

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

平成30年度通常総会開催

公益社団法人日本炊飯協会は、5月25日(金)、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平成30年通常総会を開催した。

総会で事業報告とともに、木津嘉人理事が退任となり、副会長に中村氏を加えた役員体制で臨むことが報告されました。食品衛生法の改正を控え、厚労省から蟹江室長を迎え、講演いただきました。

懇親会では、坂田会長挨拶に続き、農水省の岩濱農産部長からご挨拶頂きました。新会員の三八五フーズが紹介され、江上栄子理事による乾杯の首領が取られ、懇親会に移りました。

会長挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長 **坂田文男**



本平成30年は春先から北朝鮮に振り回され、大荒れの成年になりそうです。安全保障等では日米の密着度は高く安全には懸念無さそうですが、貿易問題では今迄の副首相級の会談から、更に貿易と投資を問題点として協議する、茂木(レイト)ハイザー会議が設けられ二国間交渉も視野に入ってきました。牛肉、米問題も再燃し、農産物もかつてTPPで合意したレベルに戻る可能性があります。安全確保等ではTPP IIは国会承認され、今後、Aust米は8400t輸入される事になり、米業界も大きな転換がありそうで、期待致しております。

また、平成32年には東京オリンピックが開催され、国として国内消費期限の短い食品を取り扱っている業界の衛生管理の手法は、「HACCP」しかないと考え、当協会では発足時(平成5年)より「HACCP」の勉強を重ねてまいりました。平成11年、国でもHACCP手法の導入が大事と考え、厚生労働省・農林水産省共管のHACCP手法支援法が施行されました。当協会では早速指定認定機関の指定を受け(1業種に対し1団体)、会員、会員外と問わず炊飯HACCP



「HACCP」の勉強を重ねてまいりました。平成11年、国でもHACCP手法の導入が大事と考え、厚生労働省・農林水産省共管のHACCP手法支援法が施行されました。当協会では早速指定認定機関の指定を受け(1業種に対し1団体)、会員、会員外と問わず炊飯HACCP

また当協会は、平成18年より、米消費拡大を目指した地道な取組として「ごはんソムリエ認定事業」を行って

Pの認定を始め、現在までに108件認定し、業界の衛生管理レベルの向上に努めてまいりました。当協会のHACCPの最大の特徴は、毎年更新認定を行うことで、「後戻りしない」管理の構築にあります。

HACCP制度化に向けた食品衛生法の改訂は、参議院を通過し衆議院での審議に入り、HACCP認定の問い合わせは、当協会においても急増しており、今後ともHACCP認定事業の充実を図ってまいりたいと考えております。

現状の米政策は、米消費拡大への取り組みが希薄で消費者志向になっていないことに大変懸念を感じます。

一方、米購入価格は、「まさかの三年」連続、毎年10%以上も上昇し、喘ぎの三年ともなっています。個人消費が伸び悩む中、27・28年度の価格交渉は困難を極め、僅かな価格転嫁しかできませんでしたが、29年産も米価値上がりとなったため、今回は消費減少も覚悟の上で米価値上がりを見合う価格転嫁をお願いしましたが、9割近いお客様にお認め頂いたものの、額は十分とはいえず、業界は、疲弊してきています。

このような状況の下で、当炊飯協会だけでもテレビ10局、一般紙15社以上から取材攻勢を受けており、現在も取材は続いています。今年3月以降は、大義無き値上げは30年産以降も続くのか? 国産米価格の先行き不安? と取材方向が変りました。即ち国産米毎年10%高騰! から、輸入米も昨年比50%upに

視点に移り、低所得者を直撃! 需要量激減懸念? 等へ益々の社会問題化の兆しを懸念致しております。

ご承知の様に平成30年は40年間続いた縮小均衡の生産調整(減反政策)が廃止され「今後生産者の経営判断により米生産する」に大転換! 大改革の年であり、中食、外食業界では「安定供給と明るい未来のある稲作産業!」を期待してまいりました。しかし、確かに農水省による減反指示は無くなりましたが、各都道府県に再生協議会を設け、減反数量指示の替わりに「生産の目安」を設けて指導するので、今迄の「減反は維持され変わらない!」とJAでも声高に言い、JA、県、国も同一歩調で指導していると報じられております。

大改革の減反政策は「なにも変わらない!」建前論だったのでしょうか?

