

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:suikankyoukai@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2-5 北沢ビル4F
TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

ごはんソムリエ 第7回認定試験(平成24年度)開催

「ごはんソムリエ」新たに110名誕生
平成24年度第7回は、養大学駒込校で開催され、23日(木)〜24日(金)の二日間にかけて女子栄



認定試験開会挨拶をする富澤三穂委員長
ソムリエ認定試験が8月23日(木)〜24日(金)の二日間にかけて女子栄
講義、食味実習を行った。筆記試験と食味試験を実施し、110名の方が合格されました。7回にわたる認定試験で、ごはんソムリエ認定取得者は598名となりました。

●食味風景(理化学測定と官能検査を学ぶ)



講義をする員沼や子先生
静岡県立大学
名義講師
次回、第8回は、第8回認定試験の日程、例年、秋に認定試験を実施しておりますが、会場の女子栄養大学駒込校の都合から、次回、平成25年の第8回は、3月14日(木)と15日(金)に実施します。詳細はホームページをご覧ください。21日から受付開始します。

※食味解説
食味官能試験では、基準米(茨城あきたこまち)と供試米を、外観、香り、味、粘り、硬さ、総合評価について比較評価した。供試米は千葉県産(吉シヒカリ、山形県産(つや姫、青森県産(まっしゅ))、兵

庫県三キヌヒカリ、千葉県産(ふとおめ、茨城県産(ゆめひたち、佐賀県産(さがびより、埼玉県産(キヌヒカリ、熊本県産(ヒノヒカリ、基準米もふくめて)10銘柄の食味を行った。詳細はホームページをご覧ください。21日から受付開始します。

第7回「ごはんソムリエ」受講者アンケートより

受講者アンケート結果をもとにテキスト、講義、食味実習、会場運営などの改善を今後とも図っていきます。ここにその一部をご紹介します。

●講義について
・員沼先生の講義がとても面白く分かりやすかったです。もっと色々お聞きしたかったです。
・炊飯について最先端で研究をなさっていて、あろう方から直接講義が聞けるとは貴重な機会だったと思います。

・炊飯のメカニズムを科学的に分析解説された講義は今まで習った事が無く、多数の実データを基にした解説で特に興味深かったです。
・員沼先生の講義は普段の行動の理由が分かってとても興味深かったです。とても説得力があった。あのような考え方は、炊飯のみならず、他の調理に対してでも応用できるのではと感じました。

・家での教科書を読んでいて、ここにきて講義を受けるのは、全然違っていて、理解もでき、興味を

・今回、改めてお米についていろいろと考える事ができて、日頃取扱う者として大変になりました。また、お米、ごはんの素晴らしさを誰かに伝える事ができた、良いと思

・私の仕事は食堂での炊飯部分を経営しております。更なる進化を成し遂げるために、ごはんソムリエを取得した際には、日本一美味しいごはんの食堂を目指すと共に、皆様に貢献できればと思っております。

身に付けられた、すばらしい講義でした。
・進行具合やテストの内容なども含め、全体的に素晴らしい研修だったと思います。今日から使える、周りの人に伝えたい知識を得る事ができました。受講して良かったです。

・お弁当として「ごはん」は命なのでよく食味確認をするが、正しい食味方法が、ほとんど五感をフルに使って行うものだと、思いませんでした。
・食味試験は特に味と香りについては、よし悪しや強弱ではなく、「好悪」で判断したくなってしま

・食味のごはんの準備のご苦労もあつたと思います。有難うございました。
●今後について
・仕事上大変勉強になり、更に「ごはん」への興味が出て参りました。突話が出て行く、非常に興味深いテーマだあと改めて感じました。試験を機に、色々な事を深く知り、経験を積み、今後役に立てばと思います。

・「炊飯の科学や技術、ご飯の栄養、衛生に関する知識、流通制度、表示、関連法規等、ご飯及びお米に関する様々な知識」を持ち、美味しいご飯を評価するための「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。

**第8回
ごはんソムリエ
認定試験**
平成25年3月14日(木)・15日(金)

ごはんソムリエ認定試験は「炊飯の科学や技術、ご飯の栄養、衛生に関する知識、流通制度、表示、関連法規等、ご飯及びお米に関する様々な知識」を持ち、美味しいご飯を評価するための「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。

