ごはんタイムス

発行所
公益社団法人 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:suihankyoukai@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24年度通常総会開催

公益社団法人 日本炊飯協会は5月30日（水）、平成24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・マリオット銀座東武ホテルで開催した。平成23年度事業報告、収支決算報告が承認された。

通常総会・懇親会　会長挨拶

日本炊飯協会は公益社団法人となりました

公益社団法人 日本炊飯協会会長　富澤三継

・原料米高騰のなか「政府米放出」の要請をする
・会員企業の更なる発展に寄与

公益社団法人炊飯協会会長　富澤三継

東日本大災害から一年が経過し、復興、復旧も前に向いて動き出して参りました。復旧のバロメーターである瓦礫処理も各自治体の協力で福島を除く、岩手、宮城の処理見通しがつくようになりました。

「社会保障と税の一体改革法案」も野田総理の強いリーダーシップで衆議院特別委員会での審議が開始され、今国会での成立が見えてきた事は誠に喜しい事です。

本年度から食品に含まれる放射性物質の暫定基準が大幅に見直されました。新基準は従来基準の5分の1程度になり、一次産業の農漁業に大きな打撃を与え、食品産業にも大きな影響が見られます。唯一の被爆国の日本人は放射能に対してナーバスなのです。「安全(?)・安心のコスト」の代償は大変高価ですが自らの努力で吸収しなければなりません。

さて、本年度、当協会にとっての最も大きな事象は4月1日から公益社団法人になった事だと思います。御承知のように当協会は「真水の団体」であり、会員各位の会費拠出で「多くの公益事業を事業の柱」として運営してまいりました。その成果が認められ、内閣府の難関な審査を経て公益社団法人になる事ができました。

先人のご苦労を多とし、共に御慶び申し上げます。

毎年、会員企業の炊飯量調査を行っておりますが、23年度は4年振りに生産量、売上高が前年比を上回る事ができました。

しかし原料米高騰、品不足で経常利益が大幅に落ち込み、経営は極めて厳しくなっております。

協会ではHACCP認定監査時には「使用米は由緒正しい米の使用を義務付け、例えば年産、産地、銘柄3点セットの証明」等指導し、更に、自給率向上の観点からも「国産銘柄米使用」を薦めてまいりましたが、昨今は「国産米消費拡大」とは逆行の米事情に変化しつつある事に憂慮致しております。

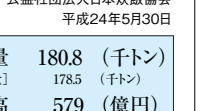
炊飯業界でも多用されている中米（B銘柄米）の品不足で入手困難になり、更に価格もこの3～4ヶ月で20%以上も暴騰しており、当該客先への供給が困難に至っております。この原因は多々あるようですが、この銘柄を確実に保有しているのは政府です。そこで今年3月に協会では実態の調査をし「政府米放出」の要請を致しました。農水省に多大な御配慮を頂きましたが解決できず、4月16日山東理事の御協力で鹿野農水大臣（当時）に直接お願いに伺いましたところ「米不足の実態調査」のご返事を頂き、現在全国規模で合計約30社の調査中との事です。ヒヤリング結果も含め近く結果発表になると伺っており、発表次第会員各位に御報告申し上げます。

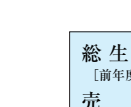
今年は当協会として厳しい環境ですが会員各位の更なる発展の為に努力致す所存ですので、今後共御提言、御指導賜ります様にお願い申し上げます。以上

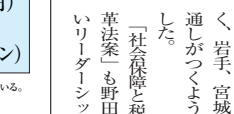
※　※　※

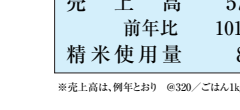
通常総会では議題終了後、講演会「世界の食糧需給・TPPが炊飯業界に与える影響」（講師・株式会社資源・食糧問題研究所代表柴田明夫）を開催した。

