い風邪の症状が4日以上継続した場合（解熱剤を飲み続けなければならない場合を含む）
  - 息苦しさ（呼吸困難）、強いだるさ（倦怠感）や高熱等の強い症状がある場合
  - 高齢者や妊娠中の女性、基礎疾患（糖尿病、心不全、呼吸器疾患（慢性閉塞性肺疾患など））がある方、透析を受けている方、免疫抑制剤や抗がん剤などを用いている方で、発熱や咳など比較的軽い風邪の症状がある場合
- ✓ 出勤時、トイレ使用后、施設への入場時における手洗い、手指の消毒
- ✓ 通勤時には、時差通勤や公共交通機関を利用しない方法の積極的活用
- ✓ 疲労の蓄積につながる恐れがある長時間の時間外労働等を避けること
- ✓ 従業員1人1人が十分な栄養摂取と睡眠の確保を心がけるなど健康管理を行うこと

#### 4. おわりに

- 各事業者においては、本ガイドラインで示した事項に基づいて食品を製造する事業を行うことにより、効果的な感染予防対策が図られることが期待されます。
- なお、本ガイドラインの内容は、感染の動向、ウイルスに関する知見等に関する専門家の助言等を踏まえ、今後見直すことがあります。

(以 上)



## 令和2年度

# 第42回 食品産業優良企業等表彰のご案内

主催／一般財団法人 食品産業センター  
公益財団法人 食品等流通合理化促進機構  
後援／農 林 水 産 省

### 趣 旨

本表彰は、昭和54年、食品産業の発展と国民食生活の向上に寄与することを目的に始まり、以来、食品製造業及び食品流通業において、顕著な功績をあげた企業、団体、個人及び高度の技術・技能の保持者を広く顕彰しています。

### 表彰部門

- ◆ 食品産業部門 <農商工連携推進タイプ> 地域の農林水産物の生産者との連携による功績  
<経営革新タイプ> 経営の近代化、新技術・新製品開発、栄養・健康に配慮した食品の開発・普及による功績
- ◆ 食品流通部門 食品卸売業・小売業の発展と食品の流通の合理化による功績
- ◆ CSR部門 消費者への信頼性の向上、コンプライアンス体制の推進等による功績
- ◆ 環境部門<食品リサイクル推進タイプ> 食品循環資源の再生利用等の促進による功績  
<容器包装リサイクル推進タイプ> 容器包装の排出抑制、再使用及び再生使用等の功績  
<省エネ等環境対策推進タイプ> 省エネ・省力化技術の推進又は環境の保全による功績
- ◆ 団体部門 団体運営が特に優秀なもの、し界の発展への功績
- ◆ マイスター部門 食品の製造・加工等において高度の技術・技能を有する者

### 表彰区分

農林水産大臣賞 一般財団法人 食品産業センター会長賞  
農林水産省食料産業局長賞 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構会長賞

