

# 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:suihankoukai@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

## 平成27年臨時総会・賀詞交歓会開催

消費者米価の高止まりや日本の人口減少等により米消費量の右肩下がりが続き、和食の世界文化遺産登録も米消費増には微風であった  
 エサ米への転作支援政策の効果も期待する中、今後も「コシヒカリ」対策などへの課題は多い

### 会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会 会長 **富澤三継**



公益社団法人日本炊飯協会は、1月23日(金)賀詞交歓会を、コートヤード・マリオット銀座東武ホテルで開催した。

昨年末には「アベノミクス」の信任を問う総選挙で与党が圧勝し、議席数の3分の2を維持し「陽は又登る」様になりました。更には、安倍総理の得意な外交でも大きな発展が期待されます。ノーベル物理学賞を受賞された日本人が開発したLEDのように、「政治の力」で日本を明るく照らして「輝かしい日本」にして頂きたいと思っております。

「政治の安定」は「経済の安定」にも繋がりますので、日本経済の回復・発展に期待をしたいと思います。

さて、昨年5月に日本

創生会議が、30年後には地方自治体の約半分が人口減少によって消滅する危機にあるという報告を行って、大きな反響を呼び話題になりましたが、今や人口減少は日本国内にとって重要な課題となつております。これは食品業界にとっても大変大きな懸念材料でもあります。「二朝一タ」には解決できない構造的な問題であり、政府として諸対策の検討や諸施策の実行に向けて地味な取組をお願いしたいと思います。

更に、米関連業界にとつても一つの大きな懸念材料は「米消費量の減少」であります。

創生会議が、30年後には地方自治体の約半分が人口減少によって消滅する危機にあるという報告を行って、大きな反響を呼び話題になりましたが、今や人口減少は日本国内にとって重要な課題となつております。これは食品業界にとっても大変大きな懸念材料でもあります。「二朝一タ」には解決できない構造的な問題であり、政府として諸対策の検討や諸施策の実行に向けて地味な取組をお願いしたいと思います。

更に、米関連業界にとつても一つの大きな懸念材料は「米消費量の減少」であります。

この10年間で100万t(政府公表8万t年間)も減少しこの減少傾向に歯止めがかりません。業界としても、ここ10年間で「和食回帰」を訴えてきました。

昨年、和食が世界文化遺産に登録され米消費にとつては「順風に乗る」と思いましたが、米消費の拡大基調には程遠い有様です。

特に不透明な形で消費者米価が高騰した平成24年度からは更なる減少傾向が続いています。

総務省の家計調査でも日本人の主食は「米が減少しパン類、麺類が増加し米はパンに抜かれた」とされていますが、確かに小売店頭で見ても弁当の主食の形態が「ご飯から麺類」へと「様変わり」している様に見受けられます。

何故、米の消費は減少し続けているのでしょうか？最大の理由は米価格にあると思えます。JAは毎年のように生産者米価を上げる活動をしてきました。その結果、消費者米

比べ物にならない程劇的な「消費者のコメ離れ」に繋がり、稲作農業に壊滅的な打撃を与えていると思えます。

更には、将来性を期待される米輸出も不可能になる事を危惧する中でエサ米の生産地は都道府県単位での生産地指定をする等の万全な対策の実施を切望致します。

今年も多く課題がありますが、会員各社の発展のために懸命に活動して参りますので、何卒お力添えの程宜しくお願致します。以上

臨時総会では、平成27年度事業計画並びに収支予算が承認され、役員改正では新副会長に明治ライスデリカ株式代表取締役社長の奥正明氏が就任された。

続いて、一般財団法人日本穀物検定協会会長山本徹氏より、ごほんソムリエ認定試験に協力を頂いて10周年を迎えるにあたりご挨拶を頂いた。

交歓会には、農水省生産局農産部穀物課米流通改善班長石田慎二氏、米流通改善班流通調整係長田住博康氏、農水省HACCP推進係長川添英記氏、穀物検定協会から会長山本徹氏、理事長伊藤元久氏、営業部長木野信秋氏、関東支部長久保田元之氏、関東支部業務部長椎名次男氏、関東支部課長の髙橋勇氏、国産米使用推進団体協議会から日本本べんとう振興協会専務理事高橋正夫氏、株式会社加工用米取引センター佐藤孝氏、一般社団法人日本総菜協会専務理事藤本吉紀氏、事務局長の富山武夫氏、一般社団法人日本弁当サービス協会専務理事夏目廣氏。ほか賛助会員、関係者が多数出席した。