総会後の懇親会には、農林水産省から、生産局農産部穀物課長鈴木良典氏、生産局農産部穀物課米麦流通加工対策室長堀田輝也氏、米麦流通加工対策課長補佐南條義行氏、食料産業局企画課食品企業行動室課長補佐渡邉良市氏。一般財団法人日本穀物検定協会から、会長山本徹氏、常務理事斎藤豊氏、業務部長木野信秋氏、関東支部参事本間清氏、関東支部業務課長高橋勇氏。ほか、賛助会員関係者が多数列席した。来賓挨拶として農林水産省生産局農産部穀物課長鈴木良典氏から（挨拶（2面に掲載）をいただき、乾杯の音頭は協会理事木元教子氏が行なった。


来賓挨拶をする農林水産省生産局農産部穀物課長　鈴木良典氏


木元教子理事の音頭で乾杯！


懇親会会場風景（向かって右から江上栄子理事、木元教子理事、岩永眞佐子理事）


懇親会会場風景（来賓の方々）

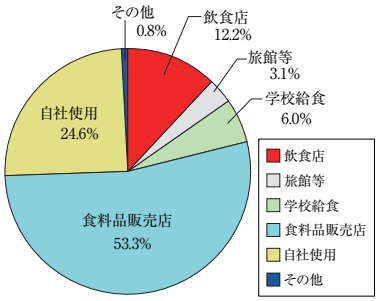
平成23年度(1月～12月)
会員炊飯量調査報告書

公益社団法人日本炊飯協会
平成24年5月30日

総生産量	180.8	（千トン）
［前年度総生産量］	178.5	（千トン）
売上高	579	（億円）
前年比	101.4	%
精米使用量	82	（千トン）

※売上高は、例年とおり　@320／ごはん1kg　として計算している。

出荷先比率



出荷先別製品量（製品トン）

出荷先名	飲食店	旅館等	学校給食	食料品販売店	自社使用	その他
出荷量	220189	56945	108073	964533	444088	141665
出荷比率%	122	31	60	533	246	08

炊飯量調査結果についてのコメント

・直近4年間、炊飯売上高は減少してきましたが、23年度は前年比101.4%と増加に転じました。
・自社使用（炊飯加工品）が前年より約1%増加し、売上単価アップが売上増加に寄与した模様。
・但し、米の仕入価格アップが売価になかなか結び付かず、収益的には非常に厳しい状況にある。

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パターンをコントロール!

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、ムラのない、おいしいご飯に!

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O!

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
http://www.satake-japan.co.jp/

■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。

FOOD ACTION NIPPON
みんなで食料自給率アップ!

Sorting Expert 選別のサタケへ

公益社団法人日本炊飯協会

通常総会ご挨拶

農林水産省生産局農産部穀物課長　鈴木良典

平成24年度公益社団法人日本炊飯協会通常総会懇親会に当たり、一言御挨拶申し上げます。

貴協会におかれましては、事業の3つの柱とする「HACCP認定」「ごはんランキング認定」「ごはんソムリエ認定」の各事業を通じ、会員企業の衛生管理の向上はもとより、ごはん食の推進に大きな役割を果たされており、あらためて深く敬意を表します。

また、公益社団法人となられて初めての通常総会が盛大に開催され、滞りなく終了されたこと、ここに協会の新たな一歩を踏み出されたことを心からお慶び申し上げます。

さて、昨年の東日本大震災から既に1年2ヵ月あまりが経ちました。あらためまして、被害を受けた皆様、関係者の皆様には心よりお見舞い申し上げます。被災地においては、不自由な生活を余儀なくされている方々が未だおられ、原発事故による農業生産等への影響も続いております。このような中で、農林水産省では、東日本大震災からの本格的な復興、原発事故からの復旧・復興を進めることを最大・最優先の課題として、施策の推進を図っているところでございます。

貴協会の会員企業の皆様におかれましては、被災された皆様の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、おにぎりの増産を行っていただき、被災地への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。あらためて、厚く御礼を申し上げる次第です。

さて、農林水産省は昨年9月に大きな機構改革がございまして、旧「食糧部」と「生産局」が一本化されました。その中で、当穀物課においては、主要穀物であるお米と麦類と豆類を担当しております。

