

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: suihankouka@rice-cook.com

編集・製作
(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(5210)7718

平成23年度通常総会開催

【社】日本炊飯協会は5月27日(金)、平成23年度通常総会・懇親会を東京都中央区銀座のコートヤード・マリOTT銀座東武ホテルで開催。平成22年度事業報告、収支決算報告、役員改選が承認された。新会長には富澤三継氏(株)サンフレッセ代表取締役社長が就任した。

「疾風に勁草を知る」

3・11以降、企業の存続と発展を図る

社団法人日本炊飯協会会長 富澤三継



炊飯協会会長 富澤三継

富澤(ご)います。栄えある日本炊飯協会の会長に選任され、光栄に存じております。浅学非才、力量不足ではありますが、協会が発展のために身を投じる覚悟(ご)いますので、改めてご指導・ご協力のほどお願い申し上げます。

本日は、ご多忙中のごちへ農林水産省食料局食糧部長長尾隆雄、日本穀物検定協会の理事長伊藤元久様他多数のご来賓の方にご出席頂き錦上添花を添えて頂き有難うございます。心より御礼申し上げます。

まず、川島前会長の功績を称えたいと存じます。今回の震災時においても素早い対応に繋がっております。このように協会が発展に尽力された川島理事に絶大なる拍手をお願いします。有難うございました。

さて、リーマンショック以降回復基調にあった我が国経済は、3月11日の地震、一変し、未曾有の窮地に立たされております。今後の経営環境を予測しますと五つのマイナスイ要因挙げられます。

①マイナスの低下による消費の停滞(3兆円の個人消費減回復に2~3年を要する)との見方もある。

②原油・原材料・包材費などの高止まりによる諸物価の高騰、電力費の値上げも大きな負担。

③電力のピークカット問題。

④原発問題(進捗状況に認知されるに至っていない)として平成19年には緊急時救済物資提供に対する補助金制度をたちあ

消費税・所得税という形で国民負担を強いられることが必だ。

以上の五重苦が不可避となり最悪の経営環境を余儀なくされるものと思われ。

各社五重苦への対応が喫緊の課題となるが、視点を変えれば、わが炊飯業界は、他の業界と比較して競争優位の条件(強み)が存在する。

①米飯は連食性ナンバーワンの極めて安定した商品である。フレンチヤイスチエーンの直近の資料では、おにぎりなどの米飯加工品は前年対比の68%も増加している事実もある。

②サブライチエーンの問題(自動車、家電のサブライチエーンが寸断されている)は、本業界のチエーンは短く極めて単純であり、シンプル・強固・主原料のお米は唯一の自給率100%の食料であり、供給面の不安は短期、中期的に微小であり、価格も他の穀物と比較すると安定している。安定供給・価格両面で優位性があるといえる。

③様々な理由で世界の穀物相場が高騰している。小麦粉の6月末の値上げ(10%)を受けて、製パン業界は、6~8%の価格改定を予定している。以勝を二折念押し上げ挨拶に代えさせて頂きます。今後とも宜しくお願い致します。

※ ※ ※

食・中食比率が高まることもプラス要因である。以上の通り、米飯業界は、事業の成長性は決して高くはないものの事業の安定性、収益性では良好なポジションを維持しているといっているが、今こそしっかりと前を向いて真摯な努力を重ねることが肝要である。

本年の活動計画は従来通りだが、課題として、現在、当協会では公益法人への移行手続を推進しております。公益法人のメリットは、公益性を強くアピールできることです。また、公益法人として認定を受ける法人が僅かになると予想され、ステータスが向上します。税制上の恩恵を受けることが可能となる。速やかに移行すべく努力してまいります。

中国の故事に「疾風に勁草を知る」とあります。勁草とは強い草の意味であり、逆風時こそ強弱がわかるという意味です。今まさに疾風怒涛の真つた中にあるが、協会員が、丸ごとつて越え、企業存続を助ける草となり、苦難を乗り越えて、いかなばならないと考えます。皆様のご健勝を二折念押し上げ挨拶に代えさせて頂きます。今後とも宜しくお願い致します。