### 臨時総会・講演会後の交歓会には、主務官庁である農林水産省の方々のほか、会員、関係者が多数出席した。

来賓代表として農林水産省生産局農産部穀物課課長補佐米流通改善班長の石田慎二氏が挨拶された。

交歓会では、当協会最高顧問の福田耕作氏が、美味しい塩おにぎりが販売されていることを紹介し、会員にこれに負けないものをつくるよう提言した。

福田耕作氏



明治ライスデリカ(株)の奥正明氏



(財)日本穀物検定協会山本徹氏



農水省穀物課長補佐米流通改善班長石田慎二氏



福田耕作氏



乾杯の音頭を取った山東昭子氏

総会後の講演会では、「経営者のためのHACCP講座」として第一部にHACCP審査委員長 茨川尚武氏による「HACCP法改正の解説」と第二部にHACCP審査委員東協章博氏による「HACCPを取り巻く状況と「炊飯HACCP」への影響」が講演された。

## セキスイ エスレンコンテナ 断熱 折りたたみコンテナ

保温性を兼ね備えた輸送・保管容器です。未使用時は折りたたみためて省スペースです。

### ■特長

- ◎折りたたみ時の高さは、使用時の約60%ダウン。
- ◎独自の形状設計で、組立て・折りたたみ作業が容易。
- ◎オールプラスチック製で洗浄機が使用でき、金属探知機にも対応可能。

### ■使用用途

- ◎米飯、弁当、パン等の輸送・保管
- ◎食肉、水産、農産加工品等の輸送・保管

### ■商品ラインナップ

品名	長辺(mm)	短辺(mm)	高さ(mm)
DOC-37 (スタンダードタイプ)	532	367	275
DOC-37PU (高断熱タイプ)	475	306	255
DOC-37FP	532	367	28



組み立てカンタンワンタッチで折りたたみ

ワンタッチ! 折りたたみ!!

高さ約60%ダウン

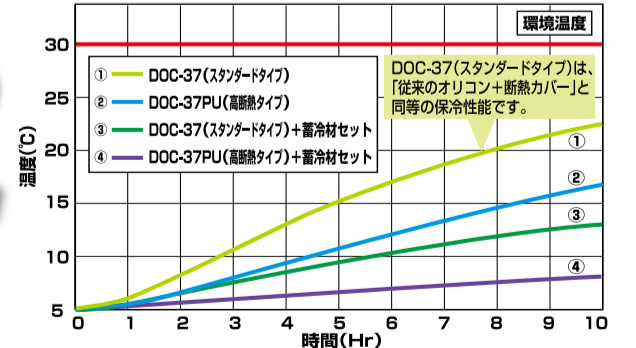
洗って清潔 耐久性もバッチリ!

〈特許出願中〉

## SEKISUI PLASTICS CO., LTD. 積水化成 積水化成成品

### ■保冷性能

保冷性能シミュレーション



### 積水化成成品工業株式会社 生活資材事業部

東京 〒163-0727 東京都新宿区西新宿2-7-1 (小田急第一生命ビル)  
 TEL03-3347-9663 FAX03-3344-2268  
 大阪 〒530-8565 大阪市北区西天満2-4-4 (堂島関電ビル)  
 TEL06-6365-3064 FAX06-6365-3112  
 ホームページアドレス: http://www.sekisuiplastics.co.jp

### HACCP支援法に基づく融資対象の例

融資を活用してステップアップ!

