

ごはんタイムス



発行所
(社)日本炊飯協会
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大和ビル8階
 TEL 03(3590)1589 FAX 03(3590)7498
 E-mail:freecook@k1dion.ne.jp

編集・制作
(株)日本出版制作センター
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-10 三辰工業ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(3210)7718

平成21年度事業計画項目が決まる

3つの認定事業(米飯加工品HACCP)、「ごはんランキング」、「ごはんソムリエ」を柱に幹旋物資の供給にも力を注ぐ

(社)日本炊飯協会は1月23日、東京都港区の虎ノ門パストラルで平成21年度臨時総会・賀詞交歓会を開催し、平成21年度事業計画項目を決定して協会の更なる活性化を図る。

(事業計画項目は下記)

米の食品加工技術の重要性

「強い商品力」が必要な時代にこそHACCP監査システムの活用を

社団法人日本炊飯協会会長 川島弘士



懇親会であいさつをする川島弘士
 日本炊飯協会会長

要増大、地球規模の気候変動の影響等が大きく値上がりし、昨夏以降は国内の食料品の市場価格も大幅に値上げになりました。

現在は農産物予測、世界的な不況による商品市場からの資金流出等により最も高価格から5割前後下回っています。過去の水準からは2倍前後の高値に張り付いています。

昨年の世相を漢字二字で表すと「変」だそうです。確かに「変化の変」

●平成20年度を振り返る
 昨年は食品業界にとつても試練の年でありました。一月の中国冷凍餃子事件から始まり、メラミン混入事件、事故米の不正規流通問題、食品の偽装表示問題等、が多発

致しました。食品行販も「生産者から受ける消費者の視点に立った行政への転換」が図られた一年であったと思われま

主要農産物の国際価格も発展途上の食料需要の増大、バイオ燃料の需

事故米穀の不正流通を踏まえた「食」への信頼確保



中村啓一

農林水産省総合食料局消費流通課課長

昨年は、事故米穀の不正流通により、日本炊飯協会並びに会員の皆様方に御迷惑や御心配をおか

けしたことを改めてお詫び申し上げます。今後は、事故米穀を二度と流通させることのないよう、輸

入時に食品衛生法上、問題のある米は輸出国等への返送・廃棄を行うなどの再発防止策等を講じており、消費者の方々や皆様方に心配をおかけする状況はなくなつたと考えています。

農林水産省としては、今般の事故問題を契機として、食の安全確保に資する観点から、米のトレーサビリティや米関連

商品の原料産地情報伝達を含めた米流通システムを見直すこととしており、昨年11月末に「米流通システム検討会」において決定された中間取りまとめの骨格に沿って、現在行われている研究会に提出しているところです。

また、消費者からの信頼確保を得るために、本年も、コンプライアンス

の条件の契約見直し④規格外品の活用等が求められています。

この儘受け入れる事には疑問もありますが、業界としても今後取り組みが必要と考えます。

●強い商品力が必要な時代、HACCP監査システムの活用を
 リーマンショック以来、急激な世界不況となり、国内も円高、雇用問題等で大きな影響があり、食料援助量の3倍にも及んでいます。

この内、食べられるのに廃棄されている量は500万トン、900万トンと言われています。

●食品ロス問題
 昨年8月、農水省で「食品ロス削減検討会」が立ち上げられました。その中で我々食品業者に対しての具体的な課題が示されました。その内容は、①消費期限、賞味期限の設定見直し②納入期限や販売期限の見直し③返品

でもありますが「大変の変」でもありました。

●注目される食品加工
 昨年の我国食糧需給率は国内産小麦の農作と米消費の拡大等により40%に回復しましたが、目標値の50%には程遠く、食糧安全保障からしても国民運動的な上昇を図るべきも積極的な取り組みが求められています。

