どうやら、日本のご飯の

しい・・・・」と皆様の声。 よりも、土鍋の方が美味 ようだわ!」「普通の鍋

この言葉に感動し涙が 出ました! おにぎり

を見てスペインの

方は、日本のシン

ものはタラ、鮭、イカ

比較的なじみの食材

と言ってくれま ボル「富士山」だ

した。「おむすび」

を結んだのです。 が日本とスペイン

おにぎりも富士

たいなと思えてしまいま せん。というか全部食べ うなものはあまりありま が多く、食べられなさそ

山も我々にとって

た。「わ~、富士山・

苔で巻いてお見せしまし

す。

おにぎりの下半分を海

スペ

イン・ポ

ルトガ

ゆでる等味をつけて食べ

べることは無く、炒める・

るようです。ポルトガル

棚田&ごはん」

がります!「甘い!」 飯の美しさに、歓声が上

説明しました。

香りがいい!」「絹の

座内容をご紹介します。

マドリード、最後の講 マドリード3日目

### 発 行 所 公益社団法人 日本炊飯協会

### 編集・製作 (株)日本出版制作センター

# **講座に参加して(第2回)** ルでの日本の食文化紹介一国際交流基金主催、スペ

こはんソムリエ

飯田

貞広

は

日本のお米、炊き方の講座」の講座が開かれました。 認定)を推薦し、本年3月にスペインとポルトガルで計6回「棚田と 業」に当協会から講師としてごはんソムリエの飯田貞広さん(第2回 国際交流基金マドリード日本文化センターの「日本の食文化紹介事

リエです。前号に引き続き飯田さんからのレポートを掲載します。 飯田貞広さんは名古屋で土鍋教室を開き活躍されているごはんソム

です。 かないませんでした。お ですが、日本のお米には 米もまあまあ美味しいの 美味しさが伝わったよう にぎりを作りましたが、 握り寿司」と「おにぎり」 イタリアで作られたお り」を「富士山」だとた だきました。 ているという事を、スペ のシンボルと同じ形をし ボルです。おにぎりはそ とえる人はあまりいませ インの方から教えていた 富士山は日本のシン

470年です。1543 4. ら始まりました。 年に種子島の鉄砲伝来か ガルの交流が始まって 今年は日本とポルト ポルトガルでは魚介類 ポルトガルで

なので、多治見市の土

ガスコンロがある会場

鍋「温たなべ(ぬくたな

るものなんです。おにぎ

とんどいなくて職人が握

般家庭で握れる人はほ

た。始めてみる日本のご べ)」でも炊いてみまし

という具合にしっかりと ならたいてい握れます。 りは、ご家庭の主婦の方 ほかに、イタリアで作ら

ました。日本の棚田米の

万々約30名を対象に行い は18時30分から、一般の

ル観光学校です。時間

場所は昨日と同じホテ

れている日本のお米を食

る方もいらっしゃいまし を間違って認識されてい

にので、「にぎり寿司は

べ比べてみます。

とお値打ち感がありまし トガルは日本と同じよう 染みのある味です。ポル この味は、日本人なら馴 リゾットが美味しいで がとても豊富でした。割 も似ているので、食べる に海に囲まれていて気候 たよ! ここではやはり 魚介の出汁がきいた 0 形と、炊いたご飯の香り 生約25名。みんな土鍋の 生向けに2回の講座を行 えになりました。 使館より四宮大使もお見 た。在ポルトガル日本大 良さには驚かれていまし いました。受講者は将来 観光学校での開催で、 リスボン市内のホテル 一流シェフを目指す学

飯のパワー、ここでもお れます。ポルトガルでも も、どんどんおかわりさ のに、「美味しい、美味 初めての方がほとんどな しい!」と試食した後 白いご飯を食べるのは お陰様で、一度も失敗せ ってきた棚田米を喜んで ッキーでした。棚田ネッ ずに炊けたというのはラ になりますでしょうか 炊いたお鍋の数は30回位 良く分かります。これで

(1)

なので、「おにぎ

ンと同様、白飯として食

にぎりは大好評でした。

食べていただけるので思

ご飯は素晴らしい」とい

ます。

お米に関してはスペイ

は当たり前の存在

並みが残されたとても美 た。リスボンは、古い街 動しての開催となりまし ガルの首都リスボンに移 お米の良さを伝えていく 価が高かったので、これ 6回目は、場所をポルト ことと思っています。 から自分のやるべきこと でも日本のご飯は大変評 しい街でした。 棚田&ごはん」講座 ポルトガルでの講座 もっと世界に日本の の物が日本に入ってきま した。長い歳月を経て、

5.

