らは

理事 0

橋啓

び多忙

0 長

屯 の高

加

約

名 らの 所催され

岡

山 参

県 加

か 者 分

大会が

開

ま

り上がりました。

全

玉

か

第

66

口

[全す

Ĺ

連

大

大会スロー 大会宣言文が採択され 大会式典では各種表彰 年 ・度開催県である岩 し組合に大会旗 来賓祝辞の後、 ガン並びに

展・物

産展を催し、

会場内では経営近代

南 日 大分県 いる令 あ ホ 和 大分市 大分に 5年 С О М 10 於 金 月 V ホ 池

方々 講 事 会には多 7 引き継がれました。 演 た観光特使矢野 元 務 がご 矢野 が 所 てテーマ あ 代 大和氏 数 0 臨 ŋ 表 のご来賓の 和 席を賜 てつなげ 夜 0) 「 笑 0) 。 お 基 懇親 大和 題

調 お









全国すし連





風雅な味と香い豊かな自然の 真心の贈り物に 味付海苔・ 焼海苔

〒700-0955 岡山市南区万倍76-1 TEL 086-243-4149

寿用IT製品為學院 塾 伊達卷 ● 折箱 ● 9リ



すし商組合指定店

株式! 会社 🕰

岡山営業所 岡山市北区大内田764-5 電話 岡山(086)292-5650

参議院議員(前岡山県知事) 第389号 令和5年11月20日発行

題字は石井正弘

発行所 岡山県鮨商生活 衛生同業組合広報部

発行人 髙 橋 啓 菅 編集者 栢 主 税



水溫純州酢

~やわらかな香り まろやかな味~

マンネン酢合資会社 ₹7041-4265 岡山県瀬戸内市 長船町福岡1480番地 TEL 0869-26-8211 FAX 0869-26-3708

衛生害虫一般消毒予防施工店

ネズミ駆除施工 ゴキブリ駆除施工 ダニ、南京虫駆除施工

(社)日本ペストコントロール協会会員 岡山県ペストコントロール協会会員

^{株式}岡山駆除

本社 岡山市北区東古松3丁目12-15 TEL (086) 222 – 7348 FAX (086) 222 – 7350

岡山県鮨商生活衛生同業組合指定 岡山県旅館生活衛生同業組合指定

画 商 品 発 国すし商生活衛生同業組合連合会



橋啓 が取 会社やまとの会長髙 のをされました。 合の理事長で株式 岡山県からは、 晴寿司」 氏と同社専務 石崎勝人氏 を出品

れぞれ丁寧に商品説 発表者と製作者がそ 10 の持ち時間で、

n れました。各組合

ザホテルで開催され 全国から17組合が

しそうな作品ばかり 思わず食べたく

さった主催者の皆様 後にしていました。 皆満足そうに会場を 世話をしてくだ

を開発されていまし

見るからに美味

会が、

新宿京王プラ

で組合企画商品発表

らして、地域に根差 た素晴らしい商品

各県とも工夫を凝

生同業組合の主催

全国すし商生活

ました。 商品説明 のを行

令和5年11月7

Ħ

素晴らしい会になり 発表会でしたが、 今年は初めての

全国のすし店が地域の魅力を伝えるご馳走ずし



埼玉県 野菜すし





福島県 復興バラちらし



神奈川県 神奈川特薦寿司



全国には、それぞれの地域に魅力ある食材がたく さんあります。その美味しさを十分に味わっていた だきたいと全国のすし店が地域の特色をいかした美 味しいにぎりずしやちらしずしのメニューを作りま

岡山県 晴寿司

いいネタいいワサビ

き印をおろしわをび 幺送り

金印物産株) 広島支店 〒732-0052 広島市東区光町1丁目12番16号広島ビル5階 TEL(082)568-0665 FAX(082)263-7414

刺身のおいしい食べ方 ワサビはネタの上にのせて食 べるととっても美味しいです。







E-mail: info@anesto.co.jp

:県鮨商生活衛生同業組合賛助会 田だ 武田製玉部代表者 強も

会長

岡山



水槽魚・活魚・マグロ・冷凍魚 冷凍海老・一般冷凍食品



本店 岡山市北区表町3丁目12番11号 TEL (086) 233-6181(ft) FAX (086) 233-9324 卸部門・小売部門・ 加工部門(焼タイ・焼穴子)

(3)

手洗いは念入りに

2度洗い!!

"正しい手洗い"から 手洗い方法は<mark>裏面</mark>をチェック

●そのまま食べる食品に触れる

つけない

やっつける

中心部まで

しつかり加熱!

85~90℃で90秒以上

●調理器具等は洗剤で十分に

次亜塩素酸ナトリウム

または 熱湯で消毒

際は使い捨て手袋を着用

●食中毒の予防は

ご注意ください!

ノロウイルスによる食中毒 冬場に、特に気をつけたいウイルスによる食中毒!

ノロウイルスは感染力が非常に強いため要注意です。

ノロウイルス

●目安は

る 予防のための4原則の

健康管理

●調理従事者が下痢や嘔吐、風邪 のような症状がある場合は、食品に

直接触れる作業をしない

●健康状態の確認と記録

持ち込まない

ひろげない

こまめに清掃、消毒!