主要食糧の中で唯一自給可能な米が大きく着目され、耕作放棄地活用にも飼料米の生産、米粉の定義拡大が政策としても取り上げられてきました。

しかし、この為にはコスト問題があります。飼料米価格は50円/kgでも達成可能コスト。又パン用の米粉には、低品位の多収米でも利用出来るので、官民挙げての技術

開発、十分に到達可能なコストと思われます。

一方食糧自給率の向上に欠かれないのは「食品ロス問題」です。我国の農林水産物が食用に向けている9000万トン、一方食品の廃棄量1900万トンであり、この廃棄量は世界の年間食料援助量の3倍にも及んでいます。

この内、食べられるのに廃棄されている量は500万トン、900万トンと言われています。

●食品ロス問題
 昨年8月、農水省で「食品ロス削減検討会」が立ち上げられました。その中で我々食品業者に対しての具体的な課題が示されました。その内容は、①消費期限、賞味期限の設定見直し②納入期限や販売期限の見直し③返品

やHACCP手法に関連する各種セミナーや研修会を充実させ、食品業界の取組を支援していきます。

一方、「ごはん食や朝ごはんの良さが見直され、家庭内食の増加なども追い風となり、半世紀近く米の消費量が、平成19年度は、前年に比べて増加したところです。

農林水産省では米の消費拡大の取組として、昨年に引き続き「めざましごはんキャンペーン」を実施しています。今年は、松浦亜弥さんや起用したOLをイメージとしたCMを放送し、店頭映像やPOP等の活用により、全国で約4000の企業に参加していただき朝食欠食改善に向けたキャンペーンを展開していま

り、総認定数の25%にもなってきました。農水省では汚染米事故を受けて米流通システムの再検討を行い、米のトレーサビリティを確立すべく「米トセラ新法」が検討されています。炊飯HACCPの柱は主要原材料のトレーサビリティと二次汚染防止です。他の団体では見られない年一回の検証監査システムを活用し、折角取得されたHACCP手法を後継者として継承し、「安全、安心のリーダーシップ」を発揮し、業界の発展に努力して参ります。(平成21年1月23日の臨時総会・賀詞交歓会)会長挨拶から

●新年賀詞交歓会
 この様な時にこそ「強い商品力」が必要。幸いな事に日本炊飯協会にはHACCP認定、「ごはんランキング」認定、「ごはんソムリエ」認定の3つの認定事業を持っています。

特に炊飯HACCP認定事業が70ヶ所に広がっています。

私どもとしては、今後とも米の消費拡大、自給率向上に向けた取り組みを進めてまいります。米の消費拡大を図るためにも、実際に米関連商品の販売が拡大していくことを願っております。貴協会および傘下の会員各社の益々の活躍を期待します。

総会後の新年賀詞交歓会には、主務官庁来賓のほか、賛助会員、関係者が多数出席した。来賓挨拶として衆議院議員井上喜一氏がからは「不況の時代にこそチャレンジしよう」との檄を頂戴した。

また農林水産省総合食料局消費流通課課長中村啓一氏は事故米、食糧自給率、めざましごはんキャンペーンなどふれながら今後の米飯市場の拡大への期待を語られた。乾杯の音頭は参議院副議長山東昭子氏。ほかに来賓として農林水産省総合食料局消費流通課課長高原進氏、財団法人日本穀物検定協会理事長伊藤元久氏、同業務部長木野信秋、同関東支部長平島和男氏、同関東支部業務部長佐藤克平氏など多数列席した。



新年賀詞交歓会



山東昭子理事の音頭で乾杯!