取り組む項目・内容	対象施設・設備の例
<b>HACCP</b> 監視制御システム 危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程に対し、連続的に監視を行う。	低温室等の自動温度記録器・警報機 温度管理等の自動化による機器的向上
<b>高度化基盤整備</b>	
<b>製造・加工の施設・環境</b>	
手洗い及び乾燥 手洗い及び乾燥を衛生的に行える設備を適所に設置している。必要に応じて、殺菌・消毒設備や温水設備がある。	手洗い施設 手の消毒と乾燥を自動で行う自動ドアやエアタール
空調・換気 空気が汚染しないように空調・換気の仕組みを構築する。	ソックダクト 空調機から排出された空気を洗浄
照明 作業に適切な明るさを確保する。	食品工場用照明器具 ほこり防止のためのカバー付照明
水(水道水以外) 殺菌又は除菌設備を設置し、正常に作動していることを確認し、記録する。	殺菌水供給装置 塩素添加による井水等の殺菌
排水 排水を適切に処理する。	排水処理設備 ろ過・殺菌による排水の浄化
温度管理を要する装置・設備等 温度管理を要する装置・設備は、温度のモニタリング及び管理ができるものである。	記録装置付き空調機・冷蔵庫 製造環境の低温管理
個人衛生 食品取扱者は、必要な場所では目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物への交換等を行う。	エアシャワー 工場内への毛髪・ほこりの持ち込み防止
原材料管理 原材料として、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったもの、加工に供する。	スパイラル式野菜洗浄機 洗浄剤を含む水流により農産物野菜を洗浄
生物学的要因管理 有害な微生物又はそれらが産生する毒素を安全なレベルまで取り除く、あるいは増やさない。	熱水スプレー式レトルト殺菌機 缶詰・レトルト食品等を高温高圧により殺菌
物理的要因管理 ガラス、金属片等の異物の混入を防止する仕組みを適切に設定する。	磁力選別機 混入金属を磁力により物理的に除去
出荷記録の作成・保存 入出荷の記録の作成及び記録の保存の手順を定め、実施する。	バーコードリーダー 情報の一元管理

衛生・品質水準の確保に関する項目

製造・加工の施設・環境

装置・設備・人員

人

食品等の取扱方法

トレーサビリティ

消費者の信頼確保に関する項目

平成10年に施行された HACCP 支援法は2回の改正延長のうえ、平成25年に3度目の改正が行われた。

改正の要点として、従来の高度化計画の認定に加えて高度化基盤整備計画の認定も行い、支援の対象となる。

高度化基盤整備計画はすでに HACCP を取得している事業者に対して適用され、支援(融資)の対象となる。

対象となったこと、ならびに法律の期限をこれまでの5年間から10年間に延長することである。

### 講演会 「経営者のための HACCP 講座」

第一部 「HACCP 法改正の解説」

HACCP 審査委員長 洪川尚武氏

HACCP 支援法の改正と基本方針高度化基準の改正について

### 改正 HACCP 支援法に基づく支援の仕組み

食品製造事業者が、施設・体制整備の計画を作成し、指定認定機関の認定を受け、(株)日本政策金融公庫の審査に通ると、公庫による長期低利融資を受けることができます。

融資には、「計画認定」と「金融審査」が必要です。

貸付条件	
貸付金利	2.7億円まで 0.55~0.75%
	2.7億円超 0.70~0.90% (H26.7.18時点)
償還期間:15年以内(うち償還期間3年以内)	

厚生労働大臣・農林水産大臣

基本方針

指定認定機関(事業者団体)

高度化基準

事業者

高度化計画又は高度化基盤整備計画

高度化基準に沿った工場の新設・改修、運用体制の整備計画

HACCP に対応した工場及び運用体制の整備

(株)日本政策金融公庫等による施設整備に対する長期融資

- 今後の問題点と課題
- ① 人事異動・世代交代による技術(人財)の継承問題。
  - ② コストパフォーマンスへの展開を促進する(5W2H)。
  - ③ 自主性の醸成を行う(そのための人材育成)。
  - ④ 外部監査の前に内部監査を行う仕組みを作る(HACCP 専門家チームの活性化)。
  - ⑤ 経営陣の参加促進によるレベルアップをはかる。