当穀物課においても、目下の最大の課題は「東日本大震災からの復興・復旧」です。特に、米については、昨年末に公表した「24年産稲の作付けに関する考え方」をもとに、福島県、関係市町村、農業者団体等と意見交換を進め、4月5日に24年産稲の作付制限区域等を決定しました。

被災地においては、ほぼ田植えも終わりましたが、現在、秋の放射性物質検査の体制について、関係機関と相談しながら細部を詰めているところです。実需者、消費者の皆さんに安心して消費していただけるよう検討を進めて参りますので、皆様方のご理解とご協力を御願い致します。

最後に、今後とも富澤会長を中心に結束され、公益社団法人日本炊飯協会が益々発展されますよう、また、本日ご参集の皆様方のご健勝ご活躍を祈念いたしまして、私の挨拶といたします。

協会事務局より

●HACCP事前アドバイス（無料）を活用下さい。

この制度の目的は、衛生管理のレベルアップです。公益法人であるがゆえに、無料でできます。HACCP取得に到らなくとも、また会員であるかないかにかかわらず、この制度は利用できます。特に投資の計画の段階でご連絡をいただけると無駄な投資を減らし有効なアイデアをご提供できます。

衛生管理のレベルアップを目指そうとする場合には是非ご活用下さい。

※協会では83ラインのHACCP認定を行い、毎年50社以上の会社のHACCP認定更新を現地で行っています。この実績を踏まえさまざまなアイデアをご提供しています。

●洗浄水はお湯が有効

手洗い及び洗浄には、水でなくお湯の使用が非常に有効です。水での洗浄とお湯を使っての洗浄では、明らかに汚れの落ち方に差があります。

前号（48号）でデータを示しご紹介していますが、水と洗剤を使った場合とお湯だけで洗浄した場合の汚れの落ち具合はほぼ同じとの比較データが取れています。

公益社団法人日本炊飯協会役員名簿

平成24年7月1日

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	取締役役会長	猪股　勝	非常勤
副会長	株式会社　ミツハシ	代表取締役会長	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	公益社団法人 日本炊飯協会	事務局長	三橋　昌幸	常勤
理事	公益社団法人 日本炊飯協会	顧問	福田　耕作	非常勤
理事	株式会社　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	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP審査委員長	渋川　尚武	非常勤
理事	株式会社 太平洋企画	代表取締役社長	岩永眞佐子	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 財団法人日本健康・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
理事		フードプランナー	山下　幸子	非常勤
監事	愛知県経済農業協同組合連合会	米穀販売部長	中野　修	非常勤
監事	浅木公認会計士事務所	税理士	浅木　克眞	非常勤

公益社団法人日本炊飯協会　県別会員一覧表

1.正会員（69社）　　平成24年7月1日

北海道	（株）ふか河	愛知県	JAあいち経済連
	サッポロライス（株）		（株）エザカ
宮城県	ポン・リー宮城（株）		米常炊飯サービス（株）
山形県	（株）サンコー食品		（株）フクミツ
	（株）ベストフーズ		（株）キセキ東海
福島県	（株）東邦フードサービス		エイティエイトジャパン（株）
茨城県	（株）オーシャンフーズ		（株）だるま.名古屋支社
群馬県	マック食品（株）		
	（株）新川屋	京都府	（株）煌
	（株）わびすけ		三彩食品（有）
埼玉県	明治ライスデリカ（株）	三重県	丸仙製パン（株）
	（株）サンフレッセ	大阪府	エスアールジャパン(株)
千葉県	（株）川島屋		コメックス（株）
	全農パールライス東日本（株）		（株）いいなダイニング
	伊丹産業（株）		（株）デリカ・アイフーズ
東京都	（株）イクタツ		（株）ライスデリカ
	（株）丸千		ダイワサミット(株)
	（株）三ツ和		日本食糧卸（株）
	ワコーライス(株)		（株）寺本商店
	（株）銀しゃり	兵庫県	（株）神崎フード
	（株）食彩房成木屋	岡山県	岡山パールライス(株)
神奈川県	（株）ミツハシ	広島県	（株）ポスト ごはんの里
	（株）佐々木商店		（株）丸和
	（株）四季楽		ハゴロモ(株)
	（株）ジャンボリア		広島駅弁当（株）
	小田急食品(株)	山口県	（株）四季彩
長野県	（株）豊炊飯	愛媛県	シンセイフードサービス(株)
	ベイクックコーポレーション（株）	高知県	全農高知県本部米穀総合課
	（有）炊飯センター柳澤	福岡県	北九炊飯(株)
新潟県	ミシマデリカ(株)		（株）のぼる
石川県	（有）金沢炊飯センター		JAふくおか八女
福井県	（株）しゃりー		(株)どんどんライス
岐阜県	（協）岐阜県ライスセンター	佐賀県	（株）ヨコヤマ
静岡県	（株）遠州米穀	沖縄県	沖食スイハン（株）
	（株）　マルヨ	韓国	Samsung Everland FoodCulture Di.