受賞者には表彰式典の席上で農林水産大臣賞をはじめ各賞に係る賞状が授与されます。  
また、受賞者の功績等は関係方面に広く紹介されます。

### 応募受付期間

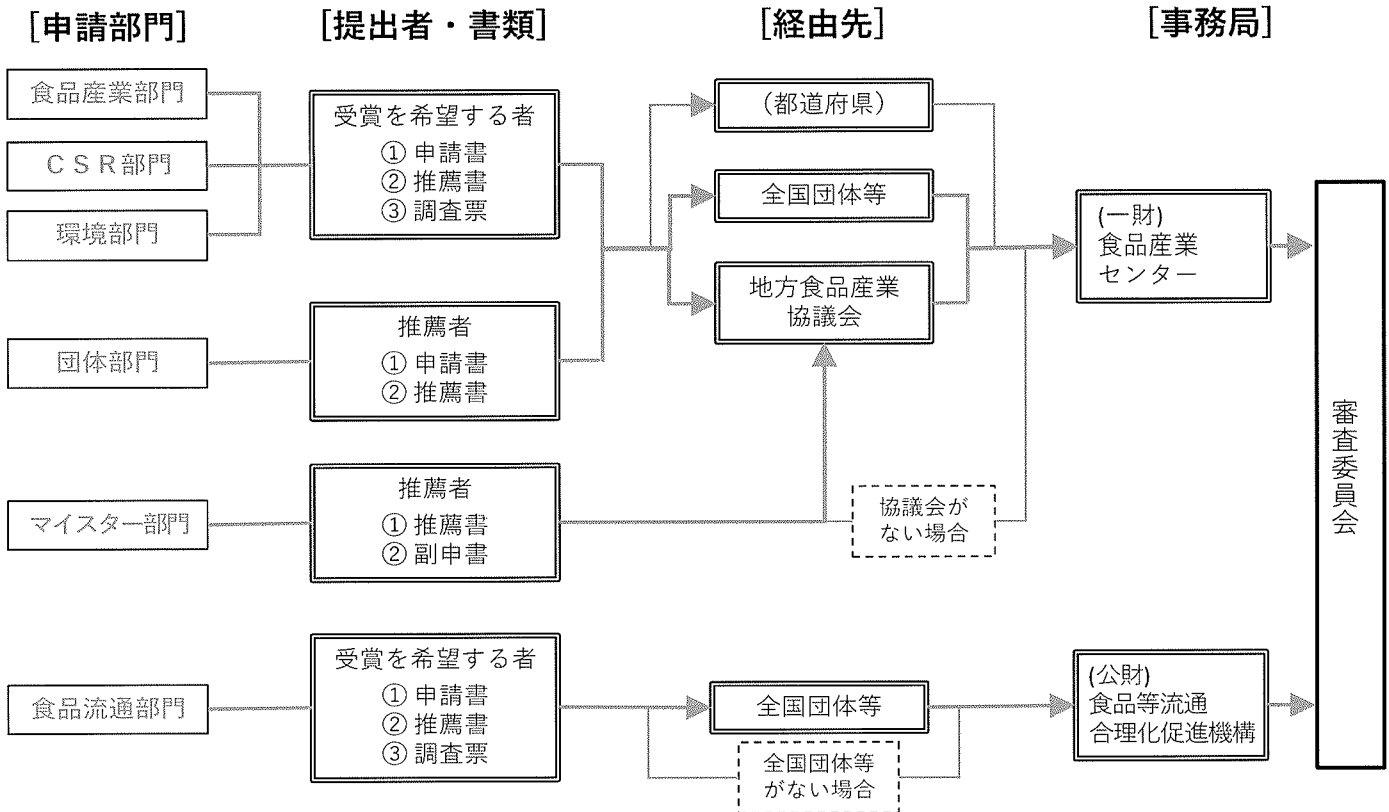
令和2年7月1日(水)～9月30日(水) 消印有効

### スケジュール

学識経験者等によって構成される審査委員会は年内に開催され、各賞の受賞者が決定されます。結果は、翌年1月下旬から2月上旬にかけて、それぞれの受賞者及び推薦者に通知され、表彰式典は、令和3年3月上旬に東京で行われます。

詳しくは、(一財)食品産業センターホームページ (<https://www.shokusan.or.jp>) 又は  
(公財)食品等流通合理化促進機構ホームページ (<http://www.ofsi.or.jp>) をご覧ください。

# フローチャート



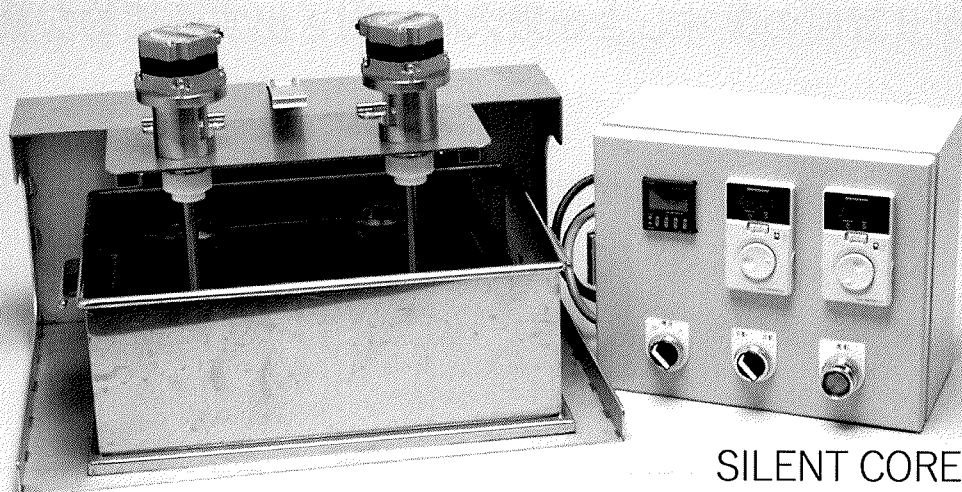
## ●お問い合わせ先：食品産業優良企業等表彰事務局

(一財)食品産業センター 振興部 〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル3F ☎ 03-3224-2386  
 (公財)食品等流通合理化促進機構 総務部 〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6F ☎ 03-5809-2175