- 炊飯協会 HACCP を取得した成果
- ① HACCP システムの理解度(考え方)が向上した。
  - ② 衛生レベルの向上と維持が図られた。
  - ③ 商品の消費期限が延長された。
  - ④ 顧客・保健所の信頼がもたらされた。

- 監査の中で注意を喚起している事項(事例)
- ① 経験でなく文書を基に作業する習慣をつけること。
  - ② 用語の定義を明確にすること(用語集がほしい)。
  - ③ 野帳が最重要!の認識を持つこと。
  - ④ 電子化の弊害を認識すること。
  - ⑤ 作業の実施時間の記録は、実時間を分単位で記入すること。
  - ⑥ 掲示物には、作成年月日を記入すること(陳腐化防止)。
  - ⑦ 筆記具は、鉛筆は不可(改竄防止)。
  - ⑧ 捺印はサインもしくは日付印を使用すること(捺印は不可)。

第一部 HACCP を取り巻く状況と「炊飯 HACCP」への影響

HACCP 審査委員 東脇章博氏

公益社団法人日本炊飯協会は、1993年(平成11年)3月7日に HACCP 支援法の指定認定機関となり、同時に、HACCP 認定を始め、認定取得施設に「年1回の監査」を行ってまいりました。

当協会では法律の主旨に沿って、衛生管理レベルの向上を一緒になってめざし、問題解決に向けて積極的に助言を行っています。

この様な活動により HACCP 認定は平成26年末までに92件の認定を行っています。監査は、事前に監査日を通知し、結果の講評は経営者に出席を求め、検査結果は4段階評価をつけ結果の報告書を提出する手順で行います。また、監査では、

- ① 粉塵計
- ② 差圧計
- ③ 風速計
- ④ 温度計
- ⑤ 5つの文書
- ⑥ 監査案内書
- ⑦ 基本的衛生管理基準
- ⑧ PRP
- ⑨ 施設設備の基準
- ⑩ 管理(ソフト)基準
- ⑪ 監査チェックリスト

以下に実際の監査での注意喚起事項、HACCP 取得の成果及び今後の問題点・課題を紹介いたします。

## 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。

原材料を精米 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

加水式IH炊飯ライン (株式会社プロシスタス共同開発機種)

半自動IH炊飯機 炊飯マイスター

節水型洗米機

### 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。

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

元氣をつくる。 サタケは、お米で

FOOD ACTION NIPPON みんなで食料自給率アップ!

### 制度のポイント

1. 外国人技能実習制度の仕組みは、別添の図(厚生労働省)で示す通り、
- ①海外に支店のある企業が全て独自に行う型
  - ②監理団体(所謂人材派遣)を経由する型(会員企業:該当)があります。監理団体は、研修生の募集・研修、入国手続、日本での研修・訪問指導等の業務を担い、企業は監理団体に所属し、外国人研修生を受入れることになります。

### 2. 受入企業の取組み

- ①予め作成した技能実習計画に基づいた技能実習を行う。
  - ②研修及び生活の指導員をおきフォローする。
  - ③宿泊・研修施設を確保する。  
生活備品を準備(寝具類・食器類・自転車・ポット・包丁・ナベ・炊飯器等)
  - ④実習生と雇用契約を締結する。  
社会保険(健康保険・雇用保険・厚生年金)労災保険加入。最低賃金の保証。
  - ⑤実習中の事故等に備える保険へ加入。(日常賠償責任、死亡・後遺障害等)
- ※いかに質の高い監理団体を選び職種に適した人材を確保するかがポイントになります。

「外国人技能実習制度」は、外国人研修生を受入れることができ、在留期間は1年で、指定を受けた職種は3年に延長が可能です。

炊飯業及び米飯二次加工業は、指定職種に現在はいっていませんが、今回、惣菜業(炊飯業及び米飯二次加工業含む)として職種指定の申請をしており1月30日に申請が受理されました。3月に行われる審査に通れば4月中に職種指定される運びとなります。(現地で1ヶ月、日本で1ヶ月)