司』がヨーロッパに伝わ はまだ伝わっていなかっ 主食としている。ご飯 たのです。 りました。しかし、我々が ようやく日本から『お寿

ました。美味しいご飯の もいよいよ最終日となり 棚田&ごはん」講座

月15日 (金)、この日も 行いました。 般の参加者の方を対象に 料理人の方、第2部は の日は、第一部が日本食 リスボンは快晴です。こ 事をやるつもりです。3 伝道師として、精一杯の すが…) 大切なのは、次につな

ガラスの蓋を使ったの ご飯が炊ける様子が なりたいと思います。 ゃるのであれば、お力に 紹介事業「棚田&ご飯 ルでの「日本の食文化 講座」で学んだ事 言でいうと一日本の スペイン・ボルトガ

航海の時代、スペイン・ 飯』については殆ど知ら 本人の主食としての『ご く知られていますが、日 ボンでも、 加されていました。リス れている経営者の方も参 れる食べ物です。間違い ポルトガルからたくさん れていないようです。大 飯は大好評でした。今回 きリスボンでも日本のご ない! マドリードに続 \*おにぎり\* は世界に誇 日本の食材を販売さ 寿司の事はよ

6. リスボン2日目 初めてのヨーロッパの地 い、美味しいと言ってい ただけるか分からない、 何が起こるか分からな の日程が終わりました。 もかもが分からない不安 で言葉も分からない、何

たと思います。(自称で 半島にやってきました。 してやるべきことはやれ いきました。日本代表と 結果は、すべてがうまく たらけの状態でイベリア

こんなに素晴らしい日本 す。海外にお米を展開し げていく ということで のご飯をもっと海外に広 げることです。それは、 たいという人がいらっし

開催」等広く活動してい の開催」「ご飯・米に関 する勉強会・セミナーの 室の開催」一ごはん学校 支援」一土鋸炊きご飯教 飲食店へのお米の提案 飲食店売上アップへの

田米はすべて食べ切って ます。「美味しい、美味 わず笑顔になってしまい しい、なにこの食感」棚 しまいました。 います。ただ食べ方が違 さんある事は知られて う事です。日本以外にも のではなく、パエリヤや トガルでは、お米は炊く います。スペイン・ポル お米を食べる国がたく たりゆでたりして味を リゾットのように、炒め つけて食べるのです。 味をつけてしか食べ

にも衝撃的な物だった 形のおにぎりはあまり は歓声が上がりました。 す。さらに、おにぎりに と絶賛してくれたので を「甘くて美味しい、粒々 彼らにとって、あの三角 ご飯を握る事などない 感がいい、香りがいい ちが、初めて食べる白米 たことが無い国の人た

したこの講座も、すべて

3月8日からスタート

### ごはんソムリエとし ての私の活動

8 のです。

ソムリエを取得しまし その年の10月にごはん ット」を立ち上げました。 た。私の使命は美味しい 退職し「ごちそうさま? 2009年に会社を

ご飯で、 ・日本を元気にする。 子供を元気にする。 ことです。そのために 世界を平和にする。 飲食店を繁盛させる 夫婦を円満にする。 IH連続放動システム



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。 内釜移載装置 %削減 (当 社比) 炊飯釜の移動は、このトラパーサーが すべて行うため、人が炊飯釜に触れる ことはありません。 MA nn 中西製作所 検索 click

供給カットの状況が多発

価格も2割以上高騰

は前年よりも安値で販売

これ始めている事に

図1

チトン

2600

2500 2400

2300

2200

2100

円 17,000 16,000

15,000

14,000

13,000 12.000

度数

6

図1-3

は増加し昨今の新米価格

産銘柄米が、品不足の為 **長業界で多用している国** 

費減少を招き、市場在庫

この異常な高値は米消

平成24年1月頃から古

●B銓杯米の異常な高値

相対価格の比較 農水省デ

公益社団法人 日本炊飯協会作成 平成25年8月 (平成19~24年産

図1-1 収穫量

H19 H20 H21 H22 H23 H24

図1-2 相対価格比較

H19 H20 H21 H22 H23 H24 24/22 比度数分布

A銘柄・B銘柄別主要品種収穫量及び

のために当協議会を結成

を安定的に使用する目的

の通りであります。 いたしました事はご高承

豊作にも拘わらず米価

赤字企業が急増致しまし

「原料高の製品安」

高騰し、中食業界は軒並

ータより

年

年

(価格アップ率)