### 地方食品産業協会等

(一社)北海道食品産業協会	☎ 011-241-6447	滋賀県食品産業協会	☎ 077-511-1430
(公社)青森県物産振興協会	☎ 017-777-4616	(一社)京都府食品産業協会	☎ 075-708-3704
宮城県食品産業協会	☎ 022-205-3540	(一社)兵庫県食品産業協会	☎ 078-361-8154
あきた食品振興プラザ	☎ 018-863-8701	和歌山県食品産業協会	☎ 073-441-2815
山形県食品産業協会	☎ 023-679-5081	鳥取県食品産業協会	☎ 0859-44-5021
福島県食品産業協会	☎ 024-536-1268	島根県食品産業協会	☎ 0852-22-5122
茨城県食品産業協会	☎ 029-224-8030	岡山県食品産業協会	☎ 086-224-2245
(一社)栃木県食品産業協会	☎ 028-648-4609	(一社)広島県食品工業協会	☎ 082-255-5051
埼玉県食品工業協会	☎ 048-521-0926	山口県食品産業協会	☎ 083-933-3395
ちばの「食」産業連絡協議会	☎ 043-223-3085	徳島県食品工業協会	☎ 088-654-3584
東京都食品産業協会	☎ 03-3690-5321	香川県食品産業協会	☎ 087-832-3395
山梨県食品産業協会	☎ 055-237-3215	愛媛県食品産業協会	☎ 0898-48-3611
(一社)長野県食品工業協会	☎ 026-229-6775	高知県食品産業協会	☎ 088-823-9704
静岡県食品産業協会	☎ 054-254-1511	福岡県食品産業協会	☎ 092-622-8780
(一社)新潟県食品産業協会	☎ 025-244-3444	佐賀県食品産業協会	☎ 0952-23-4598
(一社)富山県食品産業協会	☎ 076-429-7380	長崎県食料産業クラスター協議会	☎ 095-826-3201
(一社)石川県食品協会	☎ 076-268-2400	大分県食品産業協会	☎ 097-536-6331
岐阜県食品産業協会	☎ 058-277-1101	宮崎県食品産業協会	☎ 0985-24-4278
愛知食品産業振興協会	☎ 052-962-6371	鹿児島県食品産業協会	☎ 099-222-9258
三重県食品産業振興会	☎ 059-224-2458	沖縄県食品産業協会	☎ 098-859-6191

## 凝固剤/凝固システム



JS Nigari series

### JSにがりシリーズ

粗製海水塩化マグネシウム製剤

「JSにがり沖縄」

塩化マグネシウム製剤

「JSにがりN70」

tofu coagulation machine

### サイレントコア

完全手動式

「サイレントコア」

バッチ自動式

「サイレントコアオート」

インラインミキサー

「NSミキサー」

※自動成型機対応ミキサー

食品業界発展のために



# 泰喜物産株式会社

天然抽出物からなる凝固剤製剤

# JSにがりシリーズ

NEW

にがり豆腐の美味しさを最大限に引き出す画期的な凝固剤と凝固システム

## 凝固剤

大豆本来の香りと  
味わいを引き出す

大豆の香り  
豊かな美味しい  
にがり豆腐

## 凝固システム

味抜けのない  
緻密な凝固を実現する

製品名		JSにがり沖縄	JSにがり N70
内容 粗 製 ( %)	粗製海水塩化マグネシウム	70.000	—
	塩化マグネシウム (6水塩)	—	42.000
	植物性油脂	28.854	38.432
	水	—	18.000
	植物性ワックス	0.840	1.120
	ビーワックス	0.300	0.400
	ミックストコフェロール	0.006	0.008
対豆乳標準添加量 (%)		0.79	0.71
豆腐への表示		粗製海水塩化マグネシウム (にがり) 又は 豆腐用凝固剤	塩化マグネシウム (にがり) 又は 豆腐用凝固剤
使用上の注意		JSにがり専用新凝固システムをご使用ください 開封後は風味劣化のおそれがございますので、 速やかにご使用ください 油が分離している事が有りますので、良く混ぜてからご使用ください 冷暗所保存 (0℃以下及び高温30℃以上での保存はお避け下さい)	

泰喜物産株式会社

TEL:03-3912-4161

〒120-0047 東京都足立区宮城1-18-11

e-mail:info@taiki-bussan.co.jp

URL:https://www.taiki-bussan.co.jp/

ん!?