衆議院議員 井上喜一氏

①「HACCP手法支援法の認定事業」
 支援法の趣旨、精神に則って会員、会員外にも事前アドバンスを適宜行いHACCP認定を基盤として業界の衛生管理の向上を図る。

②「米飯加工品HACCP認定事業」
 炊飯協会独自の事業として、HACCP認定企業の「より一層の衛生管理レベルが高い」事を市場にPRし米飯加工製品の差別化及び市場での優位的位置づけを目的とし、会員企業に積極的アドバンスを行う。また認定取得企業に対し年一回の更新認定(監査)を実施する。

③「米飯品質維持認定事業(ごはん美味しき)」
 協会独自の「美味しき」認定ランク付け事業として更なる活性化を図る。衛生管理向上のHACCP認定とともに、この認定事業と相俟って品質の「車の両輪」となる事を、更に周知徹底する。

④「ごはんソムリエ認定事業」
 炊飯業界の人材育成並びにごはんに関する知識の普及啓発を目的としてごはん食推進の拡大を図る。講習会を開催し食味鑑定の実習、筆記試験を行い合格した者に「ごはんソムリエ」の認定証を授与する。

⑤「研修指導事業」
 HACCP事前アドバ

1回の更新認定(監査)の実施。
 HACCP認定事業の推進に必要な教育研修の実施。
 その他、表示問題等についての随時研修会の実施。

⑥「食品衛生推進事業(幹旋物資)」
 衛生的、安全且つ廉価な包装資材、洗剤等の幹旋を行い、品質管理の一助として店頭にも寄与する事を目的として、情報を発信する。またリサイクル法施行に伴い環境型の包装資材の開発及び幹旋を進める。

⑦「広報事業」
 ・「ごはん」サポートキャンペーンの実施。
 ・機関紙「ごはんタイムス」発行。
 ・積極的な情報発信、誠心誠意の対応で公益法人としての努力を果す。また、会員に対しては官庁からの通達事項には解説を加えながら速やかに伝達する。

⑧「緊急時救済物資供給補助金制度事業」
 災害時における緊急な食料の援助対応を促進する為に協会より補助金を支給。

⑨「新規委員の勧誘」
 学校給食事業者、小規模炊飯事業者にも「協会加入のメリット」を伝え、積極的勧誘を行う。

⑩「専門委員会活動」
 技術委員会を始めとして、各委員会を母体として会員に関わる諸問題や環境に対する情報の提供に努める。

米関連3法案について

(社)日本炊飯協会顧問 福田耕作

昨年来の事故米(汚染米)不正規流通問題の原因は一義的には用途が限定された非食用米穀を食用と偽って販売した三笠フーズ等の悪徳業者と、更に「安からう悪からう」を承知で原料として購入し使用した業者による。

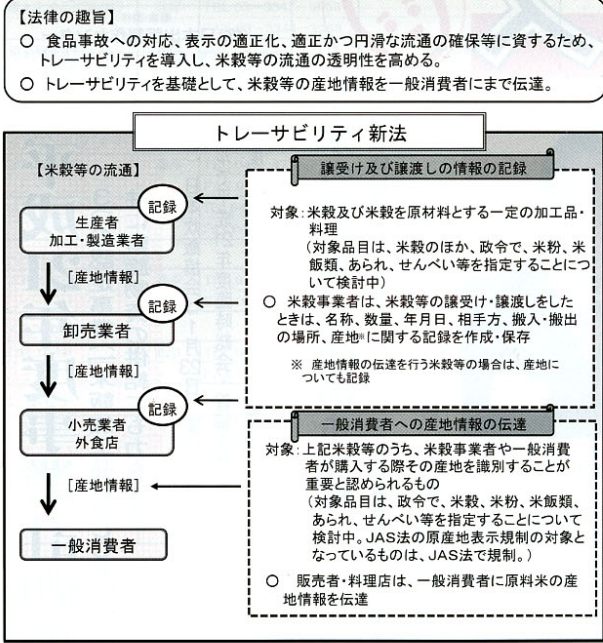
炊飯業者として米政策を熟知する事は必須であるとして、今回案では「検討中」「政令で定める」となっている。従って対象品目は、法律制定後に新たに政令で定まると解釈している。