2.賛助会員（18社）

(株)AIHO	平成ケミカル（株）	マルカン酢（株）
(株)コバヤシ	（株）プロシスタス	横井醸造工業（株）
キユーピー醸造(株)	（株）サタケ	東京冷化機工業（株）
京豊エンジニアリング（株）	(株)中西製作所	（株）ヒロテック
三甲（株）	(株)ミツカン	信和産業（株）
積水化成品工業（株）	朋和産業（株）	鈴茂器工（株）

順不同

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

「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/

節電対策について

（株）サンフレッセ執行役員ライステリカ事業部長
小澤敏幸

1．節電対策（昨夏に関東地方でとられた対策の例）について

昨夏、関東地方では、公共機関・企業・家庭等において節電対策がとられました。大規模停電を防ぐには、瞬間的に需要が供給能力を上回るのを抑えることが必要となります。そこで常時止めても良いものをストップさせたうえで、電力不足が予測される時間帯に電気の使用を控える措置がとられました。

まず、支障のでない限り明かりを消し（電灯の絞り込み、ネオン広告の消灯等）、空調の使用を抑え（扇風機が一時的に家電売り場から無くなる）、電車は間引き運転、工場の稼働時間のシフト変更、休日変更（土日稼働）等対策がさまざまな形で取られました。また照明をLEDへの切り替えも進みました。

企業での具体的な節電対策は、使用機器の出力電力の調査から始め、特に電力消費の大きな機器について時間帯別に稼動予測をたて、電力消費のピークをいかに抑えるかを検討し計画を立て、装置の停止、稼動を計画に沿って実施し、最大出力を抑える。

デマンドメーターを設置すると、実態の数値がみました。

2．サンフレッセのデマンドメーターを用いた節電対策

デマンドメーターは、使用電力量及び少し先の予想電力量等がデジタルで表示される装置です。

（株）サンフレッセではこのデマンドメーターを設置しており、ピーク時に契約電力を上回らないように監視をし、あらかじめ設定した通りに装置をストップさせる自動制御を普段から行っています。また昨夏にさらなる節電を検討した具体的な事例（稼働時間のシフトの検討）についてご紹介します。

なお、サンフレッセでは計画停電の地域に入っていたが、計画停電の経路に入っていないことが事前に判明したため、生産時間のシフトは実施に至らず済確認できるため、有効な節電対策を立てやすくなります。設置費用は、契約電力500kwの炊飯工場で、約50～70万円程度と思われます。（金額は状況により変わる）

3．サンフレッセのデマンド計を用いた節電対策（具体例）（デマンドメータ写真参照）

●弊社では、当初より契約電力を500kw未満にし、デマンドと連動させ500kwを越える可能性の時は空調機等の消費電力を必然的に抑えるようにしております。又材料保管冷凍庫の冷凍機の一時的停止等を行いながらの昨年実績は493.5kwです。消費電力を抑える機器は限れており、大変難しい取り組みです。

