

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

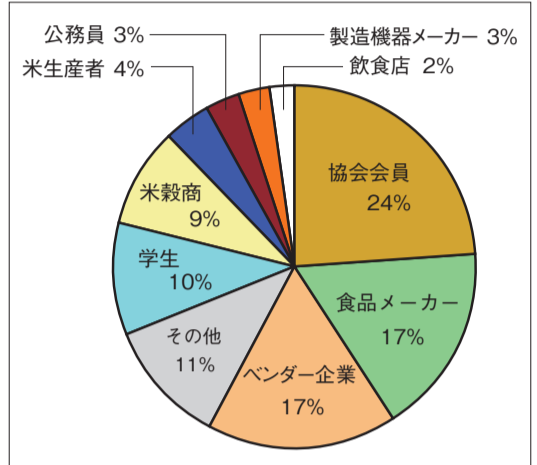
編集・製作
 (株)日本出版制作センター
 〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-5 北沢ビル4F
 TEL 03(3234)6901 FAX 03(5210)7718

ごはんソムリエ® 第9回認定試験開催

第9回ごはんソムリエ認定試験が3月18日〜19日の2日間にかけて女子栄養大学駒込キャンパスで開催されました。

今回の受験者は131名(合格者は14名)合格者率は10.7%。今回までの9回にわたる認定試験でごはんソムリエ合格者は806名になりました。

第9回ごはんソムリエ認定試験受験者の種別



「お米が好き」という思いだけがありました。勉強する機会はありませんでした。今回の試験を通して、お米の味だけではなく、生産、歴史、品種、炊飯、管理等についても幅広い知識を得ることが出来ました。これらの知識を身に付け、ものにして、よりお米をおいしく食べられるようにして、お米の良さを自分の言葉で語れるようになり、周囲にもそのことを伝えたいと思います。

「お米が好き」という思いだけがありました。勉強する機会はありませんでした。今回の試験を通して、お米の味だけではなく、生産、歴史、品種、炊飯、管理等についても幅広い知識を得ることが出来ました。これらの知識を身に付け、ものにして、よりお米をおいしく食べられるようにして、お米の良さを自分の言葉で語れるようになり、周囲にもそのことを伝えたいと思います。

・ 米粉を製造・販売している会社に勤務していましたが、浸漬の大切さや澱粉による影響等学んだ事を業務に活かして行けたらと思います。

・ 大型炊飯に関して等、実用的な話が聞けて良かったです。

・ 興味深い内容で勉強になりました。特に炊飯工場の工程の動画は普段見ることがありません。

・ 講義の中で途中、時間がなく十分な説明がない

る資料が欲しい(パワーポイント)

・ 試験問題が思ったより難しかった。テキストと一緒に問題集があると自分の勉強不足箇所が把握できると思います。

【講義と要約】
 ・ 精米技術について、更に詳しく知りたいと思う。最近真空による包装を行っており、何か情報なり、賞味、消費期限等の事が分れば、知りたいと思います。

・ ごはんソムリエ認定を受けたとして、まだまだ世間的には知名度が低く思われます。今後ますますPR活動を行っていただけると感じました。

【動機】
 ・ ごはんが好きという生半かな気持ちで参加させて頂きましたが、お米について深い所まで知る事が出来た。一層、ごんが好きなになりました。

【その他】
 ・ 食味の件で一点要望があります。花粉症の季節は外して頂きますと幸いです。

【講義とテキスト】
 ・ 体系的なテキストも今後の資料として長く活用でき、受講をきっかけに、より深く勉強する為の最高の手引きとなりました。テキストは試験終了後も、活用したいと思えます。

【講義とパワーポイント】
 ・ PPTの中で重要な点は赤や青にして下さっている講師の方のお話は大変聞きやすく理解しやすかったです。

・ スライドで使用している資料が欲しい(パワーポイント)

・ 私は北海道で食育の番組を担当しておりますが、今後の仕事に活かせる資格だと確信しております。北海道で講演会などの仕事もしていますので、今回得た知識を改めてまいります。

【食味試験に関して】
 ・ 食味実習は非常に面白かったです。ごんが銘柄により、こんなにも違いがあるというところにとても驚きました。今後、ごんに対する目が厳しくなろうと思います。各銘柄の違いや特徴も知る事が出来ました。

