

ごほんタイムス



発行所
 (社)日本炊飯協会
 〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-31-5 南大ビル8階
 TEL.03 3590 1589 FAX.03 3590 7498
 E-mail rececook@k4.dion.ne.jp

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

●食味風景 理化学測定・官能検査(学ぶ)



認定試験開会挨拶をした富澤三穂会長

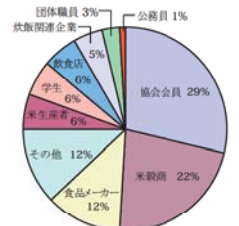


講義をする貝沼やす子(静岡県立大学名誉教授)先生



真剣に食味官能試験に取り組む受講生達

ごほんソムリエ認定試験受験者の種別



講義風景

食味解説・味官能試験では基準米(千葉県産ふさおとめ)と供試米を概観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価について比較評価した。供試米は長崎県産にこまる、岡山県産アノボ、三重県産コシヒカリ、広島県産あきるまん、福井県産ハナエチゼン、山形県産つや姫、青森県産あまつき、石川県産ゆめみず、宮城県産ひとめぼれ、基準米もふくめて10銘柄の食味を行った。

今回の受講者人数は107名、協会員企業からは31名の申込、約7割が会員外となる。合格者は96名、認定試験も今年で6回目、これで全国に488名のごほんソムリエが活躍することとなる。

主な受講内容として、第1課程「お米についてもっと知ろう」講師 黒瀬敏正、日本穀物検定協会 会参与、榎木浩介、熊本大学ライオン部長 第2課程「お米についてもっと知ろう」講師 黒瀬敏正、日本穀物検定協会 会参与、榎木浩介、熊本大学ライオン部長、第3課程「ごほんソムリエ認定試験の基礎」講師 柴田博、日本穀物検定協会 部長。最近の

平成23年9月7日(水)〜8日(木)、女子栄養大学 駒込キャンパス5号館にて第6回「ごほんソムリエ」新たに96名誕生(平成23年度)開催

2課程「ごほん・炊飯に関する知識」講師 貝沼やす子(静岡県立大学名誉教授)、人澤勝久(ミツハシ炊飯加工部理事)、津川高武(日本炊飯協会理事) 第3課程「ごほんの食味評価に関する知識」講師 木野信秋(日本穀物検定協会 部長)、第4課程「食味試験の実習」講師 柴田博(日本穀物検定協会 部長)。最近の

第6回「ごほんソムリエ」受講者アンケートより

受講者アンケートには今回の講習の感想に加え、フォローアップの要望なども寄せられている。ここにその一部を紹介する。

●講義について
 ・「ごほん」米に関する歴史から、生物学、栄養学、炊飯方法、加工、食味まで幅広く体系的な学習ができる貴重な時間でした。
 ・精米、加工米飯の販売をしておりますが、再認識することが多く正直驚いております。
 ・私は普段、百貨店で玄米を販売しているのですが、この2日間教えていただいたことは全て役に立つことばかりです。
 ・普段飲食業を学んでおり、何となく経験で炊飯をしていて、科学的な仕組みを学ぶことが出来たことにも勉強になりました。
 ・2日目の工場の様子をDVDで見られた事はとても良かったです。
 ・講義では実際の写真が出たので、まったく知らない事でもイメージがしやすかったです。

ごほんソムリエ® 第6回認定試験

「ごほんソムリエ」新たに96名誕生(平成23年度)開催

「ごほんソムリエ」新たに96名誕生(平成23年度)開催

・テキストを今後も大切にリファレンスとして有効活用させて頂きます。
 ・「ごほん」の奥深さ、新しい品種、流通、製品の話題など岐に渡る内容に驚きました。
 ・先生方一人一人の講義がどれも興味深いものであったので、もう少しゆとりと、時間をかけてお話を聞いてみたいかったです。

●食味に関する感想
 ・食味官能評価は、初日は穀物の基準と違い肩を落としたが、何回かやっていると少しずつ分かるようになってきた。
 ・食味実習では、比較して特に硬さ、粘りを評価するのはとても難しいことを知りました。あまり官能試験に慣れていない私に、解説で、硬さ、粘りを評価するの良しと言われている感覚的に捉える事が難しかった。ごほんの新しい一面を知る機会が出来たのも良かったです。