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。

NOVA
食品パッケージならおまかせ下さい。

- 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ちっています。

朋和産業株式会社

〒274-8502 千葉県船橋市習志野4-16-12
TEL 047-456-5011 FAX 047-456-5080

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。

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

ごはんソムリエについて

次回第8回はソムリエ認定試験は3月14日(木)と15日(金)です。

日本炊飯協会は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学など幅広い知識を有し、更においしいご飯を見分けるための専門家を養成するため」はソムリエの認定事業を行なっています。

●第8回はソムリエ認定試験の受験要領
ごほんソムリエの応募資格は二日間の講義への参加とごほんの食味講習並びに筆記試験・食味試験の受験が可能な方に限ります。年齢・職業等は問いません。

募集は申込受付の先着順となり、受付受理後受講料等が支払われた時点で受講者として認定され、テキストをお送りします。予めテキストで自習をしていただき二日間の講義と食味講習を受け、その後筆記試験と食味試験を行います。

例年認定試験は秋に行っていますが、会場としていた女子栄養大学駒込校の都合により、平成25年度は3月14日(木)、15日(金)の春に実施します。試験はテキスト

詳しく応募要領は、日本炊飯協会のホームページをご覧ください。応募開始は11月21日からの予定です。

【例題】
「問題」ご飯や玄米の栄養や栄養的特徴を述べたものです。正しいものに○、間違っているものに×をつけてください。
①玄米は、米ぬかがついているので、ミネラル、ビタミン、食物繊維が多含まれ消化が良い。
②ごほん食の場合、牛乳や大豆食品と一緒にとると栄養価が高まる。
③ごほんを食べると太りやすいのは誤解である。
④ごほんは、消化が悪い。
⑤ごほんは、米ぬかがついていないので、ミネラル、ビタミン、食物繊維が多含まれ消化が良い。
⑥ごほん食の場合、牛乳や大豆食品と一緒にとると栄養価が高まる。
⑦ごほんを食べると太りやすいのは誤解である。
⑧ごほんは、消化が悪い。

【お米についてもっと知ろう】
①米の一生 ②米品種特性と品種改良 ③米品種区分と品質管理 ④精米技術 ⑤米に関する制度 ⑥米の栄養

【ごほん炊飯に関する知識】
①炊飯の科学 ②炊飯の実際 ③米飯加工品の実際 ④ごほんの栄養 ⑤ごほんと健康 ⑥炊飯製品の衛生管理 ⑦炊飯製品の表示

「ごほんの食味評価に関する知識」
①盲検検査の基礎知識 ②ごほんの食味評価法 ③おいしいごほんへの道 ④おいしいお米を見分けるために
【食味試験の裏面】
●「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

「ごほんソムリエの紹介」
ごほんソムリエを紹介して欲しいとの依頼が、協会に年に数件あります。協会では依頼内容を確認のうえ該当するごほんソムリエと連絡を取り、協力の有無を確認し、OKの場合依頼者に取って欲しいです。多くのごほんソムリエは近隣の方を希望されますが、一度に10名など人数の多い場合はメールで呼びかけ、協力者を募る場合もあります。

炊飯HACCPハードガイドライン

炊飯HACCPを取得するにあたって必要とするハード面での基準(ガイドライン)は以下のとおり。

1 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備の基準
①炊飯製品を冷却充填・包装する加工室は隔壁で仕切られ、清浄化区域内であることを。

2 機械・装置の基準
①金属異物混入防止のため最終製品を検査するための金属検出機またはX線異物検出機が設置されていること。

3 殺菌工程の基準
①炊飯製品のうちおにぎりや稲荷などいりやゆる加工品HACCPを取得する場合は自社による細菌検査設備の設置が必要である。

4 清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

5 清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

6 清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

炊飯HACCPを取得するにあたって必要とするハード面での基準(ガイドライン)は以下のとおり。

②空気清浄化装置にハバフィルターは、(または同等のフィルター)を用いる。

③炊飯製品を冷風で冷却する場合、冷風を制御する必要がある。

④清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑤清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑥清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑦清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑧清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

炊飯HACCPを取得するにあたって必要とするハード面での基準(ガイドライン)は以下のとおり。

⑨清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑩清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑪清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑫清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑬清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑭清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

⑮清浄化室の排水ピットについて、清浄化室から外につながる最終排水を外気の逆流を防止するためのトラップの設置が必要である。

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。



- 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、おいしいご飯に!
- 快適で清潔な作業環境 廃熱が少なく、スヤ水蒸気も出ない、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!