受入のためには、手続き・外国人研修生への指導・住居の用意・労災保険加入・最低賃金の支払等の条件がありますが、研修期間が3年となれば、人手不足を補う方策になると考えられ、ご案内申し上げます。

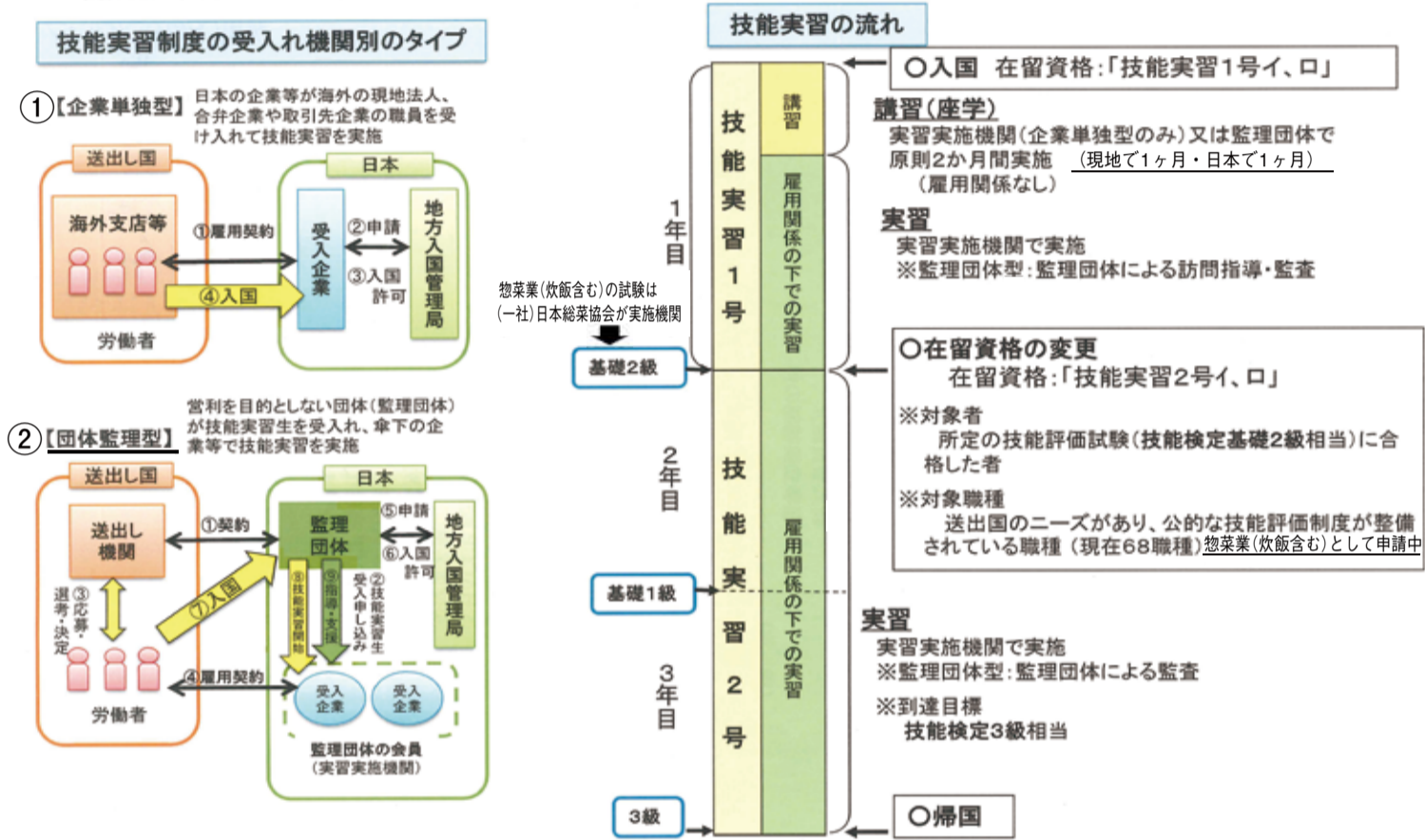
ご質問等は、協会事務局までお問い合わせ下さい。よろしくお願い申し上げます。

**外国人技能実習制度**  
在留期間1年、指定職種は3年に延長可能

## 技能実習制度の仕組み

(厚生労働省ホームページより)