●電力使用のピークは午後2時過ぎになり、特に学校給食用の飯缶、ご飯食器の回収、洗浄と炊飯（IH）が重なり給食の多い日では午後6時過ぎ迄MAXの状態です。学校給食用の飯缶・食器の回収は2便体制で行っており、回収と同時に洗浄を実施しなければ、構内に置くスペースが無いのが現状です。

●洗浄が行われている時間帯に炊飯を取り止めるとすると、1ライン（炊飯ライン・米飯加工機械）しか持ち合わせておらない弊社では4時間の停止になり終了時間が4時間伸びます。炊飯時間を逆に早めると、学校給食の炊飯時間と重なる為、給食の炊飯時間を早めなければならなくなり、深夜作業者の確保が必要となります。

→デマンド表示盤　過去一年以内でのピークは493.5kw

→13分後の消費電力予測数値（30分ごと）

結果を記録用紙に印刷←

→目標数値は480kwにしている。昨年は夏に最大値483.5kwとなった。（コントローラー連動で空調室外機の消費電力調整、冷凍機停止、窓際の蛍光灯の消灯等を実施しての結果）

契約電力の決まり方 ～参考文献より

高圧で受電される契約電力500kw未満のお客様の場合、協議により契約電力が決められています。最大需要電力が契約電力を超えると、通常より割増しの違約金を支払うことになります。そして最大需用電力（デマンド値）をもとに新たに契約電力の変更の協議が行われることになります。

高圧で受電される契約電力500kw以上のお客様の場合、協議により契約電力が決められます。最大需要電力が契約電力を超えると、通常の違約金を支払うことになります。そして最大需用電力（デマンド値）をもとに新たに契約電力の変更の協議が行われることになります。

今夏予定されている「計画停電への対応について」

（昨年の関東での計画停電の実施状況と対策を参考）

計画停電とは、電気事業法27条で定められ、電力需要が供給能力を上回ると予想される時等、大規模な停電を引き起こす可能性があるため、あらかじめ地域を分割し順序を決めて、一定の時間、電力会社が強制的に電気の供給を止め、停電にさせることをいい、「輪番停電」ともいわれる。

停電は、電力需要状況により実施されるため、計画とは大幅に違い、少ないケースもあり得ます。

今夏、7～15（10）％の節電を要請する北海道、関西、四国、九州で、計画停電の準備に入ることになりました。

昨年の計画停電を実施した時の混乱を受け、内閣としても準備に加わり、電力会社より、計画停電の実施に至るまでの手順が公表されました。

手順案

①6月中に、計画停電の概要

月間スケジュール（停電グループ、日時）を公表→「現在は計画停電の予定がありません」

②前日18時頃、需給逼迫し計画停電の可能性がある場合、停電のスケジュールを公表→「停電の可能性がある」

③実施の2時間前までに、計画停電が必要な場合、停電のスケジュールを公表→「停電を実施」

昨年の関東地方の計画停電は、「計画停電概要公表」＝「計画停電の予定がある」であったため、停電はあるものとして事前対策が取られ対応ができました。

今回は、計画停電の可能性があると、前日の18時に突然公表される手順になっています。

昨年、関東地方では「計画停電」が約4週間組まれ、東京電力により10日間にわたり強制的に電気が止められ停電となりました。昨年の東電の計画停電の実施状況は、最初の1週間はほぼ計画通り実施されたが、2週目に入ると不実施が多くなり、3週目に1日だけ実施され、その10日後には、計画停電は原則実施しないと、公表され、それ以降、節電対策の実施、供給力アップ等により停電には至ってはいません。

・公表される市区町村の区割りと停電の経路は、一致しないため、計画停電の地域で停電になると公表されても実際は停電にならない場合があり、電力会社に、計画停電による停電となるか確認を取ることが必要でした。

・前日の夕方18時に「翌日停電見通し」と公表されてから準備しても間に合わないため、計画停電の予定期間中は停電があるものとして、納入に支障がないように段取りが組まれました。