●今後のごほん文化の発展とたくさんのソムリエが誕生することをお祈りします。
 ・お米、ごほんに関する知識が学べてとても参考になりました。ごほんソムリエの資格が今後メジャーになるといいなと思っていました。

●実験動機今後について
 ・今回受講したきっかけは、職場からの紹介でした。現在お米の営業販売をしており、お米の消費量が減ってきている中で、どのようにお米を消費者にPRし魅力を伝えたいかと思っております。

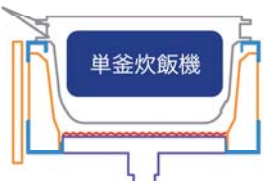
・米を販売するまでではなく、米を買って貰った方の口に入るまでのアドバンスを「ごほんソムリエ」として、していく事出来ればと考えています。まだまだ知識も食味鑑定力も不十分だと実感していますが、より良い米作り、おいしい炊飯のため努力します。
 ・ソムリエ認定となった後、自信を持って学んだ知識をたくさんの方々に伝えていきたいです。

・お米、ごほんに関する知識が学べてとても参考になりました。ごほんソムリエの資格が今後メジャーになるといいなと思っていました。

・お米、ごほんに関する知識が学べてとても参考になりました。ごほんソムリエの資格が今後メジャーになるといいなと思っていました。

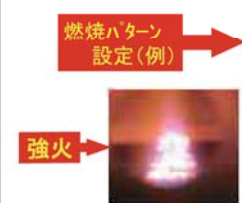
・お米、ごほんに関する知識が学べてとても参考になりました。ごほんソムリエの資格が今後メジャーになるといいなと思っていました。

ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも KYOHO です。



↑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

■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。



【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ノ山町133-3
 TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821

(社)日本炊飯協会について

公益法人新制度が平成20年12月1日に施行され、当協会は公益法人への移行を目指し現在準備を進めています。協会発足の経緯から、現在展開している事業について、あらためてご紹介致します。

協会発足の経緯

日本炊飯協会は平成5年5月に、中食及び外食産業向けに米飯を提供する事業者が一体となって任意団体として創立(日本炊飯協議会として発足したが平成6年5月に日本炊飯協会に名称変更)し平成7年3月1日に農林水産省の許可を受け、社団法人日本炊飯協会となりました。

そこで協会設立当初より

、会員の枠に捉われず対象を広く考え、衛生管理レベル向上のための活動等を行ってまいり、衛生管理の向上の推進のためには第三者的に中立的な立場であることが求められ、常に公益性を考え事業展開をしてまいりました。

事業展開

① HACCP 認定

炊飯製品を取り扱う全事業者に対し、施設と運用について認定を行う(2)は、ソムリエ認定(一般の方を対象に、飯の美味しさを求める人財づくり)

③ 米飯品価格付認定

(会員の申請により、飯の美味しさを安全について認定を行う)

④ 広聴広報活動を通じ

、これら3つの認定を通じ安全で安心できる美味し飯の提供に務め、公衆衛生の向上、米の消費拡大、自給率向上を目指しています。

⑤ 緊急時の「飯提供」による

支援活動 災害時被災者に直接、迅速に行う無償の支援

⑥ 食品衛生推進事業

、会員の枠に安全な包装資材等の提供(種類)ここに公益性のある業界団体等一つ指定認定機関と指定します。

HACCP 認定について

1)アメリカ航空宇宙局 NASA が、アポロ計画で月に人類を送ろうとしたとき、絶対に安全な食料を製造するために開発した管理手法です。

② 炊飯製品(惣菜類等)

など消費期限の短い食品は、細菌検査結果が出た時、すぐに消費されておき、安全性を確保するにこの HACCP 手法を取り入れることが必須です。

③ 炊飯製品(惣菜類等)

など消費期限の短い食品は、細菌検査結果が出た時、すぐに消費されておき、安全性を確保するにこの HACCP 手法を取り入れることが必須です。

④ 広聴広報活動を通じ

、これら3つの認定を通じ安全で安心できる美味し飯の提供に務め、公衆衛生の向上、米の消費拡大、自給率向上を目指しています。

⑤ 緊急時の「飯提供」による

支援活動 災害時被災者に直接、迅速に行う無償の支援

⑥ 食品衛生推進事業

、会員の枠に安全な包装資材等の提供(種類)ここに公益性のある業界団体等一つ指定認定機関と指定します。

HACCP 認定について

1)アメリカ航空宇宙局 NASA が、アポロ計画で月に人類を送ろうとしたとき、絶対に安全な食料を製造するために開発した管理手法です。

② 炊飯製品(惣菜類等)