開発途上国等の「人づくり」に一層協力するため、技能移転の仕組みとして平成5年に創設。(平成22年7月:改正入管法の施行)



### 外国人技能実習制度の関連機関

- ※行政機関(6つ)  
法務省(地方入国管理局)、都道府県(知事)、厚生労働省、外務省、経済産業省、国土交通省
- ※外国人技能実習制度の日本の窓口(2つ)  
公益財団法人国際研修協力機構(JITCO)、中央職業能力開発協会(JRVDR)
- ※送り出し国政府窓口と協力し、監理団体実習機関への指導・助言を行い、職種指定の審査窓口等の役割を担う。
- ※送り出し国の政府窓口及び海外の認定送り出し機関  
実習制度を日本と締結した国は15か国で、海外の認定送り出し機関は887機関ある。
- ※実習機関(各企業)  
外国人技能実習生を雇用する企業。(監理団体に所属し、そこで受入れた実習生を雇用し実習を行う)

- ※監理団体(約2,000)  
海外からの日本への実習生を受入れ、海外の送り出し機関と連携して、実習生候補者と所属の実習機関との間の雇用関係の成立を斡旋(職業紹介)する機関。実習生の受入準備、入管手続き、講習を行い、帰国まで、実習を行う企業に訪問指導・監査を行い、制度適正運営のため、適正な候補者選抜、派遣前健康診断、日本語等の事前講習、行方不明の防止を図る。その数は約2000で、営利目的でない商工会議所、農業協同組合、公益法人のほか、有料の職業紹介の許可を受けた監理団体(経費は実費徴収)となっている。(適正のある実習生を受け入れられるかは、優良な監理団体を見つけられるかに負うところが大きいといえる。)
- ※技能試験実施機関(指定職種ごと)  
職種ごとに試験機関があり、惣菜業は、一般社団法人日本惣菜協会が担当している。在留期間の延長には、技能試験に合格が条件となります。試験機関となっている協会への加入の有無にかかわらず受験ができる。なお惣菜業の職種指定の申請は、日本惣菜協会が行っている。

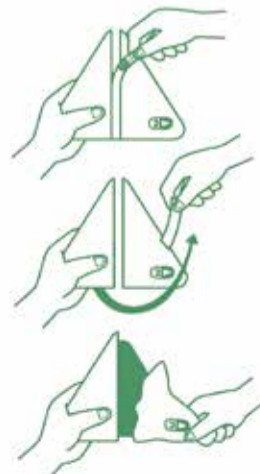
### 「オリジナルな味」の創造・開発をお手伝いいたします



### 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/>

### 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。



- ◎ 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

# 株式会社 デリカサイト

岐阜県大垣市加賀野4-1-20 代表者:代表取締役社長 堀 富則  
電話 0584-77-1811

岐阜県大垣市にある弊社は、昭和36年に創業開始し、岐阜・愛知・三重・福井・石川・神奈川・大阪にお惣菜お弁当の店を70店舗展開しています。さらに各店へ食材を供給するため、炊飯ラインを擁したセントラルキッチンがあります。

弊社の社名「デリカサイト」の「サイト」は、大垣の地は昔から地下水が豊富であり、水都

であり、地元食品スーパー16ヶ所に直営店舗を持っています。平成25年からは、あわら温泉旅館へ、ご飯や酢飯、食材等の供給も行い、美味しさは元より、安全で安心な商品づくりに精進しております。



製造課長中心に、リーダー(青帽)の指示でよく働いて下さる炊飯部のみなさん



豊かな地下水に恵まれた大垣市

## 会員だより

ありがとうございます。岐阜県大垣市にある弊社は、昭和36年に創業開始し、岐阜・愛知・三重・福井・石川・神奈川・大阪にお惣菜お弁当の店を70店舗展開しています。さらに各店へ食材を供給するため、炊飯ラインを擁したセントラルキッチンがあります。

