



# テイクアウト&デリバリー特集

ANNKIKY Letter



新型コロナウイルスをきっかけにテイクアウト関連商品のお問合せを多くいただいています。「新しい生活様式」の実践例では「持ち帰り」「出前」「デリバリー」が推奨されており、「お家で美味しい料理を楽しみたい」と考えている方も増えているのではないのでしょうか。今回は資材カタログ販売〈プラスビズ〉のご紹介とこれからの季節特に気をつけたい衛生面の対策についてご紹介いたします。

## プラスビズ 約11,000アイテム掲載!! カタログ販売!!



あの容器使ってみたいな...



ケース単位でとても使いきれない、そんなご経験をされた方も多いのではないのでしょうか。いくつかの商品を組み合わせることで、バラ単位からご購入いただける資材カタログを利用した便利なお提案です。カタログは料理を引き立たせる保存容器から調理器具まで役立つアイテムが写真付きで掲載されています。直接運送便にて最短2日でお届けいたします。



**おすすめポイント** ・バラ出荷可能 ・約11,000アイテムの品揃え ・最短2日でお届け



お弁当容器・割箸・レジ袋・ラップ・手袋などの定番商品や小袋タイプのドレッシング・スパイスなどはアンキキ協栄在庫品からもご提供できます。



カタログは NET からでもご確認いただけます。「プラスビズ カタログ」で検索!

## 食中毒対策

3原則は「原因菌をつけない、増やさない、やっつける」



テイクアウトやデリバリーの料理は食べ始めるまでの時間や温度管理はお客様次第となるため、通常の店内飲食以上に衛生管理が必要です。

### 1 作業ごとに手洗い

調理を始める前はもちろん生の食材を取り扱う前に必ず手洗いを

### 2 食材ごとにまな板を使い分け

加熱せずに食べるものと生肉・生魚のまな板は必ず分ける

### 3 冷蔵庫、冷凍庫の温度チェック

冷蔵庫は4度以下、冷凍庫は-20度が目安 詰めすぎ注意!!

### 4 動物性タンパク質は中心温度70度まで加熱

肉、魚、卵などの動物性タンパク質は、中心が70度になるまで加熱

### 5 「交差汚染」を防ぐ

調理済みの食品が生食材などに接することで菌が増殖します

## 衛生対策

当社オリジナル洗剤 "キッチン・ラピカ"シリーズ

様々な角度からお客様の衛生面をサポートいたします。

### 食器用

ecoラ・ピカ 1kg×4袋

高濃度・希釈タイプの業務用食器洗剤です。経済産業省がコロナ対策に有効であると認めた界面活性剤を使用しています。



### 除菌・漂白

ホワイトブリーチ 5kg

洗浄成分を配合した塩素系の除菌・漂白剤です。食器やまな板の漂白や除菌に効果を発揮します。



### 油汚れ用

パワフルクリーナー 4kg

強力な油汚れ落とし洗剤です。ガンコな油汚れや厨房や店舗の床などにお使いただけます。



## ANNKIKY WEBのご案内



弊社取扱商品の情報や季節ごとの特集記事をスマートフォンやPCから閲覧いただけます。  
"ANNKIKY WEB"へのご登録、ご利用は無料となっております。



食で文化を、システムで未来を

アンキキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イー・ケー・エー・オール無料**

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

## 編集後記

緊急事態宣言が解除されたとはいえ、感染の状況は収束しておらず、新型コロナウイルスが現れる前の生活とは程遠い状態が続いております。飲食業界も甚大な影響を受けており、非常に厳しい状況が続いております。国も経済への影響をできる限り抑えようと各種助成金や給付金、無利子無担保での融資などを行っておりますが、とても十分な対応とはいえないのではないのでしょうか。

収束までの期間を読むことができない現状では、店舗様毎の対策は限られておりますが、今後の新型コロナウイルスとの共存も考慮した業態の変化が求められているのかも知れません。