①米トレーサビリティ法案(図表1参照)
《趣旨》事故米の発生を踏まえ、食品として安全性の確保、表示の適正化等に資する為、事業者が記録、産地情報を義務付ける。

《対象品目》米穀、米穀を原料とする加工品
当初の案では「飯」として提供される定食、包装米飯、おにぎり、弁当も今後の省令に注目している。

その結果の一部として2月17日閣連3法案が閣議決定された。

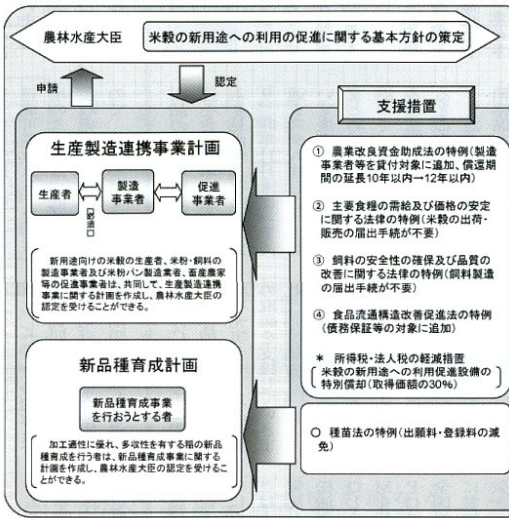
図表 1 米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律案の概要



- 期待される効果
- 問題製品の迅速な回収
 - 流通ルートの早期特定
 - 食品事故の原因究明や産地等の偽装表示の解明の促進
 - 米穀の産地情報を一般消費者が入手

図表 2 米穀の新用途への利用の促進に関する法律案(仮称)について

《法律の趣旨》米穀の新用途(米粉用・飼料用等)への利用を促進し、我が国の貴重な食料生産基盤である水田を最大限に活用して食料の安定供給を確保



水田の有効活用 食料の安定供給の確保

- ②米粉 エサ米法案(図表2参照)
《趣旨》米粉・飼料用米等の利用促進、生産者と製造業者が連携した計画育種に制度の創設。
《支援措置》生産者、事業者が共同してインテグレーションを行う場合は農水大臣の認定を受け貸付対象とし償還期間の延長が出来る。又、稲の新品種の育成を行う場合は出願料、登録料の減免を受けられる。

《意見》この法案には多くの制度資金がぶら下っている。特に関心のある方は協会にお問い合わせ下さい。

《意見》このトレーサビリティ法案以外に平成20年1月に農水省消費安全局所管のJAS法の玄米、精米品質表示基準が改正されている。更に改正点Q&Aも出し周知を図っている。改正点は部分改正であるが「原料玄米の記載方法、未検査米の記載方法等」であり、今回の米トレーサビリティ法案との整合性(「屋上屋」ダブルスタンダード)にならないか)に懸念を感じられる。農水省の専門家にとってはダブルではないのか)も知れないが、一般消費者は戸惑いである事は間違いないのでJAS法との一本化を図るべきであった。

1 JAS法における製造業者等の努力義務、食品衛生法の責務があり、この整合性について慎重に検討すべきである。
2 原産地情報伝達については、産地指定米が入手できない場合やM/A米については入札により産地情報が入手できない場合があり、多くの包材ロスも懸念される。
3 加工食品の品質、安全性はメーカーのたゆまぬ努力によって維持されており、原料米原産地情報の伝達によって維持されているものでない事。

《意見》汚染米事件の時に農水省が報告を求めても無視されたり、立入検査も拒否された事だったので、罰則規定を設けて、権限強化を図ったと思います。

米飯、サンドイッチ等のフィルム包材は、当社にご相談下さい。

● 朋和産業は、最初にテープカットの手巻きおにぎりを開発、上市しました。
● 朋和産業は米飯、サンドイッチのフィルム包材について、多くの工業所有権、意匠権をもっています。
● 朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福山、福岡、鹿児島に直接経営の拠点をもっています。