価格は更に約2割程度も 透明な価格形成により の4団体、1社が国産米 す。本年3月、中食業界 り厚く御礼申し上げま 展にご指導、

の豊作にも拘わらず、不

価格の24/22比度数分布

が、

米生産再度には、

図2

円/月7,000

6,00

5.00

4.00

10月

(食品システム課)

(東京食品システム課

4 月 7 月 10月

1 H 4 H 7 H 10 H

4月 7月 10月

が、24年産米作況指数10

少し

議会の結成 国産米使用推進団体協

常日頃、中食産業の発

の放出がなされました。

中食業界が必要としてい 価格の比較」が示す様に

るB銘柄米の収穫量(作

え

が大きく減

水省では政府米4万トン

この事態を踏まえて農

A・B銘柄別収穫量と

お陰様で危機的な事態は

時的に回避されました

ご鞭撻を賜

### 平成24年の年明けから中食外食で使用する銘柄米の不足が多発し、 割以上上昇しました。 マーケティング志向での米

・外食・中食業界の米使用量は年間320万トン (中食業界155万トン) で、総消費量の約4割 9月でも続いています。デフレ下では値上がり分を製品価格に転嫁出来ず、外食・中食業界は 軒並み「原料高の製品安」の経営難が常態化しています。 その上24年産米の価格は豊作にも拘らす更に2割程度の高騰が平成25年 23年産の米価格は前年比2

- 今回初めて、日本べんとう振興協会、日本炊飯協会、日本惣菜協会、日本弁当サービス協会 を平成25年3月28日に結成し、 加工用米取引センターの中食5団体がまとまり、国産米使用推進団体協議会 食業界は約2割)に相当します。 「ニーズに合った国産米の生産」をお願いしました。 8月29日に林芳正農林水産大臣に要請書を提出し (会長 「米価格形成 福田耕作

以上の件についてのお問合せは、 一部当協会会員等へのヒアリング結果を加える)に解説を加え掲載します。 公益社団法人日本炊飯協会事務局までお願い致します。 \* (農林水産省等公的機関のデータを当協会で集

然として高値に張り付い 向きに捉えてはいます ている24年産米価格は依 この要因には図1の 中食業界で必要とし い方向にシフトしている B銘柄米のアップ率が高 (図1-3) に示す様に

農林水産大臣 林 芳正

「マーケティング志向での米生産」のお願い

国産米使用推進団体協議会

会長

福田耕作

平成25年8月29日

「マイペースの生産では 事も明白であります。 如何なる産業界でも マーケティング志向で

略を経て発展して行くの なく、消費者ニーズを捉 は当然な姿」と考えます 製品開発し、経営戦 う極めてショッキングな 必要量になり正に「日本 米消費量の推計」)とい の約800万トンから 新しい農業政策に期待 事になりかねません。 の稲作農業は崩壊する 後の精米必要量は現在 (図2 | 平成25~36年の 400万トンに半減する

充分とは思えませんの 願い申し上げます。 のマーケティング志向が ●「日本の稲作農業は崩 是非ご指導の程をお

選挙の公約でも

しかし、

、今回の参議院

補償制度の見直し、

壊する」事になりかね

らも直近25年4月~6月 表され、 表しました(表1一~ 協会でも同様の推移を発 の精米消費量推移を、更 カ月当たり精米消費量 農水省から本年7月に (公社法人) 日本炊飯 /26米需給見通しが発 米穀安定機構か

値を当て嵌めると5年 と推計され、米穀安定機 構の前年比10%減の実績 計した回帰式に外挿する と平成30年には新潟県産 介相当分量が不要になる この結果、農水省が推 主食(米・パン・麺類)の消費動向(平成17年 ~25年2人以上世帯月間購入額推移) (総務省 家計調査より 無菌包装米飯生産量 17,000 97 000 (平成25年は1~6月の2倍とした 0 「明るい稲作への

平成17年以降の主食(米・バン・麺類)の合計は横ばいである。・バン・麺類の購入額は増加傾向を示しているが、

1 月 4 月 7 月 10月

平成21年

米のみ漸減している。 ・平成23年以降、主食のNO.1はパンになった。 無菌パックご飯は、平成23年東日本大震災以降著しく伸びている。 ・無菌パックご飯は、現在では輸入割当品目 (国家貿易品目)でなく関税を払えばいくらでも輸入できる品目であり、何らかの保護措置が必要と思われる。