など消費期限の短い食品は、細菌検査結果が出た時、すぐに消費されておき、安全性を確保するにこの HACCP 手法を取り入れることが必須です。

④ 広聴広報活動を通じ

、これら3つの認定を通じ安全で安心できる美味し飯の提供に務め、公衆衛生の向上、米の消費拡大、自給率向上を目指しています。

⑤ 緊急時の「飯提供」による

支援活動 災害時被災者に直接、迅速に行う無償の支援

⑥ 食品衛生推進事業

、会員の枠に安全な包装資材等の提供(種類)ここに公益性のある業界団体等一つ指定認定機関と指定します。

等、資金的に支援する HACCP 法がつけられました。

(2) 食品の分野(ここ)

製品原料、製造工程に違いがあり、衛生管理も異なる面があります。

行政では、食品の分野(種類)ここに公益性のある業界団体等一つ指定認定機関と指定します。

指定された認定機関は、国の高度化方針に基づき高度化基準を作成します。

企業は、高度化基準に沿って管理の高度化を図るために高度化計画を作成し申請します。

認定認定機関は、この計画を審査し認定します。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

認定を受けた企業は、(株)日本政策金融公庫から低利の資金融資を受けることができます。

「オリジナルな味」の創造・開発をお手伝いいたします



マルカン酢株式会社

〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目6番 TEL 078-857-0501
ホームページURL <http://www.marukan.com/>

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
TEL03-5911-1740 FAX03-5911-1741

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。



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(タンクをコントロール!)
- 大加熱でふっくら炊き上げる「丸釜IH」 釜内の対流を促進し、ムラの無い、おいしいご飯に!
- 快適で清潔な作業環境 塵埃が少なく、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0!

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

■ 広島本社 (食品システム課) / 広島県東広島市西条西本町2番30号 TEL 082 (420) 8531
■ 東京本社 (東京食品システム課) / 東京都千代田区外神田4丁目7番2号 TEL 03 (3253) 5511

株式会社サタケは、マネジメン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。

みんなで食料自給率アップ!

資内容になっていないか、などコスト面を考慮したアドバイスが、非常に有効に機能しています。

③現地訪問しての初回アドバイスは、費用も一切かからず無料です。さらにはその後の現地訪問が必要な場合でも、交通費等の実費だけが掛かります。

アドバイスを受ける側にとっては、安心して相談ができるしくみとなっています。

④炊飯製品以外の認定をめぐり場合には必要に応じて他の指定認定機関を紹介いたします。

高度化計画の認定

①平成11年に指定認定機関となり、炊飯製品の衛生管理の高度化計画の認定業務を始めました。

②当初炊飯製品は、白飯・酢飯・混ぜ飯でしたが、平成19年からは炊飯

二次加工品(しゃり玉おにぎり、稲荷巻き寿司)も加わりました。認定は、製造ラインごと製品の種類ごとに行いますが、従来の炊飯製品と炊飯二次加工品は製造工程も認定内容も異なるため、認定は別々に行います。事業者、会員、会員外が策定申請した炊飯製品の高度化計画は、当協会の高度化基準を満たしているかを審査し認定を行います。

③認定を受けた事業者は日本政策金融公庫から施設整備に対する長期低利融資を受けられます。

HACCP認定

施設整備完了後高度化計画に沿った施設整備がされているか、また管理体制が整っているか、現地向けに監査を行っているか、を交付し認定を行います。

HACCP更新認定

HACCP認定の一年

経過後から、年1回の監査を行い、認定の更新を行います。

「ごほんソムリエ認定」

①「ごほんソムリエ認定」は、ご飯を中心とした日本型食生活を、栄養のバランスを優れた低カロリーで肥満防止に繋がるとして、注目を集めてきています。ところが日本では、米の消費量が年々低下し、業業のバランスも崩れてきて生活習慣病が増加してきています。また、米の消費拡大を推進する運動が行われていますが、米離れの傾向は止まりません。

そこで協会では、ご飯に関する幅広い知識の普及啓発を行い、ご飯の良さを周知してもらい、コメの消費拡大、自給率向上に繋げる事業として、「ごほんソムリエ認定事業」を行っています。