※ ※ ※

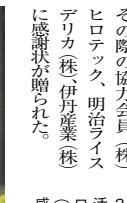
総会後の懇親会には、農林水産省総合食料局から、食糧部長長尾隆雄氏、消費流通課長中村啓一氏、流通加工対策室長稲葉恭正氏、消費流通課長佐渡邊良市氏、同流通加工対策室流通調整係長鈴木秀行氏、食品産業企画課課長食品産業課長佐藤博、食品産業課長佐藤博、業務課長高橋勇氏のほか、賛助会員、関係者が多数列席した。

懇親会場において富澤より前会長の川島弘三理事に感謝の花束を贈呈。来賓挨拶として農林水産省総合食料局食糧部長長尾隆雄氏(2面)に掲載、乾杯の首頭は炊飯協会理事水元教子氏が行った。

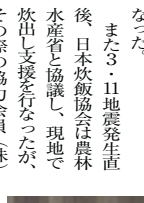
また、3・11地震発生直後、日本炊飯協会は農林水産省と協議し、現地で炊出し支援を行ったが、その際の協力会員(株)ヒロテック、明治ライスデリカ(株)伊丹産業(株)に感謝状が贈られた。



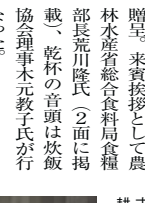
前会長の川島弘三理事が感謝の花束を手に挨拶



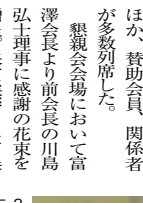
3・11震災直後の炊出し支援で活躍した協力会員企業(株)ヒロテック、明治ライスデリカ(株)伊丹産業(株)の3社に感謝状を授与された。



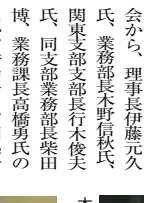
本元教子理事の首頭を乾杯!



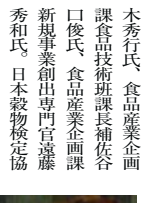
農林水産省総合食料局食糧部長長尾隆雄氏



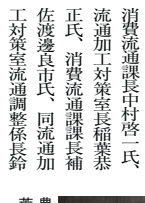
消費流通課長佐渡邊良市氏



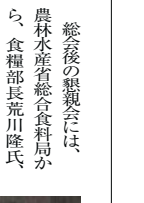
食品産業課長佐藤博氏



業務課長高橋勇氏



流通加工対策室長稲葉恭正氏



消費流通課長中村啓一氏



新たに理事に就任した中村啓一氏(左)と消費流通課長中村啓一氏



3・11震災直後の炊出し支援で活躍した協力会員企業(株)ヒロテック、明治ライスデリカ(株)伊丹産業(株)の3社に感謝状を授与された。



本元教子理事の首頭を乾杯!



農林水産省総合食料局食糧部長長尾隆雄氏



消費流通課長佐渡邊良市氏

ごはんソムリエ 2011

【認定試験のご案内】

最寄駅 JR山手線 駒込駅 徒歩8分/地下鉄南北線 駒込駅 徒歩8分

【費用(昼食付)】
 受講料(テキスト代含む) 4万円
 (学生割引2万円)
 受験料
 1万円(学生割引5千円)
 認定登録料(試験認定合格者のみ) 1万円(学生割引5千円)

【仮申込受付】
 平成23年6月1日(水)より、(株)ソムリエ認定試験申込書に記入の上、EメールまたはFAXでお申込み下さい。

※応募用紙は日本炊飯協会HPよりダウンロードできます。

http://rice-cook.com/txv/som-02.html

【お問合せ先】
 社団法人 日本炊飯協会
 電話 03(3590)1589
 FAX 03(3590)7498
 Eメール gohansumrie@rice-cook.com

【会場】
 女子栄養大学 駒込キャンパス
 東京都豊島区駒込3-24-3

【講習会及び試験日】
 平成23年9月7日(水)・8日(木)
 受講時間 9:00~17:20(2日目は16:20解散予定)