昨年、協会員の中で停電の影響を受けた、（株）川島屋と明治ライスデリカ（株）より、取られた対策について情報提供を頂きました。以下にその内容をまとめたので参考にしてください。

昨年の企業の対応

①停電が2時間でも、一度動き出した作業は止められないことを考慮すると、前後合わせて5時間位の作業に支障（影響）が出るとして段取りを組んだ。

②製造現場だけでなく、電話・パソコン・プリンター・電灯・エレベーターも突然使用できなくなる。自社だけでなく、納入業者、お客様でも作業に影響が出ることを考慮する必要がある。製造と出荷とのタイミングも含め考慮するなど一連の流れにおいて停電の影響を調べ対応をした。

③対応としては、停電時間帯を避け、大幅に前倒し生産をした。

④従って、受注を早目に頂く必要があり、また追加受注も困難になるため、お客様と事前打合せを繰り返した。

EOS発注は、停電時間帯によっては使用不能となる恐れがあり要注意で、計画停電の期間中は、定量発注に切り替えてもらい、アイテムも絞り込む対策をとった。

⑤冷蔵庫・冷凍庫は、停電時には、入出庫を控え、庫内温度を上げない工夫が必要であり、必要なものは、停電前に庫内より出して準備をした。

⑥停電で工場は真っ暗となるため明かり・電池等を準備した（震災直後でもあり電池不足が関東で発生した）。

⑦電力供給がどうしても必要と判断された分は、発電機をその期間中レンタルし、電気を確保した。

⑧夜で通勤時間帯と停電が重なった時、交通事故の危険性が高く、通勤等車移動を避けるシフトを組んだ。

⑨1日2回の停電への対応は極めて困難であった。

幹旋物資価格表（会員限定）

平成24年5月1日現在

会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@（送料込／外税）	発注ロット
＜ガゼット袋＞					
積水化成品工業(株)	小関裕二	TEL 03－3347－9663 FAX 03－3344－2268	590*870*490 HDPE／白 厚さ0．02以上	6．50円	10，000枚以上
朋和産業(株)	原田	TEL 047－477－7111 FAX 047－473－4187			
信和産業(株)	新妻	TEL 047－458－5811 FAX 047－458－5850			
＜ガゼット袋（カラー　ピンク・青・黄）＞					
朋和産業(株)	原田	TEL 047－477－7111 FAX 047－473－4187	HDPE／白 厚さ0．02以上	7．20円	5，000枚以上
信和産業(株)	新妻	TEL 047－458－5811 FAX 047－458－5850			
＜ライスケース外装袋＞					
朋和産業(株)	原田	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
＜食缶＞					
三甲（株）	吉田	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		100C／S以上
積水化成品工業(株)	小関裕二	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NK （洗浄機で殺菌工程のない場合）	9,300円／20kg入り	100kg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	100kg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	甘糟化学産業製 アルコール67度	2，510円／缶（18L入り）	5缶以上
			甘糟化学産業製 アルコール75度	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　0280-56-2655）	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（アルミ）　162円 しゃりボックス B（スポンジ）　243円 しゃりボックス（アルミ+スポンジ）268円	1，000C/S以上
＜食缶運搬用キャリー＞					
三甲(株)	吉田	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	都度見積もり	10台以上
＜炊飯吸水紙＞					
王子キノクロス(株)	八木克敏	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）
＜腸内細菌検査＞					
(株)いかがく	坂本武文	TEL 0120－773－222 FAX 0120－229－631	食中毒菌5種A （赤痢・サルモネラ・チフス・パラチフス・O-157）	260円（1検体）	15名様以上 （送料無料）
＜手洗い用洗剤（殺菌機能付き）＞					
(株)明治	大田博昭	TEL 03-5625-8520 FAX 03-5625-8541	イソジンウオッシュ 手洗い用洗剤（殺菌機能付き）	5，800円／20（税込）	3本/ケース （送料無料）