CASIO

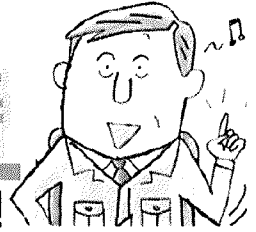


# あの豆腐屋さんは何で変わったの?

理由は...

## カシオの販売管理で業務改善

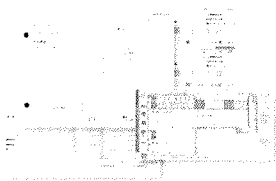
できたから!!



### カシオの販売管理の特長

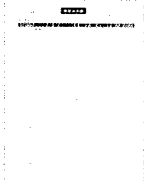
★ 納品書（売上傳票）を入力するだけで、請求書や元帳が自動作成!! ★

納品書（送り状）



自動  
転記

売上傳帳



自動  
集計

請求書

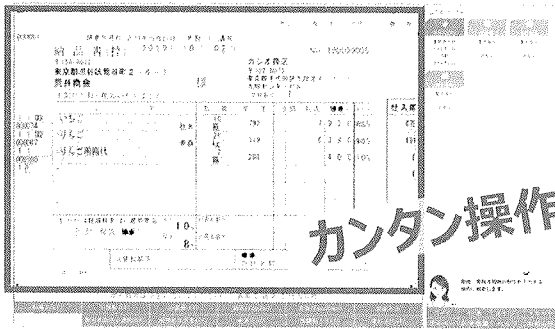


事務作業削減!!



※得意先指定の納品書や請求書への印刷が可能です。軽減税率（インボイス）にも対応しています。

★ わかりやすい伝票入力!! ★



カンタン操作!!

いつも利用している納品書が画面に表示されます。納品書のどこに何を入力しているかがわかるので、初めてのシステム導入の方でも、スムーズに利用ができます。

★ 入力データで販売状況を分析!! ★



- ・得意先/商品 売上粗利推移
- ・得意先/商品 売上前年対比
- ・得意先/商品 売上ランキング
- ・日計表など（仕入も同様）

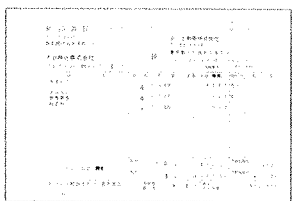
XLS  
CSV  
変換  
データの見える化!!

入力した売上や仕入のデータが自動的に表やグラフに集計されます。

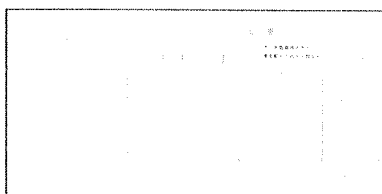
「昨年と比べて売上状況は?」「どの得意先への出荷が伸びているか?」などが、会社の気になる情報をカンタンに確認でき、経営の見える化につながります。

データはエクセル形式に変換可能です。

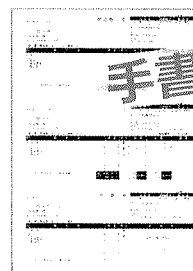
### どんな伝票にも対応が可能です!



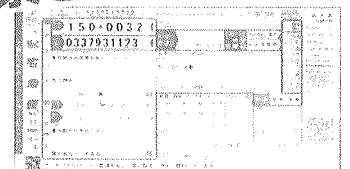
市販伝票



取引先専用伝票



普通紙伝票



運送業者送り状

手書き伝票を卒業!

デモやご相談、資料をご希望の方は裏面へ...