【申込】
 女子栄養大学 駒込キャンパス
 東京都豊島区駒込3-24-3

【料金】
 受講料 80,000円
 受験料 10,000円
 認定料 10,000円

「ごはんソムリエ」認定試験のご案内

ごはんについての知識を深めたい方へ

【社】日本炊飯協会は平成18年度(財)日本穀物検定協会の協力を得て「主食であるお米の産地や銘柄に関する知識、炊飯技術やごはんの栄養など幅広い知識を有し、更においしいご飯を見分ける専門家を養成するため」ごはんソムリエの認定事業を行なっています。

第6回(ご)はんソムリエ認定試験を実施しますので、是非ご応募下さい。

【応募資格】
 2日間の講義への参加とごはんの食味実習並びに筆記試験(食味試験)の受験が可能な方(年齢職業等)は問いません。

【募集人員】
 90名(先着順)

【講習会及び試験日】
 平成23年9月7日(水)・8日(木)
 受講時間 9:00~17:20(2日目は16:20解散予定)

【会場】
 女子栄養大学 駒込キャンパス
 東京都豊島区駒込3-24-3

【お問合せ先】
 社団法人 日本炊飯協会
 電話 03(3590)1589
 FAX 03(3590)7498
 Eメール gohansumrie@rice-cook.com

懇親会挨拶

農林水産省総合食料局食糧部長 荒川 隆

平成23年度社団法人日本炊飯協会連帯懇親会に当たり、一言御挨拶申し上げます。
川島前会長におかれましては、長い間、先頭に立って協会の運営にご尽力いただいたことに、敬意を表する次第でございます。

まずは、このたびの東日本大震災により、工場等に被害を被られた会員企業の皆様に対しまして、慎んでお見舞い申し上げますとともに、より早い復旧・復興されることを心よりお祈り申し上げます。

被災地への食料の調達につきまして、地震発生直後から、皆様方と並々ならぬご支援を賜りました。貴協会の会員企業の皆様におかれましては、文字通り命をつなぐものとして、時には深夜、あるいは早朝にもかかわらず、米飯、おこぎりの増産、供給にご協力をいただきました。

また、貴協会におかれましては、被災者に大量炊飯が可能なる車両を宮城県石巻市に派遣し、炊きたての温かいご飯、約1万2千食を提供されましたこと、この場を厚借りして、あらためて厚

策本部は、「夏期の電力需給対策」を決定し、夏場のピーク時の使用最大電力を15%抑制すること、国民・産業界が一丸となって具体的な節電に取り組みいただくこととなります。

この節電対策に皆様方が具体的に取組むに当たっては、復興の基盤である産業の生産・操業活動への影響を最小限にすることが前提であり、その上で操業・営業時間の調整・シフト、休業日・夏期休業の分散化、照明・空調等の節電などの節電対策について一検討いただき、電力需給対策にご理解・ご協力をお願い申し上げます。

農林水産省としても、各業界・企業が節電計画を策定・実行するために必要な情報を積極的に提供してまいります。今回の震災は、津波による被災と原発事故も重なって、輸出産業にも大きな影響が出るなど、被災地のみならず日本国内産業に甚大な被害をもたらしました。官民間問わず国民一体となってこの難局を乗り越え、活気ある日本経済の再生を祈るばかりです。

最後に、今後は富澤新会長を中心に結束され、社団法人日本炊飯協会の益々のご発展とご参集の皆様方のご健康・ご活躍を祈念いたしまして、私の挨拶といたします。

社団法人日本炊飯協会役員名簿

協会役務	会社名	役職名	氏名	
会長	株式会社サンフレッセ	代表取締役社長	富澤三継	非常勤
副会長	明治ライスデリカ株式会社	代表取締役社長	猪股勝	非常勤
副会長	株式会社ミツハン	代表取締役社長	三橋美幸	非常勤
副会長	協同組合岐阜県ライスセンター	副理事長	柳原健志	非常勤
専務理事	社団法人日本炊飯協会	事務局長	三橋昌幸	常勤
理事	株式会社川島屋	代表取締役社長	川島弘士	非常勤
理事	株式会社どんどんライス	取締役会長	平井龍三郎	非常勤
理事	株式会社新川屋	代表取締役社長	坂田文男	非常勤
理事	エスアールジャパン株式会社	代表取締役副社長	村橋香	非常勤
理事	社団法人日本炊飯協会	HACCP審査委員長	渋川尚武	非常勤
理事	社団法人日本炊飯協会	顧問	福田耕作	非常勤
理事	株式会社太平洋企画	代表取締役社長	岩永真佐子	非常勤
理事	江上料理学院	院長	江上栄子	非常勤
理事	女子栄養大学	学長	香川芳子	非常勤
理事	木元事務所	評論家・ジャーナリスト	木元教子	非常勤
理事	参議院議員／(財)日本健康・栄養食品協会	参議院議員／会長	山東昭子	非常勤
理事	主婦連合会	参与	清水鳩子	非常勤
監事(新)	愛知県経済農業協同組合連合会	米穀部部长	中野修	非常勤
監事	浅木公認会計士事務所	税理士	浅木克真	非常勤