更には政治誘導、介入で30年産米も値上がりし「まさかの4年」にでもなれば、前記の様には社会問題化はエスカレートし「米不信」消費激減→高値による低所得者、特に若年層の米離れ」を惹起する事を懸念します。またGDPは、0.65%下がったと公表され、

炊飯はサタケにおまかせください。

(株式会社プロシスタス共同開発機) 加圧なので、高温で芯までしっかりと炊き上げます。

加圧式IH炊飯ライソ
加圧式ガス炊飯ライソ

品質管理を担う検査・測定機器

- 炊飯食味計 ご飯対応
- 硬さ・粘り計 ご飯対応
- 穀粒判別器 白米対応
- DNA検査装置 白米対応

株式会社 **サタケ** 【広島本社】広島県東広島市西条西本町2番30号 Tel.(082)420-8531 詳しくはホームページをご覧ください
 【東京本社】東京都千代田区外神田4丁目7番2号 Tel.(03)3253-5511 <http://www.satake-japan.co.jp/> サタケ IH 検索

消費者の財布の紐は益々固くなる予感されま。このような状況から、30 年産米価が「まさかの値上げ」となった場合、もはや大儀なき値上げの価格転嫁交渉は困難と思われ、業界の経営は立ち行かなくなるのではと危惧しております。

今後とも国産米、輸入米の安定供給(数量、価格)を国産米使用推進団体協議会と共に当局に訴えて参る所存です。

これからも大変な時期は続くと思いが、「きめ細かい情報交換」「知恵を出しての協力」が大切です。中食業界が結束して参りますので、今後共「指導」と「鞭撻」、ご協力をお願い申し上げます。

総会では坂田会長が議長を務め、平成 29 年度事業報告、平成 29 年度収支決算報告、役員選任(報告)、HACCP 審査、監査要領の一部改訂(報告)が議決され全議事が承認された。山東昭子理事(参議院議員)が挨拶した。山東理事は国際



当協会の山東昭子理事



新副会長に就任した、(株)の中村勝浩氏

情勢が変化する中、ごとの政務活動への理解に對し感謝の意を述べるとともに、「世界に和食文化が広がり米輸出は伸びている。日本の農業において稲作は基幹作物であり主食だ。米消費の面では家庭での米消費が減少する中、中食向けは年々増加して存在感を増しており、会員各社の皆様の取組みに敬意を表したい。更なる発展を祈念しております。」と会員各社を激励した。また、通常総会に先立つ 4 月 24 日には理事会が開かれ、木津嘉人副会長の理事退任に伴う役員選任が行われ、新副会長に中村勝浩理事(株)代表取締役社長)を選任したことを報告、中村副会長は「中食業界の発展に微力ながら尽力したい」と抱負を述べた。総会後には厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課の蟹江誠 H A C C P 推進室長が「食品衛生法等の一部改正について」と題し特別講演した。その後は懇親会が開かれ坂田会長が挨拶【別掲】。懇親会には、会員各社をはじめ、来賓として農林水産省から岩濱洋海政策統括官付生産局長、田口将之農産部長、穀物課米流通加工対策室課長補佐、菊地孝行穀物課流通調整係長、吉田昌史穀物課流通調整係長、厚生労働省から医薬・生活衛生局食品監視安全課の蟹江誠 H A C C P 推進室長、(一財)日本穀物検定協会から石原清史業務担当理事(当時)、舟生潔業務部長補佐、国産米使用推進団体協議会から(公社)日本べんとう振興協会嵯峨哲夫専務理事、(一社)日本惣菜協会周東稔事業推進部長、藤木吉紀専務理事、(一社)日本弁当サービ協会の夏目廣専務、全国米穀工業協同組合中島三郎



「食品衛生法等の一部改正について」の講演を行った蟹江 真琴氏



来賓代表の挨拶を行った農林水産省の岩濱洋海氏



江上栄子理事が乾杯の発声を行った

氏、JA 全農から藤井暁米穀部主食課長、大熊浩米穀部主食課課長代理らが出席した。来賓を代表して岩濱洋海農林水産省政策統括官付生産局長が挨拶し「昨年は行政が生産目標数量を配分せず、平成 30 年産からはよい生産現場で需要に応じた生産が行われることとなる。主食用米の需給は全国ベ