ごはんでサポートキャンペーンのご案内

ごはんでサポートキャンペーンは、公益性の高い自治体や教育関連のイベント、ボランティア活動、地域のイベントなどに、炊飯協会の会員より、ごはんをお安く提供し、ごはんの良さを再認識して頂き、米の消費拡大に繋げようとする取り組みです。4月下旬から9月まで応募を受け付け、キャンペーンの趣旨に合い、会員からの炊飯提供が可能で、協会からのお願いにご協力いただけるイベントの場合、100キログラムを上限に、お安くごはんを提供致します（ただし約100のイベントに限定）。平成24年度の応募要領に沿ってお申し込みください。

〈平成24年度応募要領〉

1．応募対象

キャンペーンの趣旨に賛同いただいた、公益性の高いイベント（但し、協会会員からのごはんの提供が可能な場合）

2．応募期間

平成24年4月下旬より9月まで

3．キャンペーン期間

平成24年4月下旬より12月まで（期間については相談に応じます）

4．提供するごはん

白飯、酢飯他

5．応募手順

①キャンペーンへの応募ご希望の方は、応募問合せ用紙（ホームページより入手できます）に必要事項記載のうえ、協会までFAXで送付してください。

②協会でイベント内容を確認し、炊飯協力が可能な会員会社及び担当者名を、応募用紙【様式1】の上段の欄に記入し、お知らせ致します。

③ご注文及び価格等②でお知らせした会員会社の担当者とご相談下さい。

④応募用紙【様式1】は、ファックス等で、会員会社の担当者宛てにお送りください。

⑤ごはんの使用にあたっては、以下の事項について、ご協力をお願い致します。

・ごはんを衛生的に使用する。（食品取扱い注意事項を協会より送付）

・キャンペーンポスター等（協会より送付）を会場に掲示する。

・イベント終了後、報告書【様式3】を協会へ、提出をお願い致します。

※お問い合わせは、協会までご連絡ください。

お問合せ先
公益社団法人
日本炊飯協会
電話 03-3590-1389
Fax 03-3590-7498
Email:
suihankyoukai@rice-cook.com

—みなさんこんにちは—

株式会社 マルヨ

静岡県三島市南二日町633-1　電話055-975-5988

代表取締役 伊丹秀之／製造品目 白飯、酢飯、弁当／従業員数 118人

会員だより

マルヨ全景

富士に真向かい、天城山を背負い、箱根山、駿河湾は手で提げている。そんな風光明媚な当社は、創業四十二年目を迎える年となりました。創業者（伊丹秀之）は、地元の金融機関でサラリーマンを十年経験した後、どうしても人生一回自分に挑戦したく思い、惣菜製造業（餃子製造）を創業した脱サラ組です。当時、毎日毎日が、試行錯誤の連続でしたが、昨年、新工場建設に伴い、HACCPの認証を取得しました。ひとえに小さな努力を続けて来た結果だと思います。

当社のこだわりはお米にあります。農協とのお米は契約栽培であり、使用直前まで籾殻を被った状態で保存してもらい、納入日前日、精米してもらいます。炊飯に使用する水は弱アルカリ性のナチュラルミネラルウォーター。大変おいしく、安心・安全・健康によいご飯ををお客様にお届けしております。

高密度空気清浄フィルター（ヘパフィルター）

炊飯ライン

野菜は、毎朝、青果市場のセリに立ち、特に箱根西麓、富士山ロームで育った健康野菜を主な食材に使用しております。お米、お水、野菜などが他社にできない我が社の特長とし、お客様に喜ばれる本物の提供ができる会社作りに努力しています。

商品アイテムは、給食弁当・仕出し・委託先賄料理・病人食・学校給食等々ですが、今後の目標として、素晴らしいお米、炊飯米の販売に力を入れる事が、無理のない流れに沿った方向ではないかと考えています。

最後に公益社団法人日本炊飯協会の会員に入会させていただきありがとうございます。今まで以上に安心・安全・健康に留意し、よりおいしい商品を提供できる会社作りに努力します。今後ともご指導の程よろしくお願いいたします。