「ごほんソムリエ認定」は、ご飯に関する知識に基づき指定認定機関に指定された事業者(会員・会員外)が策定した、炊飯製品の高度化計画が、高度化基準に沿った内容が審査し認定を行います。認定を得た事業者は日本政策金融公庫から施設整備に対する長期低利融資を受けることができます。

炊飯HACCP認定

高度化計画認定取得後、生産施設(ハード)と手法(ソフト)が一定の水準に達しているかを当協

①ご飯の主要原料の米に関する様々な知識、炊飯の科学や技術、ご飯の栄養衛生管理に関する知識を持ち、美味しいご飯を評価する為の正しい官能検査の方法を習得することを目指しています。

②ご飯を行う食味検査は、産地銘柄を当てるためのものでなく、財団法人日本穀物検定協会が食味ランキングで毎年行っている方法をまず習得し、目的・状況に応じて最適な食味検査とは何かを考慮されるようになることを意図しています。

「ごほんソムリエ認定試験」

①毎年1回秋に、東京で約100名の応募を募り、2日間わたる講習を行い、ご飯の良さを周知してもらい、コメの消費拡大、自給率向上に繋げる事業として、「ごほんソムリエ認定事業」を開始し、申込み受付後にテキストを送付し勉強の機会を提供します。

②2日間わたる講習と

食味実習を実施後筆記試験と食味試験を行い、一定水準以上の成績を納めた方を、「ごほんソムリエ」として認定をします。

③応募資格は、2日間の講義と食味実習に参加し筆記及び食味試験の受験が可能な方で年齢・職業は問いません。

④ご飯やご飯の加工品(おにぎり、いなり寿司、まき寿司などの製造や販売に携わっておられる方

⑤スーパー等米やご飯関連の商品の仕入れ製造・販売をしている方

⑥その他ご飯についての知識を深めたいと思っておられる主婦や学生、社会人の皆様

米飯品価格付認定

①米は品位基準が定められていますが、ご飯に

②米は基本的に1年に1回収穫されるものであり、食味も1年の中で変化する為、米飯の品位付認定の有効期間は、4か月間としています。

③炊飯条件を揃える等技術的な面より、協会会員に限定して行っています。

炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

化に関する措置法)に基づき指定認定機関に指定された事業者(会員・会員外)が策定した、炊飯製品の高度化計画が、高度化基準に沿った内容が審査し認定を行います。認定を得た事業者は日本政策金融公庫から施設整備に対する長期低利融資を受けることができます。

炊飯HACCP認定

高度化計画認定取得後、生産施設(ハード)と手法(ソフト)が一定の水準に達しているかを当協

日本炊飯協会の事業について

①ご飯の主要原料の米に関する様々な知識、炊飯の科学や技術、ご飯の栄養衛生管理に関する知識を持ち、美味しいご飯を評価する為の正しい官能検査の方法を習得することを目指しています。

②ご飯を行う食味検査は、産地銘柄を当てるためのものでなく、財団法人日本穀物検定協会が食味ランキングで毎年行っている方法をまず習得し、目的・状況に応じて最適な食味検査とは何かを考慮されるようになることを意図しています。

「ごほんソムリエ認定試験」

①毎年1回秋に、東京で約100名の応募を募り、2日間わたる講習を行い、ご飯の良さを周知してもらい、コメの消費拡大、自給率向上に繋げる事業として、「ごほんソムリエ認定事業」を開始し、申込み受付後にテキストを送付し勉強の機会を提供します。

②2日間わたる講習と

③炊飯条件を揃える等技術的な面より、協会会員に限定して行っています。

炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

④炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑤炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑥炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑦炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑧炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑨炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑩炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑪炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑫炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑬炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑭炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑮炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑯炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑰炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑱炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑲炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

⑳炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉑炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉒炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉓炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉔炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉕炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉖炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉗炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉘炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉙炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉚炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉛炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉜炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉝炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉞炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㉟炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊱炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊲炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊳炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊴炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊵炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊶炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊷炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊸炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊹炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊺炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊻炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊼炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊽炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊾炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

㊿炊飯協会では業務用炊飯を対象としており、精米の品位基準に水浸割粒の項目を加えています。

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



ナカニシと松下電器産業の共同開発
人と環境にやさしい

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。釜と釜にセンサーを取り付け、加熱減速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。

前工程

野米 → 計量米 → 浸漬

本工程

計量配水・注水 → 浸漬 → IH炊飯おひらき

炊飯室洗浄

後工程

保冷 → 米飯冷却 → 飯器盛付・弁当詰込み → 成形加工

Electricity
Fullauto
System
IH連続炊飯システム

株式会社 中西製佐所

■本社: 大阪市生野区南五丁目4番14号 平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
名大支店 TEL(082)871-7681 FAX(082)871-7684
福岡支店 TEL(092)431-1731 FAX(092)431-1735