(社)日本炊飯協会 県別会員一覧表

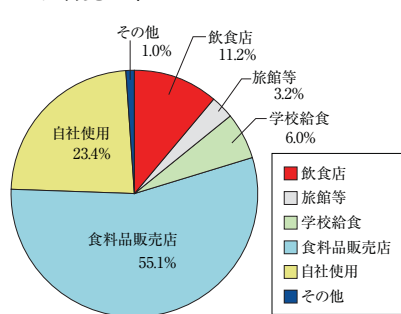
日本炊飯協会正会員(67社) 平成23年4月1日

北海道	(株)ふか河	愛知県	JAあいち経済連
宮城県	サッポロライス(株)	(株)エザカ	(株)エザカ
山形県	ボン・リー宮城(株)	米常炊飯サービス(株)	米常炊飯サービス(株)
福島県	(株)サンコー食品	(株)フクミン	(株)フクミン
茨城県	(株)ベストフーズ	(株)キセキ東海	(株)キセキ東海
群馬県	(株)東邦フードサービス	エイティエイティジャパン(株)	エイティエイティジャパン(株)
埼玉県	(株)オーシャンフーズ	京都府	(株)煌
千葉県	マック食品(株)	三重県	三彩食品(有)
東京都	(株)新川屋	大阪府	丸仙製パン(株)
神奈川県	(株)わびすけ	兵庫県	エスアールジャパン(株)
新潟県	明治ライスデリカ(株)	岡山県	コメックス(株)
石川県	(株)サンフレッセ	広島県	(株)いいなダイニング
福井県	(株)川島屋	山口県	(株)デリカ・アイフーズ
岐阜県	金農パールライス東日本(株)	愛媛県	(株)ライスデリカ
静岡県	伊丹産業(株)	高知県	グワイサミント
愛知県	(株)イクタツ	福岡県	日本食糧卸(株)
長野県	(株)九千	佐賀県	(株)寺本商店
富山県	(株)三ツ和	沖縄県	(株)神崎フード
山梨県	ワコーライス(株)	鹿児島県	岡山パールライス(株)
長野県	(株)瀬しやり	宮崎県	(株)ポストごはんの里
新潟県	(株)ミツハン	鹿児島県	(株)丸和
石川県	(株)佐々木商店	高知県	ハゴロモ(株)
福井県	(株)四季楽	福岡県	広島駅弁当(株)
岐阜県	(株)ジャンボリア	山口県	(株)四季彩
静岡県	小田急食品(株)	愛媛県	シンセイフードサービス(株)
愛知県	(株)豊炊飯	高知県	全農高知県本部米穀総合課
長野県	ベイクックコーポレーション(株)	福岡県	北九炊飯(株)
新潟県	(有)炊飯センター柳澤	佐賀県	(株)のぼる
石川県	シママデリカ(株)	佐賀県	JAふくおか八女
福井県	(有)金沢炊飯センター	佐賀県	(株)どんどんライス
岐阜県	(株)しやりー	佐賀県	(株)ヨコヤマ
静岡県	(協)岐阜県ライスセンター	沖縄県	(株)沖食商事
韓国	(株)遠州米穀		
	Samsung Everland FoodCulture Di.		