朋和産業株式会社
営業担当：藤澤謙光 内勤：藤野宗緒
〒274-8502 千葉県船橋市習志野4丁目7番8号
TEL 047(473)4181 FAX 047(473)4187

安全・安心・さらにコストダウンが図れます

<洗 浄 剤> ケミーライトボックスLS
フォーミング洗浄剤
除菌性洗浄剤

<殺菌用アルコール> アルコール67度
アルコール75度

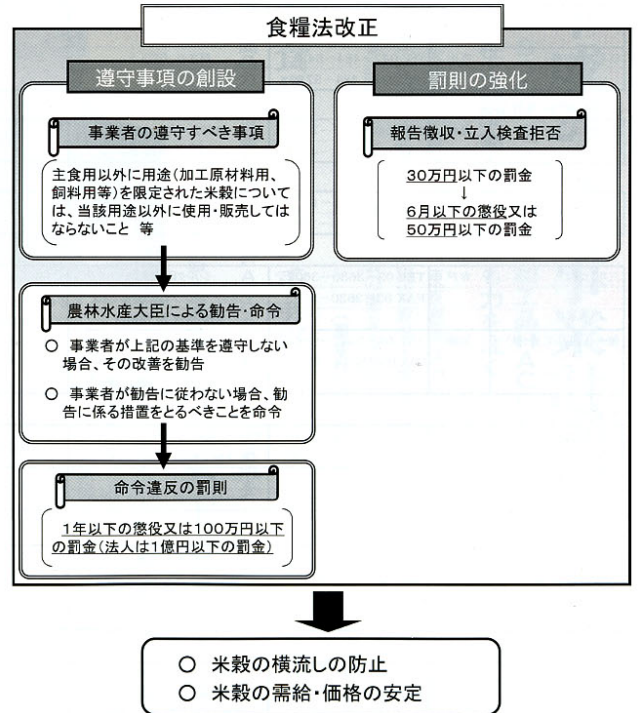
次亜塩素酸ソーダ他化学薬品総合商社

平成ケミカル株式会社

〒171-0014 東京都豊島区池袋2-23-3 橋ビル5F
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

図表 3 主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律の一部を改正する法律案の概要

- 【改正の趣旨】
- 米穀の需給・価格の安定を図るためには、加工用米など用途限定された米穀が、定められた用途に適切に供されることが不可欠。
 - 米穀を取り扱う事業者に対する的確に報告徴収や立入検査を実施するための担保措置の強化が求められている。



HACCP 監査報告 最近の HACCP 実施状況から その1

社団法人日本炊飯協会 HACCP 審査委員長

渋谷 尚武

HACCP 支援法が施行されて10年経過し、平成20年6月に2度目の5年間延長が行なわれました。日本炊飯協会は平成11年に指定認定機関になり、HACCP 支援法に基づき「高度化計画認定」と協会独自に「HACCP 手法認定・HACCP 施設認定」を行なっておりです。高度化計画認定は70ラインとなり、22指定認定団体の中で最も多く、全体の認定数の約25%を占めるようになりました。

炊飯協会では他の業界に先駆けて HACCP 手法による品質管理の導入を進めてきました。炊飯製品の品質管理に HACCP 手法の重要性が認められ、多くの工場で HACCP 取得が進んだものと思います。

また、協会は独自に HACCP プランの運用が正しく行なわれているかを検証するために、年一回の監査を行なっています。完了検査合格後、年1回 HACCP 手法に基づいて適切に運用されているかをチェックリストに従って監査が行なわれ

ます。施設・設備に不備が認められたり、ソフトの運用が正しく行われていない場合はそれらを指摘し、改善を指導します。基準に合致しているか、あるいは指導事項に關し改善が行われた場合 HACCP 認定は1年間更新されます。毎年5・6件は基準逸脱のために監査合格を保留し、改善を求め再監査を実施しています。