—みなさんこんにちは— (株)キセキ東海 愛アイライス

愛知県春日井市味美西本町1566-2 電話番号0568 36 5085
代表取締役社長 藤原良雄/フーズ事業従業員90名 内、パート社員75名)



毎日始業前に衛生管理徹底 10ヶ条の唱和写真
は、計量・盛付け作業グループ今日は、サブチーフの音頭により唱和を実施



平成22年7月 事業大幅拡大により第二工場として増設
IHO ライスフレンドスーパーを導入第一工場+第二工場:
炊飯能力大幅(精米 560kg/hr) アップ

キセキ東海は、創業昭和35年、東海地区(愛知県・岐阜県・静岡県)において、農業に強く関連した事業を展開しています。

①フーズ事業(「愛アイライス」の事業)
②農業機械事業(キセキ農業機械の販売とサービスを担う)
③コイン精米事業(3県下、自社設置約700

1 お客様の満足

当社では、

① 安全・安心をお届けする。これはもちろん、更に、「おいしご飯(約5万食/日)、加工米飯(しゃり約3万個、いなり約2万個)にぎり約2万個を、1年中休むことなくお届けすること」に邁進しています。

② 地域農業の発展と環境に優しい社会創りをめざします。

③ 適正利益を追求し、雇用の安定と夢の持てる職場創りに努めます。

愛アイライスでは、社員一同、今後とも特に社是1で訴えている「お客様の「満足と信頼の向上」の実現すること」を心掛けています。

会員だより

信

キセキ東海「愛アイライス」は、農業のキセキとして「安全・安心をお届けする。これはもちろん、更に、「おいしご飯(約5万食/日)、加工米飯(しゃり約3万個、いなり約2万個)にぎり約2万個を、1年中休むことなくお届けすること」に邁進しています。

② 地域農業の発展と環境に優しい社会創りをめざします。

③ 適正利益を追求し、雇用の安定と夢の持てる職場創りに努めます。

愛アイライスでは、社員一同、今後とも特に社是1で訴えている「お客様の「満足と信頼の向上」の実現すること」を心掛けています。

ACCP認定工場の施設・手法を実施し、日々安心・安全の確立に努めています。又、社員の衛生管理意識の高揚を図るため、衛生管理10ヶ条を各部門毎に自ら作成し、毎日全員で始業前の唱和を実施しています。

ACCP認定工場の施設・手法を実施し、日々安心・安全の確立に努めています。又、社員の衛生管理意識の高揚を図るため、衛生管理10ヶ条を各部門毎に自ら作成し、毎日全員で始業前の唱和を実施しています。

米の放射性セシウム調査結果より(東北、関東17都県)

農林水産省が定めた方法を基に各県では、米の放射性セシウム134と137の測定を、早期米調査(福島県のみ)と予備調査及び本調査の三段階で行いました。農林水産省では、県の測定結果を、6つ範囲に区分し、それぞれの点数としてホームページに公開しました。下記表は、この三段階でそれぞれ集計した表を合算し、合計値としてまとめたものです。

暫定規制の500Bq/kgの測定結果は、二本松市の田小浜町にある田んぼの米から出ました。さらに本調査でも同じ田んぼから470Bq/kgの測定結果が出ました。福島県では、その田んぼ及び周囲の田んぼ

から刈入れた米を全て取り、市場に出回らないように隔離しました。その他の地域は、暫定規制値以下の測定結果となり、県内全域での米に対して安全宣言が出ました。従って、暫定規制値以下の米しか日本の市場に出回っていないことが確認できました。

米のトレーサビリティ法では、前後の取引情報として、①米穀の名称②産地③数量④取引年月日⑤相手方の名称⑥場所

と信頼の向上を追求します。

2 地域農業の発展と環境に優しい社会創りをめざします。

3 適正利益を追求し、雇用の安定と夢の持てる職場創りに努めます。

愛アイライスでは、社員一同、今後とも特に社是1で訴えている「お客様の「満足と信頼の向上」の実現すること」を心掛けています。

ACCP認定工場の施設・手法を実施し、日々安心・安全の確立に努めています。又、社員の衛生管理意識の高揚を図るため、衛生管理10ヶ条を各部門毎に自ら作成し、毎日全員で始業前の唱和を実施しています。