と呼ばれてきたこと由来します。全国に湧水の名所名水は多々ありますが、平野部でありながら、こんこんといやゴボゴボと地下水が自噴する地はそう多くありません。しかも、ミネラル分が大変豊富なので、ご飯がとておいしく炊けるのです。

ですからおいしいご飯のために、弊社はこの水の活用に徹底的にこだわっています。水都の豊かな地下水を、セントラルキッチンでの集中炊飯に

使用するのはもちろん、店舗での炊飯には、地下水をわざわざ店まで運んで使うほどです。一方、設備面ではガス式一釜炊飯システムの導入を決定しました。本年7月の稼働時には炊飯HACCPを取得して、よりおいしく、より安全なごはんを提供すべく準備しています。

新設備導入を機に、家庭で失いつつある自然な食の在り方を見つめ直し、健康御飯、季節の炊き込み御飯、おはぎの種めし、更には地元の食材を取り込んだ炊飯商品にも取り組んでいきたいと考えています。

# 株式会社 三丹本店

福井県あわら市二面3丁目706-2 代表者:代表取締役 久田恭司  
電話 0776-77-1060

わが社は弁当屋です。されど、ただの弁当屋ではありません。わが社の経営理念は「人と郷土の未来を育む食への創り・おもてなしの心意気」です。お客様からは「この弁当を食べたら、よそのところでは注文できないよ！」と言って頂きます。この言葉を大切に、永遠に伝えていく事が、わが社の使命だと考えます。

食へのこだわりは、主食であるごはんの美味しさは絶対に譲れません。所在地は、北陸 福井県あわら温泉の地区に本店



三丹本店



かにめし松花堂



炊飯室



寿司調理室

## 会員だより

ありがとうございます。岐阜県大垣市にある弊社は、昭和36年に創業開始し、岐阜・愛知・三重・福井・石川・神奈川・大阪にお惣菜お弁当の店を70店舗展開しています。さらに各店へ食材を供給するため、炊飯ラインを擁したセントラルキッチンがあります。

と呼ばれてきたこと由来します。全国に湧水の名所名水は多々ありますが、平野部でありながら、こんこんといやゴボゴボと地下水が自噴する地はそう多くありません。しかも、ミネラル分が大変豊富なので、ご飯がとておいしく炊けるのです。

ですからおいしいご飯のために、弊社はこの水の活用に徹底的にこだわっています。水都の豊かな地下水を、セントラルキッチンでの集中炊飯に

使用するのはもちろん、店舗での炊飯には、地下水をわざわざ店まで運んで使うほどです。一方、設備面ではガス式一釜炊飯システムの導入を決定しました。本年7月の稼働時には炊飯HACCPを取得して、よりおいしく、より安全なごはんを提供すべく準備しています。

### 公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

1. 正会員 (72社)

平成27年3月1日

地域	市町村	会社名	中部	岐阜県	静岡県	愛知県	京都府	三重県	大阪府	岡山県	広島県	山口県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	沖縄県	海外
北海道	札幌市	(株)ふか河 サッポロライス(株)		(協)岐阜県ライスセンター (株)デリカサイト	(株)遠州米穀 (株)マルヨ	JAあいち経済連 (株)エザカ 米常ライス(株) (株)フクミツ	(株)煌 三彩食品(有)		丸仙製パン(株) コムックス(株)	岡山パールライス(株)	(株)ポストごはんの里 (株)丸和 ハゴロモ(株) 広島駅弁当(株)	(株)四季彩	シンセイフードサービス(株)	全農高知県本部米穀総合課	北九炊飯(株) (株)のぼる	(株)ヨコヤマ	沖食スイハン(株)	韓国 SAMSUNG WELSTORY(株) 中国 浙江五芳齋実業有限公司
東北	青森県	(株)鈴葱																
	宮城県	ボン・リー宮城(株) (株)IA加美よつばアドファ																
	山形県	(株)サンコー食品 (株)ベストフーズ																
	福島県	(株)東邦フードサービス																
関東	茨城県	(株)オーシャンフーズ																
	群馬県	マック食品(株) (株)新川屋 (株)わびすけ																
	埼玉県	明治ライスデリカ(株) (株)サンフレッセ																
	千葉県	(株)川島屋 全農パールライス(株) 伊丹産業(株)																
	東京都	(株)イクタツ (株)丸千 (株)三ツ和 ワコーライス(株) (株)銀しゃり (株)食彩房成木屋																
	神奈川県	(株)ミツハシ (株)佐々木商店 (株)四季楽 (株)ジャンボリア 小田急食品(株) 東光食品(株)																
中部	長野県	(株)豊炊飯 バイクックコーポレーション(株) (有)炊飯センター柳澤																
	新潟県	ミンマデリカ(株)																
	福井県	(株)しゅりー (株)三丹本店																
	富山県	高田食糧(株)																