・ 食味の試験は自分自身の感覚が一定でない気がしてブレがありあまり自信がありませんが、解答例などを見てなんとなく評価の方向性が見えてきました。

・ 食味試験も、試験方法を含め、業務に役立てたい。



食味試験

・ 食味試験は、普段出ない事であるいろいろな品種を食味することが出来て良かったです。

ごはんソムリエ認定者の声 (第8回ごはんソムリエ認定試験合格者)

■ ご飯が大好き
 富士フィルム(株) 加藤健氏

ごはんソムリエ受講のきっかけは、「御飯がおいしい」を炊けるため、おいしい食生活をしよう」という広告コピーにひかれて土鍋の御飯を購入したことです。

土鍋の御飯を購入したものの、何回炊いてもおいしいご飯が炊けず、おいしいご飯の炊き方を学べばと思いい、ごはんソムリエを受講することにしました。

ごはんソムリエの講習では、ごんのおいしい炊き方のみならず、お米の品種や特徴、栽培方法、巻き寿司やおにぎりの等の加工米や加工方法、ごんがおいしい炊ける科学的根拠等を学べるほか、食味試験により、ごんの種類ごとの味、香り、色、粘り等の違いの見分け方も身に付けることができて、盛りだくさんの内容でした。

自宅に帰ってから、土鍋の御飯金でおいしいご飯が炊けたのは、言うまでもありませんが、それ以上に、講師の方々の話が役に立つ知識ばかりで、非常に面白かったです。

【お米を販売】
 (有) 大畑商店 大畑智博氏

日本の美味しい『ごん』

しかし、海外に渡りその考えは一変しました。海外と言っても旅行等の短い期間ではなく、地球の反対側に位置する南米に3年間滞在するというものでした。南米では、ごんではなく肉が主食でした。現地でごんを食べた寿司などの日本食も日本のごんとは違う味でカルチャーショックでした。

この経験をきっかけに日本のごんが美味しくて大切であると感じました。そして日本に戻った時、『ごん』についてもっと知りたいと思うようになりました。

そのような時に出会ったのがごはんソムリエでした。炊飯技術をはじめ、多くのことを学びました。今後は、この学んだ知識を活かし多くの人に美味しいごはんを伝えることを目指しています。

日本代表の『ごん』グローバルな現在、国内だけでなく、世界にこの味・炊飯技術を広めていきたいです。

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
 炊飯マイスター

加圧式IH炊飯ライン
 (株式会社プロシスタス共同開発機種)

炊飯米の評価
 硬さ・粘り計

炊飯食味計

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0!

詳しくはホームページをご覧ください → サタケ IH | 検索

生産者・実需者のための 複数年産米コメ市場の 設立

「複数年産米コメ市場」(以下「コメ市場」といふ)は平成30年からの本格的な運用を始めますが、本年10月より助走期間としてスタートします。コメ市場の設立に至る経緯と主旨(コンセプト)説明、米の現状の解説、及び、概要と申込み等の説明を東京と京都で開催しました。

「複数年産米コメ市場」説明会が平成26年9月12日(金)東京、9月19日(金)京都とそれぞれ開催されました。東京83名、京都47名、合計130名が参加。

設立経緯と 主旨

I 設立の経緯

中食業界の主要5団体(公益社団法人日本べんと振興協会、公益社団法人日本炊飯協会、一般社団法人日本物産協会、一般社団法人日本弁当サービス協会、(株)加工用米取引センター)では23年度産米の2割以上の高騰、24年度は豊作にも拘わらず更に割も高騰し、極めて不透明な価格形成を改革すべく、平成25年3月に国産米使用推進団体協議会(以下、推進協)を立ち上げ、活動

を立ち上げ検討し7月30日に推進協理事会を開き全員の賛同を得て成案いたしました。

II 複数年産米コメ市場の事業概要

①一定規模以上の大型農業生産者、及びその団体、集荷業者(JA単協を含む)
②一定規模以上の実需者
③一定規模以上の加工業者
④一定規模以上の流通業者
等を構成員として、会員制クロス型コメ市場とする。生産調整見直し時期の平成30年産は助走期間として、上記構成員の「情報交換の場」として幹旋業務に留めて、平成30年に備えて29年以降は現物の商流物流の業務の確立に備える事とする。