ースでは均衡しているものの、業務用米については逼迫しているとの声をいただく。皆様には産地に出向き、産地と結び付いて必要な品種銘柄、数量などを伝えて頂きたい。日本炊飯協会の役割は益々高まっている。業界の皆様への発展を祈念する」と祝辞を述べた。



新たに正会員に加盟した三八五フーズ(株)の本間昌治氏

「食品衛生法等の一部改正について」の内容についての解説

☆HACCPの制度化について、重要と思われる点に絞って、スライド資料を抜粋し、ポイントを絞って解説します。

食品衛生法等の一部改正について、厚労省蟹江室長に講演頂いた、資料の一部を掲載しました。食品衛生法は、6月6日に衆議院で可決成立し、今後、2年以内に施行されることになり、政令・省令・通達と実際の施行規則等詳細が決まっています。従って、現段階で改正の概要が決まったと言えます。資料の中の①「改正の趣旨」、②「HACCPに沿った衛生管理の制度化」(以下「HACCPの制度化」という)、とそれに伴う保健所指導の変化、③「営業許可制度の見直し」が我々の業務に大きく関わってくるため、ポイントを絞って解説します。

※ HACCP 制度化、営業許可関連の 6 枚の資料内容も一部省略しポイント絞るを掲載しました。

改正の趣旨

厚労省資料の「改正の趣旨」の冒頭、「我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に際し、食品の安全を確保する為」は、今回の法改正を理解する上で、重要となります。HACCPは、Hazard(危害) Analysis(分析) Critical Control Point(重要管理点)の略称で、食品事業者自らが各工程の危害要因を分析し、食品衛生に関わる必須の管理点を定め、連続的に管理する事で安全な食品を届ける自主管理の手法(システム)で、1970年代に確立しました。食品製造の出発点である「農場から食卓に至るまで」を管理する必要がある」としており、この衛生管理手法は有効であると世界で認められるようになってきています。

食品製造技術・方法、物流網は発展し、食品の調達・供給は全世界に広がりました。微生物の検査技術も発展し、不明だった食中毒の原因が明らかになるものもあり、対処方法も進化しています。この様な環境の変化を受け、従来からの衛生管理手法(一般衛生管理)だけでは、食中毒は防ぎきれないと危機感が高まりました。1990年代には、一般的衛生管理に加え、HACCPの導入を図ろうとする動きが、世界的に出てきました。日本では、1998年に総合衛生管理製造過程、1999年に HACCP手法支援法が施行され、HACCP導入ができました。多くの大企業では HACCP導入が進みましたが、小規模事業者では、導入が中々進んでいないのが現状です。

改正の概要

今回の法改正では、日本の全ての食品事業者に、一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理の実施を求められています。但し、小規模事業者は、手引書を参考に簡略化された衛生管理でも良いと柔軟性を持たせました。なお、HACCPは管理手法であるとして、HACCP 認証の取得までは求めていません。保健所の食品衛生監視の体制は、従来型と HACCP 型の 2 つがあり、食品を取り巻く環境

図られます。

① HACCP に基づく衛生管理

「コーデックスの HACCP の 7 原則に基づく衛生管理」の事を示しています。

食品衛生上の危害発生を防止する為、特に重要な工程を管理する取組としてコーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品事業者自身が使用する原材料や製造方法に依り、計画を作成し管理を行います。

② HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

「HACCP の考え方を取り入れた」とは、「コーデックスの HACCP 7 原則」の最初の危害要因分析を省略し、重要管理点に對して危害防止するための計画を作成し管理を行うことを示しています。

HACCP に沿った衛生管理は、本来「HACCP に基づく衛生管理」(①)であるが、小規模事業者では HACCP 導入が進んでいないため、小規模事業者にはもとより「施設者に配慮し、簡略化されたアプローチ」がある。