白菜漬が原因のO-157食中毒事件に学ぶ

今年の8月に北海道で白菜漬が原因の大規模なO-157による食中毒が発生し、死者8名というとてもない規模の事件となったのはまだ記憶に新しい。特に高齢者施設ということもあって重症化する患者さんが多くなくなったのである。

厚労省は全国の漬物製造業者に対する立ち入り調査を実施し、その中間結果がこのほど公表された。公表された結果から、炊飯業に携わる我々としても留意しなければならないことを整理してみた。

1. 平成24年8月7日札幌市・苫小牧市内の高齢者関連施設(以下高齢者施設)の入所者が下痢、発熱、血便等の症状で医療機関に受診した旨保健所に連絡が入る。
2. 高齢者施設を主に食中毒症状の有症者が多く発生し、8月22日時点で死者6名となった。
3. 患者の便から腸管出血性大腸菌O-157が検出され、共通した食品からも同じO-157を検出し、原因食品として白菜きりづけ「漬漬」が判明した(8月14日)。また、従業員の検便で12名中2名からO-157が検出された。
4. 当該漬漬は製造年月日平成24年7月29日・31日消費期限平成24年8月2日・4日高齢者施設で使用されたのは7月28日仕込み、30日包装、8月3日消費期限の製品で7月29日・31日包装製品同一の漬漬

表1 患者発生状況(厚労省発表 平成24年9月28日現在)

流通先	自治体	患者数	入院者数	死亡者	備考
高齢者施設 札幌市管轄6箇所 北海道管轄5箇所	札幌市	58名	48名	3名	当初5箇所であった流通先が、原因食品により1箇所追加
	北海道	47名	39名	4名	当初4箇所であった流通先が、原因食品により1箇所追加
小計		105名	87名	7名	
高齢者施設外 札幌市管轄5箇所 北海道管轄4箇所	札幌市	36名	17名	1名	
	北海道	14名	12名	0名	
	函館市	3名	2名	0名	
	小樽市	2名	2名	0名	
	旭川市	2名	2名	0名	
道外	7名	5名	0名	茨城県(2名)、東京都山形県、川崎市、横浜市、宇都宮市(各1名)	
小計		64名	40名	1名	
合計		169名	127名	8名	

(厚生労働省資料)

染疫の区別が不十分・樽やサリ等の用途別の区別なし・原材料段ボールの製造等持ち込み・汚染されてる可能性も。さらに元段階

7. 厚労省は全国の漬漬の製造を行う施設に対する立ち入り調査・指導を行った。実施期間は10月まで。9月14日までの調査結果の中間とりまとめを行い公表した。

指導は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて実施するよう都道府県に通知した。

8. 指導内容は原材料について2項目・製造加工について10項目・製品検査について1項目・製品取扱について4項目・その他記録に関して5項目(全22項目)となっている。

9. 立ち入り調査の結果概要(表2)調査施設数 2282

けの製造を行う施設に対する立ち入り調査・指導を行った。実施期間は10月まで。9月14日までの調査結果の中間とりまとめを行い公表した。

指導は大量調理施設衛生管理マニュアルに基づいて実施するよう都道府県に通知した。

8. 指導内容は原材料について2項目・製造加工について10項目・製品検査について1項目・製品取扱について4項目・その他記録に関して5項目(全22項目)となっている。

9. 立ち入り調査の結果概要(表2)

表2 通知に基づき指導を行った項目ごとの施設数(厚生労働省 資料)