米のトレーサビリティ

●トレーサビリティとは、

食品の移動を追跡できるようにするための仕組みで、確立されれば、食品事故が発生した際に関係する食品の流通ルートが速やかに特定でき、回収に繋げられるメリットがあります。なお、原料の生産者までさかのぼることも可能となるものですが、生産履歴を照会するものではなく、食品の安全管理を直接的に行うものではありません。

●米トレーサビリティ法では、

(1)「米及び米加工品等の、生産から消費者にわたるまでの、業者間の入荷時、出荷時の記録」の作成と一定期間の保存を義務付けています。

記録項目 ①名称②産地③数量④搬入搬出の年月日⑤相手方名⑥搬出入場所⑦用途限定なら用途

(2) 消費者に対しては、原料米の産地を伝達しなければならない。産地が国内のものについては「国産」である旨、産地が外国のものは当該外国が産地である旨を示すこととなっています。国産の場合、当該産地の都道府県名、市町村名等を記載することもできますが、表示した場合責任も発生します。

※(1)で記録する産地情報は、契約に基づいた産地、銘柄、年産等の情報となります。

※(2)の法律で義務付けられた表示すべき産地情報は、国産米であれば、「国産」との情報です。

●精米の受入記録（炊飯HACCPの基準）

米トレーサビリティ法で定めた項目以外に、

・精米品質項目（水分・白度・粉状質粒・着色粒・砕米・水浸割粒等）と精米の搗精年月日（精米工場で搗精が支障なく行われ、規格に見合った品質の精米に加工されたとの精米工場の品質証明）

・玄米の検査証明書（産地・銘柄・品種／玄米の袋《30キロ袋、フレコン等》についているものの管理。

ここでは精米工場が搗精（精米）に使用した玄米の検査証明書を、受入時に記録・確認・保管をすることとしています。

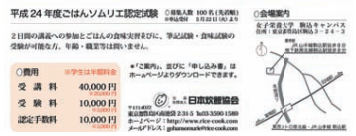
●内部トレースについて、

米トレーサビリティ法では、精米の使用記録（炊飯製品に使用した米と製品納入先、不良精米・原料処理記録等）は、努力規程となっているが、炊飯HACCPでは基準に入れている。

新入会員紹介

株式会社 マルヨ
〒411-0832
静岡県三島市南二日町633-1
電話 055-975-5988
代表取締役 伊丹秀之

株式会社 食彩房成木屋
〒198-0041
東京都青梅市勝沼3-100
電話 0428-24-3065
代表取締役 武藤秀一郎


平成24年度ごはんソムリエ認定試験

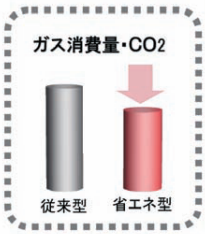
2日間の講義への参加とごはんの食味実習および、筆記試験・食味試験の受験が可能な方、年齢・職業等は問いません。

①費用	※学生は半額料金
受講料	40,000円
受験料	10,000円
認定手数料	10,000円

日本炊飯協会では「ごはんソムリエ」の認定を年1回実施しています。実施時期は毎年8月下旬から9月上旬頃。場所は女子栄養大学駒込キャンパス。

地球環境を考えた『省エネ炊飯』

23%削減



メタルニットバーナー

ファンによる強制給気と金属繊維面での表面燃焼により、周囲環境の影響を受けにくく安定的で高効率な加熱を実現します。

二重断熱構造

上部を角型と丸型の二重断熱構造にすることで、周囲への放熱を最小限に抑え、空調負荷を軽減します。けでなく、安定した燃焼で窒素酸化物や一酸化炭素もほとんど発生しません。

強制給気式のメタルニットバーナー搭載。
ガス消費量やCO2排出量を当社従来比で約23%削減できます。

株式会社 中西製作所
■本社：大阪市生野区巽南五丁目4番14号　〒544-0015
■TEL：大代表（06）6791-1111　FAX：（06）6793-5151

ISO9001:2000 認証取得工場（奈良工場）
奈良工場は品質マネジメントシステム

中西製作所　検索