③「交叉汚染の防止(壁等を用いて区分け)」「床・壁等の素材」「カビ、結露の発生防止」「手洗い(給湯付き手洗い設備)」の 4 項目の記載があり、施

2. 厚労省から各業界団体に、取扱う食品の特性に応じた衛生管理の手引書の作成を求めています。

その際、表現は使い慣れた言葉を使用する。「管理する点」個重要管理点、「日報をつける」「記録、等」

3. 手引書には、危害要因分析により定められた重要管理点及び必要な管理ポイントが載っている日報等が示されており、小規模事業者はこれらを参考として計画を作成すればよいとしている。

「取組の対比」の「認定・認証」項目は、今回の法改正には関係無いが、資料に記載があるので、気づいた点について解説します。

①「認定・認証」には、当協会の HACCP 認定など、業界団体の認定、都道府県認定などが含まれます。

② HACCP は管理方法(ソフト)であるが、認定・認証を取得となると「施設の基準」も含まれてきます。

なお、一般衛生管理にはもとより「施設の基準」も含まれています。

HACCP に沿った衛生管理の基準は、HACCP に沿った衛生管理が基本ですが、小規模事業者には、HACCP の「考え方を取り入れた」基準も含め、法令に規定され全国で平準化が

1. 小規模事業者は、最初から自ら計画を作成することは困難で、重要管理点から始める簡略版管理とする。

③「交叉汚染の防止(壁等を用いて区分け)」「床・壁等の素材」「カビ、結露の発生防止」「手洗い(給湯付き手洗い設備)」の 4 項目の記載があり、施

設の点検すべき項目と捉え、再確認して見て下さい。

国と地方自治体(保健所)の対応

これまでで衛生管理は、地方自治体の条例に委ねられていたことが多かったが、法改正で衛生管理の基準が規定されたことにより、運用、食品衛生監視員の指導方法や監視指導の内容が同一化されました。

HACCPの民間認証等は、国際的な認証の基準との整合性を図る方向に動いていま

す。また、HACCPは自主管理であることから、業界団体が作成した手引書の内容を踏まえた監視指導が今後行われます。

HACCPの制度化は全ての食品事業者が対象となるため、営業許可の対象業種以外の事業者の把握が必要となり、今後政令で許可に加え届出を設け、全ての食品事業者に対して、実態に応じた営業許可業種の区分、施設基準の見直しが行われます。

また、現状の許可制度では、1箇所での営業にも拘わらず、いくつもの許可が必要なケースが多く見られたが、今後の煩雑な手続きにも見直しが行われます。

◇コーデックスのHACCP7原則◇

- 原則1 危害要因分析の実施
原則2 重要管理点(CCP)
原則3 管理基準の設定(CL)
原則4 モニタリング方法の設定
原則5 改善措置の設定
原則6 検証方法の設定
原則7 記録と保存方法の設定

HACCPに沿った衛生管理の制度化

Table with 3 columns: 対EU 対米等輸出対応(HACCPα), HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある、コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。【対象事業者】事業者の規模等を考慮

- 【国と地方自治体の対応】
1 ① これまで地方自治体の条例に委ねられていた衛生管理の基準を法令に規定することで、地方自治体による運用を平準化
2 ② 食品衛生監視員の指導方法を平準化
3 ③ 日本や国際的な民間認証や民間認証等の基準と整合化
4 ④ 業界団体が作成した手引書の内容を踏まえ、監視指導の内容を平準化
5 ⑤ 事業者が作成した衛生管理計画や記録の確認を通じて、自主的な衛生管理の取組状況を検証するなど立入検査を効率化

※今回の制度化において認証の取得は不要。

② HACCPに沿った衛生管理は、小規模事業者にも配慮し、「HACCPに基づく」と「HACCPの考え方を取り入れた」の2つの基準を法令で規定し、全国で衛生管理の平準化が図られます。