内容	立入り調査施設数	指導を行った施設数	割合(%)
(1) 原材料			
①検収及び記録	1,974	1,127	57%
②低温保管、汚染防止	1,820	416	23%
③専用の器具で適切な洗浄、消毒	1,987	574	29%
④適切な原材料の選別	1,990	56	3%
⑤各工程の微生物汚染等の防止	1,988	416	21%
(2) 製造・加工			
①原材料の流水洗浄	1,992	123	6%
②半製品の保管及び漬込み時の低温管理	1,982	919	46%
③殺菌工程及び記録	1,991	1,729	87%
④漬込液の交換、器具の洗浄、消毒	1,836	350	19%
⑤添加物の適正使用及び記録	1,339	449	34%
⑥衛生的、速やかな包装	1,960	145	7%
⑦包装の破損等の除去	1,736	67	4%
(3) 製品			
①自主検査の実施及び記録	1,988	1,496	75%
(4) 製品の取扱			
①能力に応じた取扱量	1,992	58	3%
②10度以下保存	1,979	728	37%
③適正な運搬	1,820	149	8%
④販売に関する記録	1,980	777	39%
(5) その他			
①施設の衛生管理及び記録	1,991	1,488	75%
②使用水の衛生管理及び記録	1,670	760	46%
③従業員の衛生管理及び記録	1,949	1,312	67%
④食品衛生責任者の設置及び記録	1,908	740	39%
⑤従業員への衛生教育及び記録	1,746	1,207	69%

IH連続炊飯システム

IH炊飯器
蓋センサーと釜底センサーで理想的な温度コントロールを実現。
1釜ごとの炊き分けが可能です。

内釜移動装置(トラバナー)
炊飯釜の移動は、このトラバナーがすべて行うため、人が炊飯釜に触れることはありません。

株式会社 中西製佐所
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
URL: http://www.nakanishi.co.jp/

省エネ型ガス連続炊飯機

低放射シリーズ
ガス消費量・CO

ランニングコスト
23%削減(当社)

強弱をつけた独自の火力配列で定期的な対流を発生させ、釜内の温度を均一化することで、バラツキの少ない安定した品質のご飯を炊き上げます。

株式会社 中西製佐所
検索

HACCPの取得を炊飯協会がお手伝い致します

公益社団法人 日本炊飯協会

HACCP手法による食品製造の衛生管理が、食品の安全性の向上に有効な管理手法であることは広く知られてきています。農林水産省は販売額1~50億円の食品企業のHACCP取得率を50% (平成23年度で27%) まで持っていくという目標を定めています。またHACCPを取得していない食品製造工場はお客様からの信頼も得られなくなっています。

会員だより

—みなさんこんにちは— 小田急食品株式会社

神奈川県座間市ひばりが丘四丁目26番2号
代表者:代表取締役社長 雪竹正英



当社は小田急グループの食品製造会社として、1975年昭和50年に創業いたしました。設立当初は加工肉類、類豆腐、惣菜等を行っておりましたが、その後麺製品と米飯製品を主に製造するようになりました。

現在の従業員は140名の懸案であった新工場

の完成に伴い、米飯類の生産強化を図り、公益社団法人日本炊飯協会の並々ならぬ御指導の下、炊飯ライ

の完成に伴い、米飯類の生産強化を図り、公益社団法人日本炊飯協会の並々ならぬ御指導の下、炊飯ライ

日本炊飯協会は、HACCP支援法に基づき高

民間の認定機関と連携

炊飯協会にHACCP

の完成に伴い、米飯類の生産強化を図り、公益社団法人日本炊飯協会の並々ならぬ御指導の下、炊飯ライ

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

公益社団法人
日本炊飯協会
Tel : 03-3590-1589
Fax : 03-3590-7498
E-mail :
Suihankyoukai@rice-cook.com

ごはんと健康
の回答と解説
①×米ぬか部分には、脂
質やミネラル、ビタミン、
食物繊維などが多く含ま
れ、栄養価は高く、健康に
良いとされています。

②○ご飯のタンパク質
を構成する必須アミノ酸
の中で、卵黄のタンパク
質に比べ、卵黄が最も少
なく、それに対し大豆製
品や牛乳はリジンが多い
ので、これらと組み合わせ
ると栄養価は高まります。

③○同じエネルギーを
摂取しても脂肪の多い食
事に比べて、ごはんなど
でんぷん食は、食べた後
の体温を高める効果があ
るので、太りにくいとされ
ています。

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「HACCPを取得するにはお金がかかる、特にコンサルトや申請費用にどれだけお金がかかるのか心配だ」と思っていますか?

「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 橋ビル5F
TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741