2.賛助会員(20社)

(株)AIHO	(株)中西製作所
(株)コバヤシ	(株)ミンカン
キュービー醸造(株)	朋和産業(株)
京豊エンジアリング(株)	マルカン香(株)
三甲(株)	横井醸造工業(株)
積水化成成品工業(株)	(株)みすおコーポレーション
東京冷化機工業(株)	平成ケミカル(株)
(株)ウツキ	(株)ヒロテック
(株)プロシスタス	信和産業(株)
(株)サタケ	鈴茂器工(株)

出荷先比率



平成22年度(1月~12月)会員炊飯量調査報告書

社団法人日本炊飯協会
平成23年5月27日

総生産量	178.5 (千トン)
[前年度総生産量]	181.2 (千トン)
売上高	571 (億円)
前年比	98 %
精米使用量	81 (千トン)

*売上高は、例年とあり ©320/ごはん1kg として計算している。

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

《炊飯用にがり》ごはんをふっくら、つややかに。

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 橘ビル5F
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741

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、意匠権を有しています。

◎朋和産業は、札幌、仙台、船橋、京都、福岡、福岡、鹿児島に直接経営の拠点を有しています。

朋和産業株式会社

営業担当：藤澤謙光 内勤：藤野奈緒

〒274-8572 千葉県柏市高志野4丁目7番8号

TEL 0474-7314181 FAX 0474-7314187

ユッケ食中毒について

平成8年に生レバーを食べたのO157食中毒が発生した。厚生労働省では「肉を生食する事をしては」ように指導し平成10年に「生食用肉の衛生基準」を設け指導してきた。

- 1 とちく場での加工
- 2 食肉処理場での加工
- ① トリミングをする場
- ② トリミングに使用器具の洗浄、殺菌は専用の施設である事
- ③ 器具の洗浄殺菌は83℃以上の熱湯で行う事
- ④ 加工、保存は10℃以下である事
- ⑤ 兼備系大腸菌群、サルモネラ菌が検出されない事
- ⑥ 「生食用」と表示する事

今回のユッケ事故は「加熱処理をしなればならない牛肉」を生で食べさせた事による食中毒である。死者を出したユッケが「生食用」と表示されていない事、厚生労働省ではこの5月に都道府県知事に注意喚起の通知を出している。この基準に合致する事、魚の刺身と肉の生食は細菌の種類が全く別次元である。繰り返すことになる。生食用肉を取り扱う営業施設に監視指導の徹底を指示している。

人の腸内に必ずいる大腸菌は食物繊維の消化を助けたら、VIT Kを作ったりする「善玉菌」である。一方「生肉」に付いている病原性大腸菌は、人に感染すると腸内で出血したり、溶血性毒血症を起こし、腎臓障害を起こしたり、脳神経機能にまで障害を起こすこともある。極めて危険な細菌である。生食する事は「善玉菌」の可能性もある。

米トレーサビリティ法の産地情報のラベル記載例(寿司詰合せ)について

「米トレーサビリティ法」のパンフレット(農林水産省)に、「産地情報伝達手段」(商品に直接記載または情報公開間接的方法)が説明されています。商品のラベルに記載する場合、JAS法への配慮が必要になります。以下に、ラベル記載例をもとに解説します。

JAS法では、以下の6項目(1)~(6)の表示が義務付けられています。
加工食品の義務表示事項(一括表示欄(ラベル)への記載事項)

- (1) 名称 (2) 原材料名 (3) 内容量
 - (4) 消費期限 (5) 保存方法 (6) 製造業者等の氏名又は名称及び住所
- この6項目の中に、米トレーサビリティ法で定めた国産等の記載をする場合、原材料名の「飯、寿司、うるち米等」の後にそれぞれ括弧書きで(国産)等と記載する必要があります。
JAS法では紛らわしい表現を避けるため、これ以外の方法は認められません。従って、寿司詰め合わせの場合には、(2)原材料名の該当項目ごとに(国産)と書かなくてはなりません。

但し、(1)名称の上の行の「商品名」、及び(6)製造者の住所の下の行は、JAS法の表示表現方法の規制を受けないため、全体に係る表現として国産米100%使用等の記載が可能です。なお義務表示となるラベル以外に、商品の包装又は別のシールに記載することも可能です。