改正の趣旨 食品衛生法等の一部を改正する法律案の概要

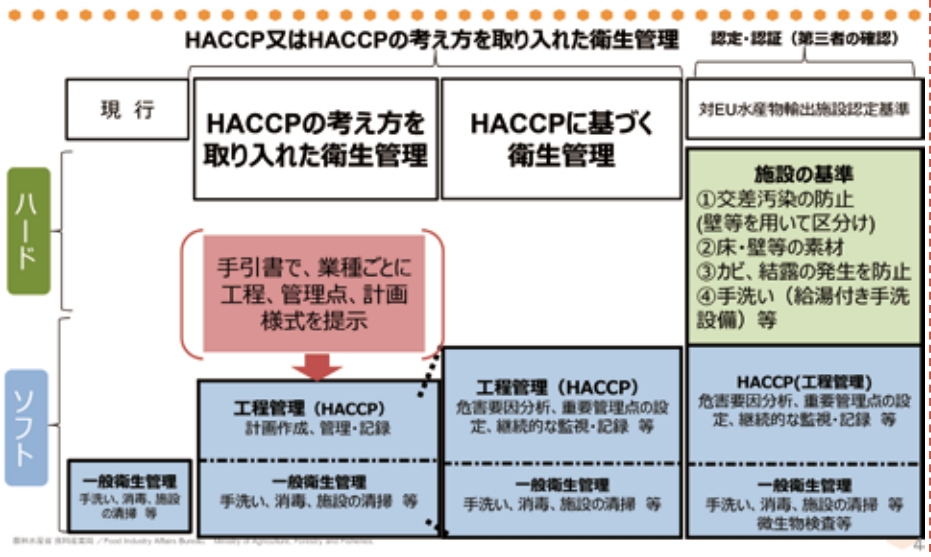
○ 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

- 改正の概要
1. (省略)
2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化
原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。
3. (省略) 4. (省略)
5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設
実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。
6. (省略) 7. (省略)

施行期日
公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1.は1年、5.及び6.は3年)

① HACCPに沿った衛生管理の制度化は、全ての食品事業者が対象になります。営業許可は34業種に限られていたため、届出制を加えることにより、全ての食品事業を対象とするしくみとしました。

取組の対比



④ 法改正は、HACCPに沿った衛生管理を制度化しており、認証までは求めていない。小規模事業者には、業界団体が作る手引書を参考にすることを薦めている。

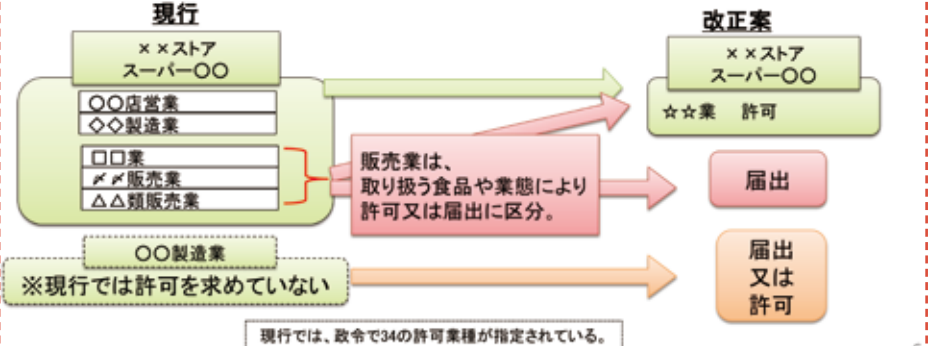
HACCP適用の弾力化について

小規模・発展途上の企業におけるHACCP適用の「弾力化」
コーデックスのガイドライン「HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) システムとその適用のためのガイドライン (CAC/RCP 1-1969 ANNEX)」
○ 小規模・発展途上の企業では、人、財源、施設、工程、知識等を考慮した弾力的な対応が重要である。
○ 小規模・発展途上の企業は、効果的なHACCP計画の作成及び実施のための財源や現場で必要となる専門的知識を必ずしも持っていないため、業界団体や専門家、規制当局等から、専門的助言を得るべきである。