概要と申請等

コメ市場の本格スタートは平成30年からの助走期間として本年10月より登録を受け付けます。その後、販売依頼と購入申込については産地・年産・数量・価格を記入し書類申請して頂きます。助走期間は、生産者と実需者のコミュニケーションを大切に考え、クロードの市場としてスタートします。概要は表の通りですが実態に合わせた運用とします。また、コメ市場への申請受付は、当面の間、加工用米取引センターが行います。

III 複数年産米コメ市場のコンセプト

①大型農業生産者が安心してコメ作りに従事する事が出来る様に複数年産契約を視野に入れた播種前契約、収穫前契約、スポット契約を行う事が出来る様にします。
②実需者は希望する品種の原料米を安定して確保出来る

「複数年産米コメ市場」 Q&A

1. 新市場全体について

Q この新市場は、どのような考え方で設立し、運営されるのですか?
A 平成30年までの助走期間として位置づけ、この期間は売り手と買い手のコミュニケーションを重視し、信頼関係の構築を図ることが大切と考えています。生産者におきましては、相場に左右されない再生産が可能な価格で販売出来ること、需要者におきましては希望する原料米を安定して確保することが出来ること、事業が継続されること、価格が継続されること、なほ、クロスされた市場とするため、契約内容については、契約者、銘柄及び価格等の公表は行いません。また、契約・決済等は、当事者間で直接行って頂くことになりま

2. 構成員資格について

Q 農業生産法人が複数でグループをつくり、連名で参加することは可能ですか?
A グループの中で、代表者を決めてい

3. 契約単位について

Q 契約単位が100トン以上となっていますが、それ以下でも可能でしょうか?
A あくまで原則であり、この要件が絶対ではなく、この規模要件以下でも柔軟に対応します。

4. 商品条件について

Q 精米の商品形態がフレックシブルに対応しますか?
A 生産者及び需要者の多様なニーズに、調整を図りながら対応します。

5. その他

Q 残留農薬検査・カドミウム検査・放射性物質検査は取引ロット単位で行なうのは無理なものでないでしょうか?
A 県、市町村、関係組織等において取り組まれていることから、現実的に対応されている内容で結構です。

たき、その方を構成員登録することは可能です。
Q 生産者の水稲作付面積が30畝以上、需要者の年間取扱数量1000トン以上となつていますが、それ以下でも可能でしょうか?
A 県、市町村、関係組織等において取り組まれていることから、現実的に対応されている内容で結構です。

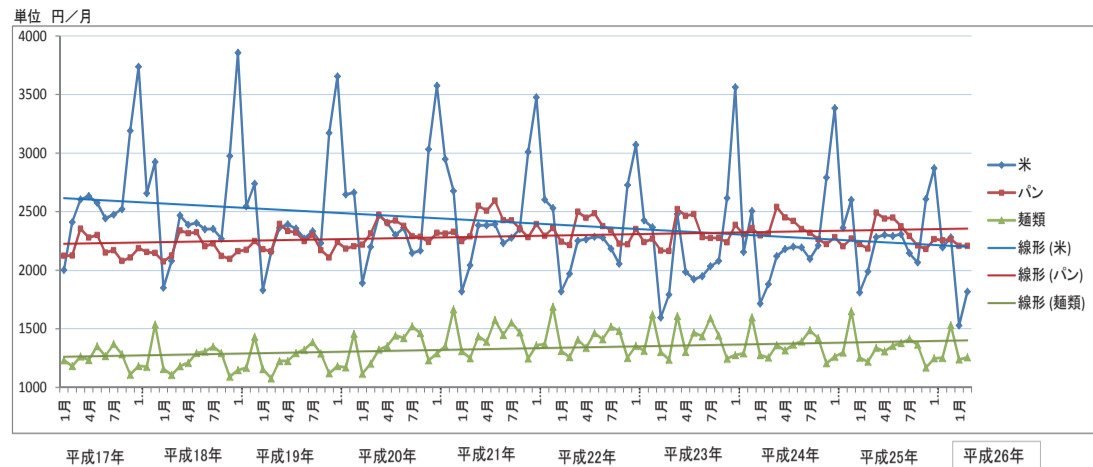


登録申請書 (他に販売依頼書、購入申込書がござります)