具体的に3つの方法が考えられます。

- 方法1. (1)~(6)に産地表示する場合、原材料名の中の該当項目ごとに(国産)等と記入
 - 方法2. 名称の上の行の商品名の行に、国産米の表示を加える。→「寿司(国産米)詰合せ」等
 - 方法3. 最後の住所記載の下の行に、「国産米100%使用」「国産米使用」等と表記する
- ※(1)~(6)の行はJAS法の表示表現方法の規制を受けるため、方法2.方法3.はそれ以外の行に書く必要がある。

産地情報は一括表示欄の枠外への記載が可能で、ラベル内の枠外を利用した記載例です。農林水産省作成の米トレーサビリティ法パンフレットP.4(添付)も参照下さい。

産地情報のラベルへの記載例 「寿司の詰合せ」の場合

寿司詰合せ (1) 名称 : 寿司 (2) 原材料名 : いなり、干瓢巻き、カニカマ巻き、鮭寿司、… 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(…) (3) 内容量 (4) 消費期限 : 別途ラベルに記載 (5) 保存方法 : 20℃以下 (6) 製造者 : 日本炊飯協会 東京都豊島区南池袋……		寿司詰合せ(国産米使用) 寿司(国産)詰合せ等 ←方法2 該当項目の後に(国産) ←方法1 JAS法の表示表現規制有り 上記JAS法表示表現規制圏外に 国産米使用 国産米100%等 ←方法3 (例:住所の下の行に記載)
--	--	--

※内容量を外見上容易に識別できる場合には省略が可能 (JAS法) 寿司弁当類は通常該当米トレーサビリティ法による「産地情報伝達」は、平成23年7月1日より義務化となります。

小売店における一般消費者への産地情報伝達手段

産地情報を商品へ直接記載することにより伝達する場合

- ・国産米の場合は「国内産」「国産」等と記載。(ただし、都道府県や一般に知られた地名をも可。)
- ・外国産の場合はその「国名」を記載。

一括表示欄への記載例

品名	産地
原材料名	当米(国産米、産米、その他) 産米、産米(アミノ酸)
内容量	100g
消費期限	10日間
保存方法	常温で保存し、開封後は冷蔵保存してください。
製造者	〇〇株式会社 東京都〇〇区〇〇-1-1

①原材料に占める割合の多い順に記載。
②産地が3か国以上ある場合には、上位2か国のみ記載し、その他の産地を「その他」と記載可能。

産地情報を知ることができる方法により伝達する場合

Webサイトによる伝達を行う場合のポイント

- 商品等にWebアドレスを記載。
- 商品パッケージにWebにアクセスすることにより産地情報が入力できる旨の記載が必要。
- Web上で当該商品の製造年月日やロット番号等と産地情報の対応関係が把握できるようにする必要がある。

電話等を活用した問い合わせによる伝達を行う場合のポイント

- 商品等に「お客様相談窓口」の電話番号を記載。
- 当該電話番号が、単なるお客様相談電話ではなく、「産地情報を入力するための」専用窓口である旨の記載が必要。

事務局より

●リコール社について
食品のリコール社を出発して「リコール社」JIS(「消費生活用製品のリコール社」)の記載項目及び作成方法(「JIS」)を参照してください。http://www.jis-corp.com/ から閲覧できます。

●平成24年経済コンセンサス・活動調査の協力
平成24年予定の「経済センサス」活動調査の調査票の送付に先立ち、23年6月中旬以降に事業所の事業内容や調査票の回答方法などについて経済産業省調査統計から確認がありますのでご協力をお願いします。

●危険性、事故の状況及び原因、③消費者が取るべき対応策、④要請、⑤製品特定方法、⑥連絡先などについて規定されています。「リコール社」JISは日本工業標準化調査所から発行されています。

- 以上の事を我が身に振り変えて我々の調理現場を踏まえて「加熱処理していない生肉を原料」として使用する場合は多い惣菜業者は、原料肉に有害菌が付着している事を前提として、取扱には注意を払うべきと考えます。
- ① 生肉を調理する器具は専用の物とする。
 - ② 使用前には洗浄殺菌する。
 - ③ 原料肉の保管は10℃以下の冷蔵庫の中で密封した別容器にいれる。
 - ④ 作業が長時間に及ぶ場合は30分毎に器具のアルコール消毒を行う。
 - ⑤ その他の惣菜の製造場と同場所であるならば生野菜等調理は先に行い肉加工処理は最後にする。
- これらの注意が自衛上必要と考えます。