監査での確認事項は次のような項目です。

- ・ HACCP チーム・会社組織の変更の有無確認
- ・ 工場内の施設・設備の認識
- ・ 工場内の無変更有無
- ・ タストカウンターによる清浄化区域の粉塵量の測定
- ・ 工場内における一般的衛生管理状況の確認と改善の指導
- ・ 管理基準変更の有無
- ・ 書類並びに記録類の記載事項の確認

過去3年間の監査結果から多く見られた不備は、ハードとソフトに分けて2回にわたって紹介いたします。

1. ハード関連

1. 清浄化室の空気清浄度

監査では空気清浄度(粉塵量)をタストカウンターで測定している。粉塵量の基準は0.5μ以上0.0個/立方フィート以下、非稼働時測定となっており、この基準をオーバーするようだと改善が必要となる。基準を逸脱したときの主な原因には次のようなものが多い見られた。

① ヘパフィルターが目詰まりによる風量低下

経時的にフィルターが目詰まりする中で、時期を見て交換すれば問題ない。フィルターにマン

2. シャリクレーター

送風機のモーターとつながるファンベルトが緩んだり、切れていたりしてヘパフィルターから風が出ていない場合がある。これは目録のメンテナンスが出来ていないためであるが、フィルターから風が出ていないことは毎日の作業で注意しては分かることである。

④ 炊飯室の給排気バランスの崩れによるもの

炊飯室の排気量が大きく、それに合った給気がないと、清浄化室から釜の入り口を通って空気が炊飯室に流れ、ドアの隙間をから外気が流入し清浄化室が汚染される。

3. 反転機・ほくろコンベア・その他の指摘事項

③ 空調機等の故障

意外と多いのが空調機関係の故障である。室内循環用の空調機が酢飯の酢の影響で故障したり、天吊り空調などへパフィルターを使っていない空調機は数年で内部がカビや埃の巣となってしまう。吹出し口から粉塵を吹出している事例がある。このような空調機を設置しないことが最も良いが、すでに設置している場合はフィルターや内部の清掃を頻りに行う必要がある。

⑤ ヘパフィルターの設置ミスによる外気のリーク

ヘパフィルターの交換時あるいは新規に設置するとき、フィルターの固定が不十分で隙間ができ外気をリークしている例がいくつか見られた。自社で交換する場合、特にフィルターユニットの構造やフィルターの特性を良く知った上で行うことが必要である。

① 反転機・ほくろコンベア・その他の指摘事項

① 反転機ではリフターがチェーンでできている場合が多い。チェーンがむき出しになっている上、グリスで汚れているケースが多い。安全面と異物混入の恐れがあり改善を求めているが、構造的に難しい場合が多い。グリスの使用量をできるだけ控えたり、全体的に安全のため、カバーを付けるなどの改善に取り組む必要がある。

② 反転機のホッパーやほくろコンベアのガイド、加工しているが、そのテフロンの細かく剥がれている場合があり、異物混入の原因となるので改善を指示する場合がある。

今回はソフト関連の事例を挙げて説明を致します。

おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお酢造り二百余年の伝統を守りつつ、様々な製品の開発に力を入れております。美味しいことはもちろん、プロの方に信頼いただき安心してお使いいただける商品を作り、ご提供していくことを通じて、皆様のお役に立ちたいと考えております。



株式会社 ミツカン
〒475-8585 愛知県半田市市中村町2-6
☎(0569) 21-3331



キューピー ビネガー

〔業務用〕
醸造酢・米飯酢・すし酢・調味酢・調味液の
総合メーカー

キューピー醸造株式会社

本社・営業本部 (〒183-0023) 東京都府中市宮町1-40 府中サウスビル11階
TEL 042 (364) 4480
FAX 042 (368) 2782

札幌 駐在 (011) 615-3112
仙台 営業所 (022) 238-5250
松本 駐在 (0263) 35-5143
北関東 営業所 (028) 632-6616
東京 営業所 (042) 364-4411