60周年記念 炊飯システム 1釜炊飯機 誕生! 特許出願中 超省エネ! ガス消費量 約50%削減(当社比) 究極のかまど炊き! 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。

平成17年～26年2月までの2人以上世帯月間購入額推移 (総務省 家計調査より)



コメント①米購入額は秋の新米時期には毎年増加するが、平成13年をピークに新米時期購入額は減少傾向にあり、平成21年以降は、3,500円/月を下回っており、新米ブームは低下傾向を示している。
 ②パンは増加傾向にあり、主食一位の座は、米からパンに変わった。
 ③麺類も増加傾向にあり、小麦製品のパン+麺類が日本人の主食と言っても過言でなくってきており、大変危惧している。

「米の現状」
 農林水産省米穀機構他など公表されているデータ及び国産米使用推進団体協議会等で情報収集したデータを集計しました。
 米消費量全体の減少傾向は続いています。中食・外食の米使用量は、主食米需要量の約40%を占め増加傾向にあります。
 また、米・パン・麺類の購入の合計額は、横ばいの状況が続いていますが米だけは減少傾向にあり、平成24年には、パンの購入額が米を抜きトップに変わりました。

「複数年産米コメ市場」の概要

国産米使用推進団体協議会
 複数年産米コメ市場

項目	内容				
目的	① 国産米の需要拡大。 ② 生産者の販売先の確保と実需者の原料米安定調達先の確保を図る。 ③ マーケットニーズを起点とし、需給を反映した公正で透明性の高い価格形成を構築する。 ④ 生産者の経営判断と販売戦略に基づく米作りに寄与する。				
コンセプト	① 大規模稲作生産者が安心して米作りを継続していただくため、複数年度契約を視野に入れた「播種前契約」、「収穫前契約」「スポット契約」とする。なお、成約内容は公表しない。 ② 取引の対象者は、一定規模以上の作付面積を有する生産者と一定規模以上の実需者とし、JA(単協等)を含む集荷業者、流通業者、加工食品業者等とする。 ③ 生産者においては生産コストと適正な利潤を確保出来る価格で販売され、価格の透明性を図る事を第一義とし、持続可能な経営が達成されることが重要。一方、実需者においては、ニーズに合った原料米の安定調達を求めており、この要望に応えることが重要。 ④ 国の米政策見直し時期の平成30年を見据え、それまでの間は助走期間と位置づけ、生産者及び実需者双方の軌業務に特化し、現物の商流・物流業務の確立に備える。				
組織	○取引参加者は登録構成員のみとし、それ以外は構成員を通じた取引とする。 <table border="1"> <tr> <th>構成員</th> <th>構成員例</th> </tr> <tr> <td>大規模生産者・実需者・集荷業者・流通業者</td> <td>大規模生産者、JA、集荷業者、中食・外食業者、流通業者、加工食品メーカー(加工米飯、菓子、もち、酒、味噌など)</td> </tr> </table> ※入会制・会費制とし、入会金は1万円、年会費は1万円とする。	構成員	構成員例	大規模生産者・実需者・集荷業者・流通業者	大規模生産者、JA、集荷業者、中食・外食業者、流通業者、加工食品メーカー(加工米飯、菓子、もち、酒、味噌など)
構成員	構成員例				
大規模生産者・実需者・集荷業者・流通業者	大規模生産者、JA、集荷業者、中食・外食業者、流通業者、加工食品メーカー(加工米飯、菓子、もち、酒、味噌など)				
資格	① 生産者の場合は、原則として水稲作付面積が30ha以上の者とする。 ② 実需者、集荷業者及び流通業者の場合は、原則として過去3カ年の決算が連続して債務超過となっていない者とする。 ③ 実需者の場合は、原則として年間取扱数量が1,000トン以上の者とする。 ④ 集荷業者及び流通業者の場合は、原則として年間取扱数量が1,000トン以上の者とする。				
取引方法	① 売り手からの販売依頼書及び実需者からの購入申込書による複数年産での播種前契約及び収穫前契約、又は単年度のスポット契約。ただし、価格については、当該年産米の出荷前の決定も可能とし、複数年産米については、銘柄・数量のみの契約も可能とする。 なお、当年に生産された銘柄以外の銘柄を購入希望する場合は、生産年の2年前に申し出ることも可能とする。 ② スポット契約による日常取引。				
スケジュール	取引期間 通年 取引時間 月曜日～金曜日(祝日・休日・年末年始などを除く) 10:00～15:00 引取期限 原則として、成約した当年産米の買い手の現品引取期限は翌年10月末とする。ただし、引取期限の延長や保管料等については、売り手及び買い手が協議の上、別途定めることとする。				
売買	取引商品 国産うるち玄米及び精米・国産もち玄米及び精米とする。 取引対象 国産米の現物取引のみとする。(同一商品の2回以上の売買は不可とする。(特別の事情がある場合は除く)) 取引形式 数量・価格によるマッチング 契約単位 原則として、契約単位は100トン以上とする。 取引単位 原則として1ロット200俵(12トン)とする。 価格単位 1俵(60kg玄米)及び精米1kgとする。 取引手数料 売り手50円/俵・1円/精米1kg 買い手50円/俵・1円/精米1kgとする。 着荷基準 売り手及び買い手の希望により決定する。				
商品受渡	契約数量 案1:地域ごとの作況指数に連動し、売り手及び買い手で協議のうえ決定する。 案2:一律±10%以内で固定し、その範囲内で売り手及び買い手で協議のうえ決定する。 違約金 売り手または買い手が、契約数量をキャンセルした場合は、違約金として玄米換算60kgあたり5千円を支払う。 クレーム 農産物検査法に基づき、第三者機関の鑑定を実施する。クレーム申立期限:着荷後10日以内とする。 対応 費用負担:品質的問題がある場合は売り手負担とする。品質的問題がなかった場合は買い手負担とする。 商品形態 原則として精米(フレコン500・1,000/Kg)及び玄米(1,080・1,020・960・900・30/Kg)とする。 商品条件 ① 農産物検査法に基づく等級合格品とする。 ② トレース管理(栽培記録・保管記録など)がなされているものとする。 ③ 残留農薬検査・カドミウム検査・放射性物質検査を受けているものとする。 代金決済 代金決済 代金決済方法については、売り手及び買い手で協議のうえ決定することとする。 業務委託先 名称 (株)加工用米取引センター 〒103-0016 東京都千代田区日本橋小網町16-15 TEL:03-3666-2882 FAX:03-3666-2883				