次亜塩素酸ナトリウム

アルコール消毒はあまり効果が

が効果的

岡山県·保健所

●ノロウイルスの消毒には

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。 今回は、「食中毒(ノロウイルス)注意報の発令」についての情報を配信します。

ノロウイルス注意報発令中

岡山県は、県内において感染性胃腸炎の患者が増加していることから、11月9日に食中毒 (ノロウイルス) 注意報を発令しました。

◎ノロウイルスとは

- ・非常に小さい球形のウイルスです。
- ・乾燥に強く、長期間感染力を維持します。
- ・インフルエンザウイルスと違い、アルコールが効きにくい。
- ・感染力が強く、少しのウイルスでも体内に入ると感染します。

◎ノロウイルスに感染すると

- ・24~48時間以内に吐き気、嘔吐、下痢等消化器官系の症状が発生します。
- ・1~3日で症状は治まりますが、その後も長期間、便などからウイルスを排出します。
- ・感染していても、症状が出ない場合があります。

◎ノロウイルス食中毒予防のポイント

- ・ 持ち込まない (健康チェックの徹底)
- ・つけない (手洗いの徹底)
- ・やっつける(中心温度85~90℃以上で、90秒以上、しっかり加熱)
- ・拡げない(施設の清掃や調理器具の消毒)

◎効果的な手洗い

- ・ノロウイルスにはアルコールが効きにくいため、しっかり手を洗い、 ウイルスを洗い流しましょう。
- ・調理を行う前、生の二枚貝を触った後、トイレに行った後等のタイミングで こまめに手を洗いましょう。
- ・洗い残しがないように、石けんなどよく泡立ててまんべんなく洗いましょう。 ⇒指先、指の間・股、親指の付け根のふくらみは洗い残しが多い部分です。



©岡山県「ももっち」

〇岡山県のホームページ 岡山県ノロウイルス注意報 検索 Oノロウイルスに関するQ&A

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html (厚労省)

バックナンバーはこちらから https://www.pref.okayama.jp/page/detail-97596.html

岡山県 食の安全サポーター情報











寿司にぴったリ!!

藻(_{青とさか})☆ ☆甘酢生姜 梅・くらげ・海

カネク株式会社

東京都青梅市日向和田3-866 大阪支店 大阪市西区南堀江1-12-19 TEL (06) 6531-4332

おなじみの品質、ミツカンの業務用。







株式会社Mizkan中四国支店 岡山営業所

〒700-0973 岡山市北区下中野344-111 TEL 086-245-9041 FAX 086-244-0498 ホームへ゜ーシ゛ http://www.mizkan.co.jp/pro/





すし料理用

玉子厚焼商

株式会社

代表取締役 干田浩逸

岡山市北区奥田 1 丁目 6 番13号 TEL (086) 222-2797

66

口

全 王国すし

令和5年11月20日 17 12 日 16 日 \mathbf{H} 全 散活岡付理 確認書を提出 及に関 を決 衛星 事 |国すし連に高 0 す 長 イ L でする ・・・・連に 議 同社 0 業 経 交 歴を送 状況の制に組合員 組飲 Щ 17 17 17 \mathbf{H} \mathbf{H} 近代化 第

J C O

M ホ

ホール大分

橋理事長出席

全 理事長会議 一国すし 連

J:COMホ ホール大分 橋理事長出 0 ル 20

日

全 387号発行 圌 組 発表会当日 玉 ンフレ 合のH Ш けし 橋理事長出 す C O M ット -ル大分 連 組合 Р 新校 配 聞 正





手洗いはしっかり丁寧に2度洗い! ①指輪・時計を外し、流水で洗う ②手洗い石けんを付ける



⑤指の間を5回以上洗う ④手のひらと甲を5回以上洗う



⑦指先を5回以上洗う





⑧手首までしっかり洗う



⑩ペーパータオルでしっかり拭取る





ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- ・家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。・次亜塩素酸ナトリウム(原液)の表示をよく読み、濃度や使用期限を確認しましょう。・希釈液は、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。

「使用」	を示の 上の注意」を 「作ってね。	食器、調理器具等の 消毒や拭き取り 200ppmの希釈液		おう吐物等で汚染された ものの消毒 1000ppmの希釈液	
Pin	原液の濃度	原液の量	水の量	原液の量	水の量
	12%	5ml	3L	25ml	3L
	6%	10ml	3L	50ml	3L
◎岡山県「ラムっち」 岡山県・保健所					









トレハ すし飯 検索

株式会社 林 原 岡山営業所

〒702-8002 岡山市中区桑野 525-3 TEL (086) 274-7301 http://www.food.hayashibara.co.jp/ 岡山県農業共同組合中央会 **〒700-0826** 岡山市北区磨屋町 9-18 TEL 086-232-2355 FAX 086-227-6610

JA 岡山中央会











久保容器有限会社

岡山市北区十日市西町7-37 〈本社>233-8481〈市場店>265-8481

パッケージプラザ くぼ

〈中央町店〉222-4771 〈十日市店〉225-6638