1 月 4 月 7 月 10月

平成22年

平成24年

平成25年

平成23年

所得を倍増、 個別所得

農業、攻めの農業」と して10年後には農家の 「強い 年には米生産コストを 集積を図り、2020 4割に削減、耕作放棄 人当たり10診の農地の 地地対策等、数多く

果配分」を中食業界に も及ぼされる事を切望 て、実現され、その これらの政策を前倒し 展望」が仄聞されます 成

の認証を取得しています

米の生産は大幅に減少し、価格のアップ率は B銘柄がより高くなっている傾向が読み取れ

A 4 B 2 0 115 120 125 130 135 140 145 コメント • A銘柄(市販品として多く見られる良食味で粘 りがある15品種)とB銘柄(粘りは抑え気味だ が、良食味の比較的業務用として使われている

- 使用量の多い17品種)をピックアップし、収穫 量、相対価格の推移と値上がり率ごとの度数分 布を求め、両銘柄の推移を比較しました
- A銘柄の収穫量はほぼ同じだがB銘柄は大幅 に減少し(図1-1)、価格アップ率は、度数分布 が示す通りB銘柄の方が高くなっている品種 がA銘柄より明らかに多くなっています(図 1-3)
- すなわち、価格の比較的安価であったB銘柄



TEL 082 (420) 8531 東京都千代田区外神田4丁目7番2号

TEL 03 (3253) 5511

民

体となるべき課題

団体が主体となるべき事

団体がまとまり、平成25 引センターの5つ

成された。

農業

つの中食

年3月28日

結

この4団体は何れも農

厚労省共管のHA

中食業界も従来に と思われます

サビリティー法が制定さ

認定機関であり、 CCP支援法に基く指定

・米トレ

して食料自給率向上にも て国産米使用を第

会長福田耕作(

公益社団法人日本炊飯協

副会長安田定明(

一義

れる以前から使用原料米

一由緒正しい銘柄米で

適切なるご指導をお願 で、諸事情を御賢察の上、 目指す所存で有りますの

人日本炊飯協会会長)

、副会長堀富士夫 継

般社団法人日本惣菜協会会長)、副会

社団法人日本べんとう振興協会名誉相

、副会長富澤

を薦めて

来た企業であり、 検査米の使用」

消費拡大に率先して努力 使用を誇りとし、

議会は、日本べんとう振 ※国産米使用推進団体協 \*\*\*\*\*

良

一体となるべ

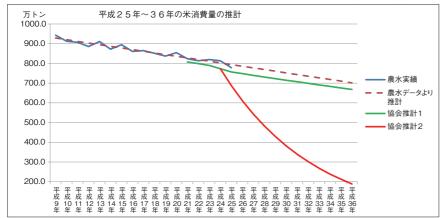
本惣菜協会、日本弁当サ

ビス協会、加工用米取

日本プロ農業総合支援機構理事長)。

図3. 米消費量の推計(平成25~36年)

平成25年8月 (過去の米需要実績(農水省) と過去の米消費実績・人口動態から各々算出) 公益社団法人 日本炊飯協会作成



農水宝績 : 平成25年7月に農水省から公表された「米穀需給及び価格の安定に関する基本指針(案)」による需要実績値 農水データより推計: 上記実績値から算出された回帰式 (y =-8.4096 x + 937.36) と回帰式に外挿して計算した将来の推計値 協会推計 1 平成21年全米使用量808万トンを基に一人頭消費量減少係数(0.9907%)に人口減少係数推計値(0.99798%)を 掛けた年間の米消費減少係数(0.988699%)を使用して推計した米消費量

(平成24、25年は中食(155万トン)での個食盛付量減少分(年間5%)を差し引いた)

上記協会推計1に更に、平成25年以降は平成25年4~6月米消費量の前年比の3か月平均(米穀安定供給支援機構 協会推計2 調べ)を一人頭消費量減少係数(0.891%)として人口減少係数推計値(0.99798%)を掛けた年間の米消費減少係数 (0.8893%) を使用して推計した米消費量(平成24年のみ中食個食盛付量減(5%)を差し引いた)(農水データより 推計と協会推計1は平行した減少カーブとなっており推計方法の差によるに大きな違いはないものと思われる)