に關しては柔軟に対応いたします。

●中食・外食市場の米消費量と就労者数

中食業界売上規模 3兆7千億円
 (一般社団法人 日本惣菜協会 惣菜白書014)

①中食、外食業界の米使用量 3,000万t/年
 米穀安定供給確保支援機構(2013/9/30資料より) 主食用米消費量の40% (11,320/785)に

②中食業界の米使用量 1,500万t/年
 主食用米消費量の約20% (1155/785)に相当

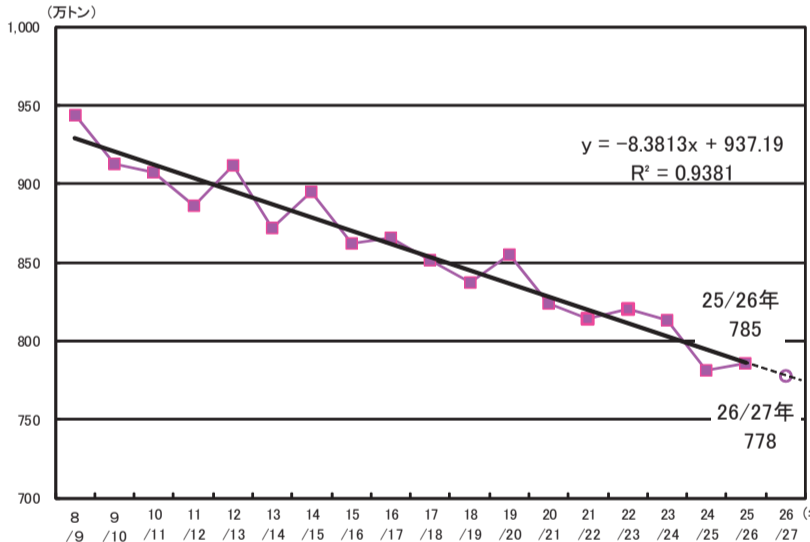
中食・外食産業への就労人口 1400万人
 (財)食の安全・安心財団付属機関 外食産業に就労している従業員数 28万人
 (平成25年4月現在の調査実数(主)工場、営業従業員)