# 全国豆腐連合会 会員様向け お気軽にお申込みください

ご希望の項目に  をつけてください。※複数選択可

- デモを見たい
- 相談したい・詳しい話が聞きたい
- 資料を希望する

※事務処理のお困りごとを教えてください（ご相談だけでも大歓迎です）

例）伝票の手書きが大変、消費税の計算が面倒 等

--

以下にご記入の上、FAXにてお申し込みください

貴社名			
お名前			
ご住所			
電話番号		メールアドレス	

お申し込み先

# FAX : 03-3261-9410

〔個人情報の取扱いについて〕 ●当社はプライバシーポリシーに従い、適切なセキュリティを確保し、個人情報を安全に管理します。●お客様の個人情報は、お客様へのセミナー開催に関するご案内、お問合せ、当社製品・サービスのご案内及び商品企画・マーケティングのための統計データ作成（個人は識別できません）に利用いたします。●当社では予めお客様よりご了解をいただいている場合、および次の場合以外には、当社以外の第三者に個人情報を開示することはありません。1. 上記の利用目的の範囲内で業務委託する場合 2. 法令に基づき、司法、行政またはこれに類する機関より情報開示の要請があったとき ●お客様の情報のご提供は任意ですが、ご提供いただけない際にはご要望にお応えできない場合があります。●個人情報管理責任者： カシオ計算機株式会社 執行役員 営業本部 国内営業統轄部 副統轄部長 ●個人情報に関するお問合せ先： 個人情報ご相談窓口 電話：0570-006800（ナビダイヤル） カシオ計算機株式会社 プライバシーポリシー： <http://www.casio.co.jp/privacy/>



# 「おから茶」試飲サンプルプレゼント！

対象：おから茶のお取り扱いのない、試飲ご希望の事業者様

期間：2020年8月31日受付まで

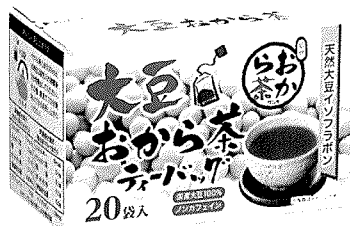
(在庫が無くなり次第、終了とさせていただきます。)

数量限定：各事業者様ペットボトル1ケース(24本入)、ティーバッグ20袋入1箱  
(合計 ペットボトル100ケース、ティーバッグ50箱)

連絡先：株式会社サンギ 食品事業チーム 担当 菅・大石

TEL.03-3545-5733 FAX.03-3545-0850 E-mail. suga@sangi-j.co.jp

8月11～14日は夏季休暇となります。



ティーバッグ  
カートンタイプ

●天然大豆イソフラボンが健康をサポート

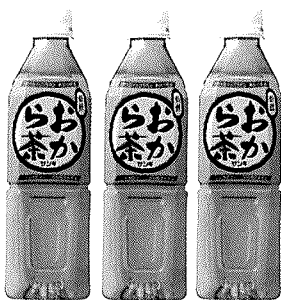
女性ホルモンのひとつエストロゲンによく似た働きをするイソフラボン。そのため女性ホルモンの乱れによる肌荒れ・冷え性にも効果的だといわれています。また、焙煎した大豆胚芽を20%ブレンドすることにより、豆腐や納豆と同じ天然の大豆イソフラボンが含有されています！

●安全・安心

ノンカロリー、ノンカフェイン、遺伝子組み換え大豆は使用しておりませんので、赤ちゃんや妊娠、授乳中の方でも安心です。

●こだわり

国産大豆100%使用。遠赤焙煎を採用し、香ばしくすっきりした味わいに仕上げました。ペットボトルは、『黒部の名水』を使用。ティーバッグは、カートンタイプ1g 20包入り。1包1gとしてカップ一杯分に最適となっています。



ペットボトルタイプ

●卸売/OEM募集中

「おから茶」は卸売販売だけではなく、御社のニーズに合わせてPB商品も小ロットからご提供させていただきます。

	製品名	サンギ焙煎おから茶20P	形状・容量	ティーバッグ 1g/包 20包入
	メーカー希望小売価格	オープン	推奨売価	498円
	単品サイズ	幅78×高さ126×奥行70 (mm)	単品重量	67g
	ケース入数	10箱	JANコード	4987643307061
	外段サイズ	幅266×高さ94×奥行363 (mm)		
	外段重量	946g	外段ITF	14987643307068
	賞味期限	製造日より1年間	最小出荷単位	1ケース ※北海道・沖縄・離島を除く
	製品名	おから茶	形状・容量	ペットボトル 500ml
	メーカー希望小売価格	オープン	推奨売価	150円
	単品サイズ	幅58×高さ209×奥行58 (mm)	単品重量	533g
	ケース入数	24本	JANコード	4987643301038
	外段サイズ	幅375×高さ218×奥行250 (mm)		
	外段重量	13.2kg	外段ITF	14987643301035
	賞味期限	製造日より1年間	最小出荷単位	5ケース (120本) ※地域により異なります。