### コメント 米消費量の推計 (平成25~36年)

- ・米の価格は平成23・24年米とも高騰が続き、デフレ下では米飯加工品の 値上げはままならず、個食盛付量を減らす対応も取られ中食業界だけで も年間7.7万 t の米使用量が減少しました。
- 炊飯協会では、この状況も加味し米消費量を推計しました。農林水産省 推計では平成29年に、炊飯協会推計では平成30年に新潟県産米相当(約 60万 t) が不要になることになります。
- ・さらに米穀機構のデータ(表1)では、平成25年4月から6月の3ヵ月 間は前年同月比10%減少しており、この10%減が続くと5年後には現在 の800万tの半分の400万tになる推計となります。

表1 1人1ヵ月当たり精米消費量の推移 (米穀安定供給支援機構調べ)

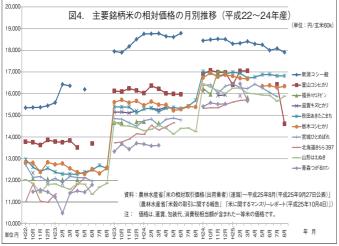
(精米g/人,%)

	1ヵ月当たり消費量			家庭内消費量		中・外食消費量			
		シェア	対前年 同月比		シェア	対前年 同月比		シェア	対前年 同月比
平成25年6月	4, 575	100.0	▲ 10.9	3, 048	66.6	<b>▲</b> 11.5	1, 527	33.4	<b>▲</b> 9.6
平成25年5月	4, 574	100.0	▲ 10.4	3, 086	67.5	▲ 9.0	1, 489	32.6	<b>▲</b> 13.1
平成25年4月	4, 779	100.0	<b>▲</b> 11.4	3, 169	66.3	<b>▲</b> 13.0	1,610	33. 7	▲ 8.2
平成24年度	4, 909	100.0	1.4	3, 351	68.3	4.4	1, 558	31.7	<b>▲</b> 4.4
平成23年度	4, 841	100.0	-	3, 211	66.3	_	1, 629	33. 7	_

株式会社加工用米取引センター社長

、副会長兼事務局長佐藤孝 般社団法人日本弁当サー

(注) 平成23・24年度は各年4月から翌年3月までの平均値である。なお、平成23年4月及び5月については 東日本大震災のため東北6県及び茨城県は調査の対象から外している。



コメント・農林水産省が毎月公表している相対価格は、生産者と米卸の取引実績(ヒアリング調査)です。

中食業界で調べた米仕入価格の推移もこの相対価格の推移と酷似しており、現在もほぼ同額で推移している。



安全・安心・さらに

### コストダウンが図れます

<洗 淨 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

アルコール67度 <殺菌用アルコール> 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



ナン使用では、以前あっ

なお、

従来と同様に一業

浸漬方式の炊飯ライン じ等で撹拌します。一釜

繋げることも可能です。

康志向等の新商品開発に

をお知らせ致します。精

規格・包装、斡旋価格等 扱うことになりました。 物資として今秋より取り

ーカットもできます。健

炉に入る直前に洗米浸

ム感がそのままでカロリ

<洗剤>

石崎産業(株)

## マンナンヒカリ業務用を斡旋物資に 加 えました

		(公社)	日本炊飯協会		
<ガゼット袋>				(税別)	H25年10月現在
会社名	担当者名	TEL*FAX	規格	基本@(送料込)	発注ロット
積水化成品工業(株)	太根	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	590*870*490	)	10 control l
朋和産業(株)	櫻井	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白 厚さ 0. 02以上	6. 50円	10,000枚以上
信和産業(株)	平林	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850		J	
<ガゼット袋(カラ	ー ピンク	フ・青・黄) >			
朋和産業(株)	櫻井	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白	7. 20円	5,000枚以上
信和産業(株)	平林	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	厚さ 0.02以上		
<ライスケース外	<b>装袋&gt;</b>	•			
朋和産業(株)	櫻井	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	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	オープン価格参考上限価格	100C/S以上
積水化成品工業(株)	太根	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		100C/S以上

やりボックス B (スポ゚ンジ)

平成ケミカル(株) 9,300円/20kg入り 100kg以上 FAX 03-5911-1741 (洗浄機で殺菌工程のない場合) TEL 0729-71-2315 ケイポールTL-O イセイ化学工業(株) 藤見 4,760円/20kg入り 100kg以上 AX 0729-71-231 争機で殺菌工程がある <殺菌用アルコ 甘糟化学産業製 2,510円/缶(18L入り) 5缶以上

TEL 03-5911-1740 平成ケミカル(株) 加藤 FAX 03-5911-1741 甘糟化学産業製 2,950円/缶(18L入り) 5缶以上 <ダンボール食缶> TEL 03-3582-3711 380\*310\*150(10kg)