だから、炊飯はサタケにおまかせください。

サタケの歴史は1896年、日本で最初の動力式精米機を開発したことに始まります。以来、お米の栽培、乾燥調製、選別、精米などあらゆる工程において、業界のリーディングカンパニーとして常に最先端の技術をご提供してまいりました。川上から川下まで、お米を知り尽くすサタケがそのノウハウを結集し、ご提案しているのが「サタケIH炊飯システム」です。

原料米を精米 原料米を評価 穀粒判別器

異物を除去 精米機 ミルマスター

光選別機 マジックソーター GRAND

節水型洗米機

半自動IH炊飯機 炊飯マスター

サタケ IH炊飯システム

- 年間を通じて品質の安定したご飯 原料米の性質に合わせて加熱パターンをコントロール!
- 大加熱でふくら炊き上げる「丸釜IH」 釜内の対流を促進し、ムラのない、おいしいご飯!
- 快適で清潔な作業環境 廃熱が少なく、ススや水蒸気も出ない、快適・クリーンな環境!
- コストを削減 熱効率が高くエネルギーロスが少ない、少量多品種生産でムダ!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

株式会社サタケ (食品システム課) ■ 東京本社 (東京食品システム課)

株式会社サタケは、マネジメントシステムの国際規格である ISO9001とISO14001の認証を取得しています。

みんなでお米自給率アップ!

—みなさんこんにちは—

(株) 川島屋

千葉市花見川区積橋町379-1 電話番号 043-258-2501
代表者名 川島弘士 / 従業員53名(他パート職員150名)

炊飯工場



炊飯室



計量室



会員だより

当社は大正5年、菓子及パンの製造卸として創業以来「食」を中心に95年の歴史を持つ地域密着型の会社です。

米飯事業は、昭和56年より千葉県下の学校給食の米飯導入と共にスタートしました。

平成11年全国に先駆け炊飯協会の指導の下、炊飯HACCP認定を取得し、更に平成17年には加工米飯の認証も受けました。

昨年度、お客様の多様なニーズにお応えをし且つ地球環境にやさしい省エネ工場を目指しKYOHガス単釜炊飯ラインを導入しました。

炊飯機パナソニックの燃焼効率アップ、冷却計量ラインの増設による実効効率改善等により直近の原油換算削減率は30%と当初

目標に近づきつつあります。

多品種のレシピ対応と高度クリーン化の中で従来の「品質」へのこだわりを保つつ省エネに取り組み「効率的な炊飯ライン」の実現に全社一丸となって努力しています。

これからも地域に根付いた企業として常に「美味しいもの」の商品開発に取り組み「お客様第一」「安全安心」をモットーとする信頼される企業を目指してまいります。

ごはんの温もりは私たちの心の温もりです。

炊飯事業をしている経営者の皆様、安全で安心できる美味しいご飯を提供するために、一度HACCP取得を考えてみませんか？

経営者の皆様「HACCPについて知りたく」と炊飯協会にご連絡頂ければ、早速HACCP

の専門家がお伺いし、次の項目などについてご説明します。

① HACCPとはの説明

② HACCP法について

③ 衛生管理の高度化をはかるために炊飯協会が定めた基準について

④ 高度化計画の申請から

（社）日本炊飯協会は、HACCP法に基づく高度化計画の認定を行い、さらにハード（施設）とソフト（管理）のHACCP認定を行い、すでに78施設の認定をしています。現在では毎年約50社に対しHACCP更新認定を行っています。HACCPの普及を図るため無料の「事前アドバイス」を行っており、紹介致します。