福	利
厚	生

# 一般財団法人全国豆腐連合会の 「葬儀支援サービス」を 利用しよう!

本会が会員企業(団体会員・一般会員・賛助会員)の方々のために導入した福利厚生制度「葬儀支援サービス」は、会員企業代表者だけではなくご家族の方もご利用いただけます。

制度加入手続きは不要です。  
すぐにご利用いただけます。



※記載のサービス内容は、状況により変更となる場合がございます。

メリット1



## 葬儀に関するお問合せや事前相談が可能

24時間365日、お電話1本で葬儀をご手配、事前のご相談も承ります。まずはお気軽にお電話ください。

### よくあるお問合せ

- ◎家族葬でも対応可能ですか？
- ◎万一の時にどうしたらいいですか？
- ◎どのような宗教・宗派でも葬儀の手配は可能でしょうか？ など

●全国儀式サービスコールセンター 24時間・365日対応



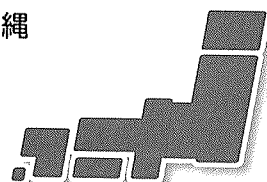
ヨニイークミ  
**0120-421-493**

携帯電話にご登録ください。

ご利用の際は事前に上記の電話番号へご連絡ください。  
葬儀社とのお打合せ後のご連絡ではご利用になれません。

## “安心”全国ネットワーク

全国儀式サービスは全国の葬儀社ネットワークを組んでおり、北海道から沖縄まで厳選した約500加盟葬儀社、2,700を超える斎場施設で全国をカバー。離れて暮らすご家族のご葬儀依頼も可能です。式場のほか、ご自宅や寺院、集会所などのご葬儀も承ります。

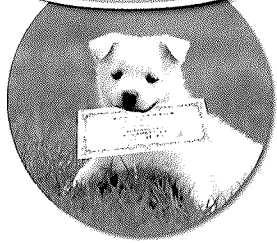


まずはコールセンターにお問合せください。 ※加盟していない葬儀社やその直営斎場では、当制度はご利用になれません。

一般財団法人 全国豆腐連合会

制度運営 株式会社 全国儀式サービス TEL.03-3739-0755

メリット2

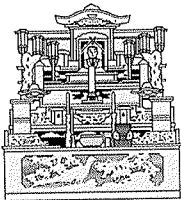


# 葬儀費用の負担を軽減

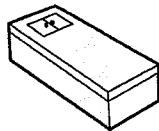
一般的な葬儀に必要な品目やサービスを「基本セット」(全国平均40万円相当)として低廉な価格でご提供いたします。

## 葬儀基本セット (全国平均40万円相当)

祭壇



お棺



寝台車

病院からの搬送



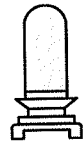
車庫から10kmまで

ご遺影



白黒

お位牌



白木

ご焼香用品

ご遺体保存用品  
ドライアイス1回分

枕飾り

会葬礼状  
100枚

お清めセット

門標/忌中額/式場内・外装飾用品/見積り係員派遣・諸官庁手続き/儀式係員派遣

※首都圏の場合の標準的な品目です。

## ご注意

- 式場使用料、会葬返礼品や飲食・料理などの接待費、寺院関係費、火葬料などは基本セットに含まれておりませんので、別途費用が掛かります。

## 対象者と基本セット(全国平均40万円相当)ご利用料金

※会員企業代表者がご健在であれば何度でも使えます。

対象者 (ご葬儀の対象となる故人さま)

ご利用料金 (税別)

会員企業代表者本人  
 会員企業代表者の配偶者・子女  
 会員企業代表者 及び 配偶者の両親  
 会員企業代表者 及び 配偶者の祖父母

# 24万円

制度内容や斎場検索ができます!



- 全国儀式サービス ホームページ

全国儀式サービス

検索

- スマホ版ホームページもあります!

※ユーザー名・パスワードは、手帳などにメモしてください。

制度内容閲覧にはパスワードが必要です

ユーザー名:

gishiki

パスワード:

zentoren