城島 営業部 (042) 364-4413
広外 営業部 (03) 3407-6955
古屋 営業所 (052) 731-2361
大阪 営業所 (06) 6369-6880
大広 島 駐在 (082) 263-5706
福岡 営業所 (092) 761-8733

幹旋物資 会員提供価格一覧表

(社) 日本炊飯協会

<ガゼット袋>					
会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@ (送料込)	発注ロット
積水化成工業(株)	加藤	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268			10,000枚以上
朋和産業(株)	藤澤	TEL 047-477-7111 FAX 047-473-4187	590*870*490 HDPE/白	6.50円	
信和産業(株)	西川	TEL 047-484-5431 FAX 047-484-5719			
<ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)>					
朋和産業(株)	藤澤	TEL 047-477-7111 FAX 047-473-4187	HDPE/白	7.20円	5,000枚以上
信和産業(株)	西川	TEL 047-484-5431 FAX 047-484-5719	厚さ0.02以上		
<ラiskeケース外装袋>					
朋和産業(株)	藤澤	TEL 047-477-7111 FAX 047-473-4187	HDPE/白 450*490 厚さ0.02以上	5.70円	5,000枚以上
<しゃり玉トレイ>					
(株) ワツキ	松口	TEL 06-6945-1201 FAX 06-6945-1200	HIPS/自352*295*0.3(本体) HIPS/自357*300*0.3(フタ)	21.5円	2,000セット
<食缶>					
三甲(株)	寺戸	TEL 03-3630-3602 FAX 03-3630-3693	シルク印刷料込 ホットスタンプは別途@180 初回版代 5,000円	オープン価格 参考上限価格 15kg :3,600円 10kg :3,000円	100C/S以上
積水化成工業(株)	加藤	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷料込+ホットスタンプは別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホットスタンプ印刷15,000円		100C/S以上
<洗剤>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	ケミライトボックスLS (洗浄機で殺菌工程のない場合)	10,300円/20kg入り	40kg以上
ケイセイ化学工業(株)	藤見	TEL 0729-71-2315 FAX 0729-71-2317	ケイボールTL-O (洗浄機で殺菌工程がある場合)	4,760円/20kg入り	40kg以上
<殺菌用アルコール>					
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度 甘槽化学産業製 アルコール75度	2,510円/缶(18L入り) 2,950円/缶(18L入り)	5缶以上
<ダンボール食缶>					
石崎産業(株)	福田	TEL 03-3582-3711 FAX 03-3582-3714 (工場 0250-56-2655)	380*310*150(10kg) 印刷2色までは無料 (内貼により単価別 右記参照)	しゃりボックス A(763) 164円 しゃりボックス B(763シ) 246円 しゃりボックス (763+763シ)247円	1,000C/S以上
<食缶運搬用キャリー>					
三甲(株)	寺戸	TEL 03-3630-3602 FAX 03-3630-3693	樹脂製コーナーとアルミ部材 に4輪キャスター	都度見積り	10台以上
<炊飯吸水紙>					
王子キノクロス(株)	澤野	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	パルクロスPR-50G 300*400 (700枚/ケース)	6.20円	7,000枚 (10ケース)

プラスチック産業資材専門メーカー
三甲カラフル台車
新製品と食缶のご紹介

プラスチック産業資材国内トップメーカーの三甲(株)より、台車の新製品と食缶のご案内です。

サンキヤリーフリー3
「サンキヤリーフリー」はお客様のご希望のサイズでお作りす
①カラーバリエーション



台車



食缶

今般カラフルな全5色のラインナップとなりました。内容物ごと、出荷先と等台車の色によって識別管理が可能です。②ボルトレスキャスター

ボルト・ナットを使用せず、交換の作業時間も従来より大幅に短縮できま

電話(0)三三六三〇一
三五三五



コンテナ

事務局から

ご報告が遅れましたが、1月の臨時総会及び賀詞交歓会のご参加、ご協力有り難うございました。平成21年度も宜しくお願ひ申し上げます。尚「平成20年度末の通常総会」の日程は5月20日(水)です。ご案内は4月上旬に送付いたしますので、各員各位万障お繰り合わせの上ご出席の程宜しくお願ひ申し上げます。