無料のHACCP「事前アドバイス」のご案内
（社）日本炊飯協会

完成検査までの流れ

⑤ 融資制度のご案内

⑥ 施設や整備に掛かるコストを出来るだけ少なくするように、現状に合わせた提案

ここまでは一切費用はかかりません。実際の投資計画からアドバイスをしています。

その後HACCPの取得を目指すことを経営判断された場合、実際の投資計画からアドバイスをしています。

炊飯協会は公益法人として、安いコストで必要なことを行なえるようにアドバイスしています。

必要最小限の投資額に抑えるように不要な施設は減らすよう、設計業者も含めて施工主と十分議論を重ね、設計段階で納得

のいくまでやり取りをします。この場合でもコンサルタント料は一切掛からず、交通費等の実費のみで対応します。

なお、HACCP認定を取得した場合の費用は、協会会員は5万円、非会員は20万円となり毎年行われる更新認定料は、会員であるかないかを問わず3万円です。

また施設整備に対する日本政策金融公庫の長期低利融資等のご紹介もいたします。

HACCPについて知りたいたい又は検討してみようと思った時点で、是非この事前アドバイスをご利用下さい。

炊飯製品HACCPの認定までの流れ

1. 経営者の判断で炊飯 HACCP に取り組むことを決定
2. 日本炊飯協会に連絡、事前アドバイスを受ける。(無料)
3. HACCP チームの編成および任命
4. 新設か改修か。改修の場合現在の設備で申請可能かの判断
5. 新設又は改修が必要な場合、高度化のための計画の作成 (図面設計の段階で納得いくまでやり取りします)
 - 1) 区画・隔壁の確認・動線・交差汚染の有無の確認
 - 2) 清浄化区域の清浄化設備の検討
 - 3) その他の必須項目の確認
 - ・金属検査機、コンテナ洗浄・殺菌装置
 - ・必須項目以外の改修が必要な項目の確認
6. 高度化に関する資料の作成
 - 1) 図面の作成 設備配置図、清浄化区域の明示、作業者の動線、製品の動線
 - 2) 製造過程、危害分析、重要管理点の設定 (総括表)
 - 3) 申請書添付資料の作成 清浄化区域の風量計算書
7. 高度化に関する申請書提出 (事業者→協会)
8. 書類審査後現地にて認定審査 (高度化計画認定通知書)
9. 工事着工 (HACCP に関係の無い部分は先行して着工可)
10. 事前運用体制 (ソフト) の整備
 - 管理基準書・作業手順書・記録書等の整備
11. 高度化計画完了報告 (事業者→協会)
 - 施設整備および事前運用体制整備完了報告書の提出
12. 完成検査
 - ハードと管理基準書・作業手順・記録書のチェック
 - 合格後認定証明書発行 (協会→事業者)
13. 監査
 - 一年経過後から年1回の監査を行い認定の更新を行なう
 - ハードの維持と記録書類 (HACCP の運用) の確認
 - 「更新認定」 (協会→事業者)

おなじみの品質、ミツカンの業務用。

ミツカンはお許通り二百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。



mizkan
やがて、いのちが変わるもの。

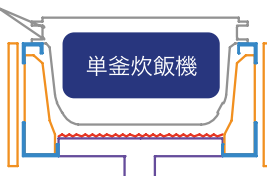
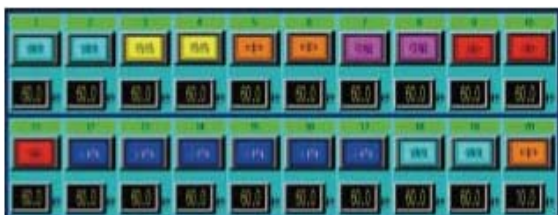
株式会社 ミツカン
〒475-8585 愛知県半田市市中村町2-6
☎(0569) 21-3331

ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも KYOHO です。

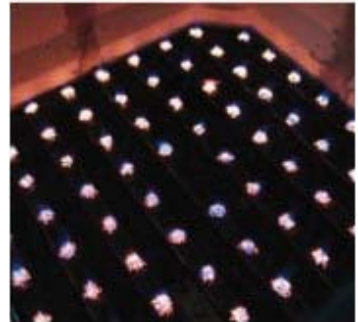
■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。

燃焼パターン設定(例)

強火



↑熱気を逃がさない構造がエコ!! 釜全体を均一にムラなく燃焼がミソ



【写真】メタルニットバーナーの燃焼

■メタルニットバーナーの採用で火力調整の精度、レスポンスもIH炊飯同様の操作性を兼ね備え、ガス炊飯ならではの高火力な直火炊飯を実現しました。

KE 京豊エンジニアリング株式会社
KYOHO

〒612-8462 京都市伏見区中島秋山町133-3
TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821