③中食、外食業界の米使用量 3,000万t/年
 米穀安定供給確保支援機構(2013/9/30資料より) 主食用米消費量の40% (11,320/785)に

④中食、外食業界の米使用量 3,000万t/年
 米穀安定供給確保支援機構(2013/9/30資料より) 主食用米消費量の40% (11,320/785)に

⑤中食、外食業界の米使用量 3,000万t/年
 米穀安定供給確保支援機構(2013/9/30資料より) 主食用米消費量の40% (11,320/785)に

全国の平成26/27年の需要見通し(推計値)



平成26/27年(平成26年7月から平成27年6月までの1年間)の全国の需要見通しについては、平成16年7月策定の基本指針において最近の米の消費量を踏まえて採用した手法により、平成8/9年(平成8年7月から平成9年6月までの1年間)以降から直近の平成25/26年までの全国の需要実績を用いてトレンド(回帰式)で算出すると、図2及び表2のとおりとなります。

安全・安心・さらに
コストダウンが図れます

《天海の塩》(業務用高級塩)
 室戸海洋深層水100%
 使用の国産塩(製造元:赤穂化成株)

＜洗剤＞
 ケミーライトボックスLS
 フォーミング洗剤
 除菌性洗剤

＜殺菌用アルコール＞
 アルコール67度
 アルコール75度

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

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。

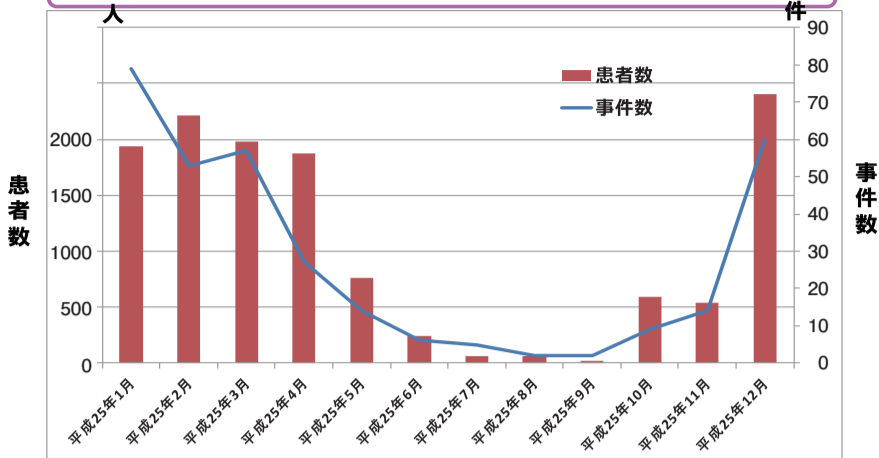
NOVA
 食品パッケージなら
 おまかせ下さい。

○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 047-456-5013 FAX 047-456-5082

ノロウイルス食中毒事件数・患者数の発生状況

ノロウイルスによる食中毒の月別(平成25年1月~12月)



Copyright © 2010 Meiji Seika Kaisha, Ltd. All rights reserved.