AX 03-3582-3714

工場 0280-56-2655 内貼により単価別 右記参照 TEL 03-6327-1020 パルクロスPR-50G 6.20円 7,000枚 王子キノクロス(株) 八木 AX 03-3542-1070 300\*400 (700枚/ケース) (10ケース <腸内細菌検査 260円(1検体) 15名様以上 TEL 0120-773-222 食中毒菌5種A FAX 0120-229-631 280円(1検体)5種 (送料無料) (株)いかがく (080-5763-9909) 辻 ノロウイルス(RT-PCR法 3,900円(1検体) (080-5763-9910) 坂本 (送料別) <イソジンウオッシ TEL 03-5625-8541 手洗い用洗剤 5,524円/20本 3本/セット 6本/セッ

大田 FAX 03-5625-8541 (殺菌機能付き) 3,400円/10本 10本/セ 080-1165-2653)大日 <マンナンヒカリ業務用> 1kg(260\*170\*40) 950円/1袋 13,500円/1袋

> 援の賜物と感謝して みなさまの厚いご支 ができました。これも

アイホーでは創立

漬時間も不要)、 なるため、洗米せず(浸 濡れると粒が壊れやすく マンナン投入事例 があります。 務代行契約」 「マンナン」は、 を結ぶ必要 水に

がり11kgとなります。

ンナン1㎏を投入し炊上

| 講習会及び試験日平成26年3月18日(火)~19日(水)

う)を、会員向けの斡旋 (以下、「マンナン」とい

に摂れ、米に比べほぼ倍

局までお問い合わせくだ

ご質問等は、協会事務

に膨潤するためボリュー

普通のごはんに比べ豊富 ありません。食物繊維は えられ違和感がほとんど

とした「マンナンヒカリ るこんにゃく製粉を原料

大塚食品が販売してい

た独特の臭いと食感が抑

Ç

基米3.㎏に対してマ

・申込受付開始 平成2年11月18日(月)より。

メールまたは郵送にてお申込み下さい。

募集人員 約100名(先着順)

内細菌検査の料金が お知らせ 10月1日 さい。 3900円に値下げさ

E-mail:gohansomurie@rice-cook.com \*お問合せ先 公益社団法人 日本炊飯協会 駒込駅(沢山手線・地下鉄南北線)下車、徒歩8分 東京都豊島区駒込3-4-3 会場 女子栄養大学(駒込キャンパス) \*認定登録料(試験合格者) 1万円(学生5千円) 5万円 (学生 2万5千円) 費用 受講・受験料(テキスト代含む。昼食付) Fax 03-3590-7498

創業以来、調理機械

当社は、昭和28年に

整も容易に行えます

今後共、社会貢献で

客様に気をモットーに、 製品を、より多くのお カーとして『よりよい 厨房設備の総合メー

邁進してまいります。

ただける製品づくりに

http://www.aiho.co.jp/

みなさまに満足してい きる製品やユーザーの

◆ごはんソムリエ 応募資格 第 9 回

会員紹介

代表取締役社長 宮 﨑 電話 0533-88-511 愛知県豊川市白鳥町防入60 眞

3000ヶ所を達成 炊飯システム納入数 お届けしてまいりま 信頼性の高い製品を 人実績は業界ナンバ - ワンを誇り、連続 中でも、炊飯分野に

イスフレンド』の おける連続炊飯機

1 釜炊飯機

追加生産 (炊飯)など (当社比)、難しかった 消費量を約50%削減

の半釜炊きも可能。

金ごとの火力調



60 周年を迎えること

おかげをもちまし

また、本年8月で

しました。

1釜炊飯システム

釜炊飯機



発・発表。従来のガス

釜炊飯システム」を開 えするため、新製品「1 効率」のニーズにお応 る「少量多品種」「高 テムとして、益々高ま 60周年記念炊飯シス



● 追加生産などの半釜炊き可能。 ● 1 釜ごとの火力調整が容易。

歩留率の向上。



**IHO** 株式会社 AIHO

本社·工場/愛知県豊川市白鳥町防入60 TEL0533-88-5111 http://www.aiho.co.j 支 店/札幌・東京・名古屋・大阪・九州 営 業 所/盛岡・秋田・山形・栃木・埼玉・千葉・多摩・横浜・長野・豊川・京都・神戸・岡山・長崎・大分



株式会社AIHO