2. 賛助会員 (21社 順不同)

(株)AIHO	平成ケミカル(株)
(株)コバヤシ	(株)プロシスタス
キュービー醸造(株)	信和産業(株)
京豊エンジニアリング(株)	(株)サタケ
積水化成工業(株)	鈴茂器工(株)
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	(株)みすずコーポレーション
(株)Mizkan 東日本支社	大塚食品(株)
朋和産業(株)	オーケー食品工業(株)
マルカン酢(株) 東京支店	大倉アグリ(株)
横井醸造工業(株)	エフピコインターパック(株)
東京冷化機工業(株)	

平成26年度 新会員

正会員 高田食糧(株) (株)デリカサイト 東光食品(株) (株)三丹本店  
賛助会員 オーケー食品工業(株) 大倉アグリ(株) エフピコインターパック(株)

### 幹旋物資一覧表

会社名	担当者名	TEL-FAX	規格	基本@送料込	H27年2月現在 発注ロット
積水化成工業(株)	小野塚	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)	猪狩	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白 厚さ0.02以上	7.20円	5,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	HDPE/白 厚さ0.02以上	5.70円	5,000枚以上
積水化成工業(株)	小野塚	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@180 初回版代 5,000円		100C/S以上
積水化成工業(株)	小野塚	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
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
平成ケミカル(株)	加藤	TEL 03-5911-1740 FAX 03-5911-1741	甘槽化学産業製 アルコール67度	2,510円/缶(18L入り)	5缶以上
			甘槽化学産業製 アルコール75度	2,950円/缶(18L入り)	5缶以上
(株)アイザック	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(7ルズ) 162円 しゃりボックス B(5ルズ) 243円 しゃりボックス (7ルズ+5ルズ) 268円	1000C/S以上
王子キノコ(株)	八木	TEL 03-6327-1020 FAX 03-3542-1070	バルクロスPR-50G 300*400(700枚/ケース)	6.20円	7,000枚 (10ヶ-)
(株)いっかく	坂本	TEL 0120-773-222 FAX 0120-229-631 (080-5763-9909) 辻 (080-5763-9910) 坂本	食中毒菌5種A (赤痢・サルモネラ・チフス・パラチフス・0-157) ノロウイルス(RT-PCR法)	260円(1検体) 280円(1検体)5種F 3,200円(1検体)	15名様以上 (送料無料) 冷蔵(クール)便 (送料別)
水野産業(株)	小林傑	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き)	5,524円/20本 3,400円/10本	3本/セット 6本/セット
大家食品(株)	平間己敬	TEL 03-3219-1690 FAX 03-3219-1692	1kg(260*170*40) 15kg(460*350*150)	950円/1袋 13,500円/1袋	10袋/ケース 1袋/ケース

**協会からのお知らせ**

■ 通常総会のお知らせ  
通常総会を左記日程で行います。

日時 平成27年5月20日(水)  
13時~ 通常総会  
15時~ 懇親会

場所 コートヤード・マリオット 銀座東武ホテル

会員の皆様におかれましては、万障お繰り合わせの上、出席頂きますようお願い申し上げます。