●腸内細菌検査のご案内

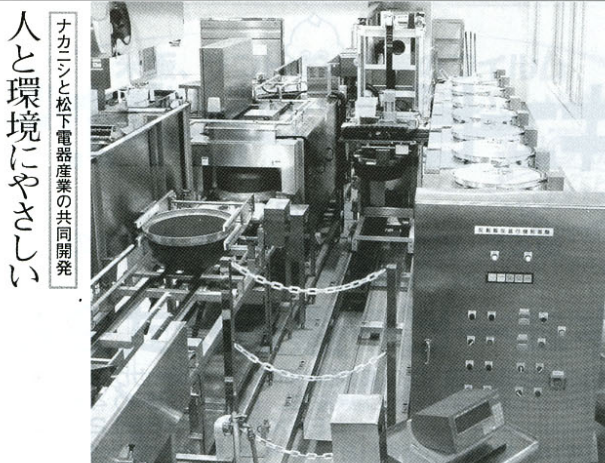
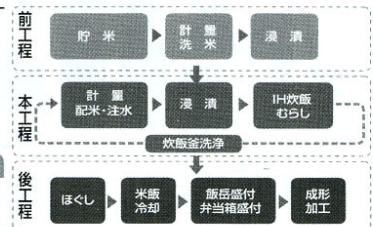
従業員の衛生管理 になっておりますので、是非ご利用頂きコストダウンにお役立て下さい。
◆検査項目 赤痢・サルモネラ(チフス)・O157
◆料金 ¥260/1検体(消費税別)
※1回のご依頼が15検体以下の場合、容器・送料はお客様のご負担となります。
◆報告日数 検査会社到着後、3日目に判定が出来ます。
◆検体発送 検体が集まり次第、宅配会社に集荷依頼の連絡をしていただきます。
◆宛先記載済み伝票、搬送保冷ケース、保冷剤、夏季のみ用意いたします。お申し込み・お問い合わせは、日本炊飯協会事務局まで。電話03(3590)1589

世界初のIH連続炊飯システム。火を使わないから環境にもやさしい!

IH連続炊飯システム

データを入力しておくだけで全行程をコンピュータが自動制御。火を使わないIH炊飯なので室温も上がらず炊飯室は安全でクリーン。しかもIH(電磁)はガスにも負けない強い加熱力です。釜と蓋にセンサーを取り付け、加熱加減をマイコンが制御しかまど炊きの味で炊きあげます。

- 空気が汚れず排熱が少なくクリーンで衛生的で涼しい作業環境を維持。
- 1釜ずつ種類の違う米飯に対応。



人と環境にやさしい
ナカニシと松下電器産業の共同開発



株式会社 中西製佐所
本社: 大阪府生野区美南五丁目4番14号 544-0015
TEL: 大代表(06)-6791-1111 FAX: (06)-6793-5151
URL: http://www.nakanishi.co.jp/



北海道支店 TEL(011)895-0111 FAX(011)892-1550
東北支店 TEL(022)782-5566 FAX(022)782-5576
北関東支店 TEL(048)667-1081 FAX(048)663-4046
東京支店 TEL(03)3332-6211 FAX(03)3335-1084

名古屋支店 TEL(052)533-2341 FAX(052)533-3451
大阪支店 TEL(06)6792-1111 FAX(06)6793-5190
福岡支店 TEL(082)871-7681 FAX(082)871-7684
大田支店 TEL(092)431-1731 FAX(092)431-1735