(厚生労働省資料)

- その際、保菌者の糞便(蛇口)に手で直接触れる
- ①蛇口
②トイレ
③ドア
④手洗い用水
⑤お湯とするのが望ましい。
- ①(1)トイレ設備の注意点
②(2)トイレ使用上の注意
③(3)手洗いの注意点
④(4)検便検査

★トイレでの注意点

ノロウイルス対策

ノロウイルスによる食中毒は、例年11月から3月まで多発し、患者数が1千人を超す大規模食中毒が続いているのが特徴です。この3年間で山梨、広島、静岡で発生しました。従業員の中に感染者がいるとして対策を取る事がポイントになります。流行期に入り、対策の再点検を行って下さい。

- 必要がなくなるので汚染の危険性が減る。
- ②(2)トイレ使用上の注意
③(3)手洗いの注意点
④(4)検便検査

ごはんソムリエ 第10回「ごはんソムリエ」認定試験のご案内

公益社団法人 日本炊飯協会以下「協会」といふは、平成18年度に、一般財団法人日本穀物検定協会の協力を得て、「ごはんソムリエ」認定事業を始めました。ご飯及びお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ための「正しい官能検査の方法」を習得する(を)を目指しています。

第10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。是非「ご案内」いたします。

【募集要項】
1. 応募資格
2日間の講義への参加

【お申し込み】
①「申込書」をダウンロード
②「申込書」を印刷
③「申込書」に必要事項を記入し写真添付(※)のうえ「ご案内」又は郵送でお申し込みください。(※)①②③

【試験】
①「申込書」を受領後協会より「申込み手続きのご案内」メール(はがき)を「ご案内」メール(はがき)をお送り致します。

③「申込み手続きのご案内」メール(はがき)に沿って、受講受験料をお振込みください。

④受講・受験料のお振込みの確認をもって受付完了と致します。(※)③

①「写真」はデジタルカメラ撮影を可とします。

②「Folio」の受信日時をもって、郵送は協会受領日(11月17日)以降をもって受付順と致しますのでご承知おまかせください。

③「申込み手続きのご案内」メール(はがき)に記載した期日(おおよそ10日以内)までに、お振込みが無い場合はお申込みは無効となりますのでご注意くださいをお願い致します。

④「講習会及び試験日」平成27年3月11日(水)~12日(木)

お問合せ先
公益社団法人 日本炊飯協会
電話 03-3590-1589
Fax 03-3590-7498
E-mail: gohansomurie@rice-cook.com

17時50分、2日目は9時に開始し16時30分解散予定)
会場 女子栄養大学 (駒込キャンパス) 東京都豊島区駒込3-24-13 最寄駅 駒込駅(JR山手線・地下鉄南北線徒歩6分) 費用(消費税込み) 51420円(半半額) ①受講受験料(昼食代、テキスト代含む) 10000円(半半額)

■事務局からのお知らせ

■腸内細菌検査
陰性(一)報告が早くなります!

現在、幹旋業務として、いかがくの腸内細菌検査(検便検査)を行っておりますが、11月より新しい検査方法を導入します。従来は、報告まで検査後2~3日を要していましたが、陰性(一)の場合の報告は、検査後即日報告できるようにいたします。

■インジウムウォッシュ
インジウムは、インフルエンザウイルス、ノロウイルスにも効果あるとされています。

トイレでの手洗い殺菌用としては通年で使うことになり、流行期間には、作業現場への入室の際にも使われる事をお勧めします。

なお、インジウムウォッシュは、3倍に希釈し(原液1:水2)液・水・泡の出る容器に入れお使いください。協会では幹旋物資として取り扱っております。

meiji

インジウム®泡ハンドウォッシュ

■広範囲の細菌・真菌・ウイルスへの殺菌・消毒作用

■使いやすい泡ポンプ
●泡なので手指に広げやすい
●お子様でも簡単

■洗い流す洗浄タイプの医療品
●インフルエンザ・風邪の季節の手洗いから乳幼児の世話やご老人の介護時の消毒まで様々な用途に

3倍に希釈し使用 (原液1:水2)

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。

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

省エネ型ガス連続炊飯機
従来機能継承
強弱をつけた独自の火力配列で規則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。

低放射シリーズ
ガス消費量・CO
当社従来型 CRC2-20S 省エネ型 CRC2-20M

ランニングコスト 23%削減(当社比)

株式会社 中西製佐所
本社: 大阪市生野区美南五丁目4番14号 〒544-0015
TEL: 大代表 (06) 6791-1111 FAX: (06) 6793-5151
URL: http://www.nakanishi.co.jp/

ISO9001:2008 認証取得工場
JMA 品質保証
JAB 品質保証
JAS 品質保証

中西製作所 検索