を、記録保管伝達の義務があり、消費者へは国産米の表示義務があります。

情報をご提供していただき、結果として産地情報をご提供し、米の産地・産年・産地情報をお客様が求める産地情報(即座)に回答できるレベルまで法律として要求しているものではありません。

炊飯HACCPでは、トレーサを完璧にするため、JAS法3点セット(産地・品種・産年)を、即答できるかが、米のトレーサができていないか、再確認をお願いします。

炊飯HACCPの求め、産地情報・限別産米のトレーサができていないか、再確認をお願いします。

信用上、非常に大事な注視が必要です。

※平成23年10月27日に

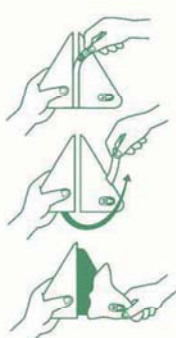
厚生労働省が暫定基準値を見直す方向」との報道がありました。今後注視が必要です。

放射性セシウム濃度の検査結果(早期米調査、予備調査、本調査の合計)

県	安全宣言	調査点数	放射性セシウムの測定結果(134と137の合計値)の範囲別点数					
			検出限界値以下(県基準値を超える)	~100以下(県基準値を超える)	100超~200以下	200超~300以下	300超~500以下	500超
青森県	○	40			0	0	0	0
岩手県	○	109	108	1				
宮城県	○	515	503	11	1			
秋田県	○	72	72					
山形県	○	275	275					
福島県	○	1,724	(1,631) 1,387	(80) 324	11	0	2	0
茨城県	○	395	391	4				
栃木県	○	252	249	3				
群馬県	○	101	99	2				
埼玉県	○	69	69					
千葉県	○	319	317	2				
東京都	○	11	11					
神奈川県	○	2	2					
新潟県	○	45	45					
山梨県	○	25	25					
長野県	○	78	78					
静岡県	○	4	4					
合計		4,036	(3,919) 3,675	(103) 347	12	0	2	0

平成23年度「農林水産省HPから表を編集
検出限界値について(不検出→何ヶ所も未検出)が順次変わります。厚生労働省通知11/9/20
・検出限界値 セシウム134、セシウム137福島県5~10Bq/kg、新潟県10Bq/kg、他の県は20Bq/kg
・福島県でも他の県と同様の検出限界値となる測定された場合は()の結果となります。
・福島県で1.5~10Bq/kg 超えの数値が出た割合は19.9%ですが、20Bq/kg 超えは35.4%です。

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。



- ① 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。
- ② 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。
- ③ 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: 藤野奈緒
〒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

P-ボックス<FX>

- 折りたたみ式 保冷・保温コンテナ(ポリプロピレン)。
- 気密性にすぐれ、効果が持続します。
- 汚れにくく、機械洗浄が可能です。

温かいお弁当の運搬に最適!!

保温

リユースコンテナ

保冷

チルド食品の運搬に最適!!

簡単組立て

	外寸(mm)	内寸(mm)	内容量(ℓ)	積込数
FX15	305×390×255 (折りたたみ時:155)	249×324×190	15	5セット

- 販売総代理店
- 株式会社 ウツキ
- 本社 大阪市東区赤川2丁目8番23号
〒535-0005 TEL(06) 6927-5961 代
- 大阪支店 大阪市中央区錦屋町2丁目1番3号
(タカイチビル5階)
〒540-0027 TEL(06) 6945-1201 代
- 東京支店 東京都江戸川区船場3丁目7番13号
(ワンテアビル6階)
〒134-0091 TEL(03) 3689-0241 代
- 九州営業所 熊本水前寺6丁目50番25号
(中野ビル1階)
〒862-0950 TEL(096) 340-8222 代
- 静岡営業所 若手県岡崎市大宮3丁目3番10号
(セブンイレブンビル5階)
〒420-0022 TEL(019) 656-0035 代
- 一関工場 若手県一関市東台14-2-2
〒021-0822 TEL(0191) 23-5500 代
- 中部営業所 愛知県一宮市多加木2丁目7番30号
〒491-0637 TEL(0566) 23-6121 代
- 兵庫工場 兵庫県丹波市上町日比181-1番
〒669-3644 TEL(0795) 82-7306 代
- 製造元 株式会社 JSP