③ HACCP導入の際、小規模事業者への配慮を求めており、専門的助言を得るべきとしている。

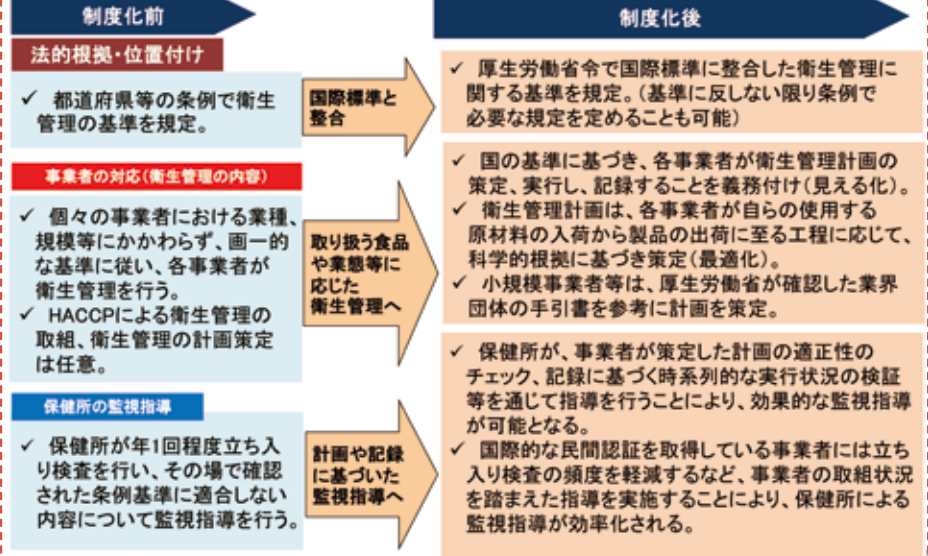
営業許可制度の見直し及び営業届出制度の創設

○ HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在等を把握するため、届出制度を創設。
○ 併せて、営業許可について、実態に応じたものとするため、食中毒リスクを考慮しつつ、見直しを行う。
* 法律改正では、都道府県は、厚生労働省令を参照して、営業許可の施設基準を定めることとし、政令改正では、営業許可業種の区分や施設基準についての実態に応じた具体的な見直しを行う。



⑥ 営業許可制度は、許可に届出を加え、全ての食品事業者を網羅するようになります。

衛生管理の在り方(HACCPの制度化前後の比較)



⑤ HACCPの制度化により、法的根拠、事業者の対応、保健所の監視指導が、大きく変わります。

弊社は、三八五グループの食品部門として昭和62年より、地元企業の社員食堂、学校給食、病院給食、外食を主に操業しております。従業員数200名(うちパート社員50名、パート従業員150名)。平成29年には学校給食事業の展開に伴い、新しく炊飯工場を設立し、同年8月より八戸市と階上町の学校給食のごはんを供給す

—みなさんこんにちは—
三八五フーズ株式会社

〒039-1103 青森県八戸市長苗代元木26-3三八五流通第2ビル1F 代表者: 沖本直人
電話: 0178-32-6773 設立: 昭和62年7月 資本金: 1000万円
従業員数: 200名(うちパート職員150名) 年商: 8億5000万

会員だより

また、今年4月には公益社団法人日本炊飯協会の指導のもと、青森県では2例目となる炊飯 HACCP の認証を取得しました。取得することで、従業員全体の意識をさらに高め、スキルアップはかり、より高度な品質管理を徹底すること、安全・安心な給食サービスを提供していきます。

ることとなり、地産地消を推進するため、地元産の米を使用しています。商品はアイテムは白飯、炊き込みご飯とされている。食の安全安心の気運が高まる中、将来を担う子供たちが育むため、細心の注意と真心をもって毎日各学校にお届けしております。子どもたちから「おいしい」と喜んでいただいております。



工場風景 (内部)



工場風景 (攪拌機)



工場外観

公益社団法人日本炊飯協会 県別会員一覧表

県別会員一覧表

平成 30 年 7 月 現在

北海道	札幌市	(株)ふか河	中 部	岐阜県	(株)なごり炊飯センター	
	釧路市	釧路学校給食パン工業(協組)			(株)デリカサイト	
	旭川市	道史食糧供給(株)				
東 北	青森県	三八五フーズ(株)		静岡県	(株) 遠州米穀	
	宮城県	ボン・リー宮城(株)			(株) マルヨ	
		(株)JA加美よつぱらドファ		愛知県	JAあいち経済連	
		(株)パールライス宮城			(株)エザカ	
	山形県	(株)サンコー食品			米常ライス(株)	
		(株)ベストフーズ			(株)ホセキ東海	
	福島県	(株)東邦フードサービス			(株)名古屋食糧	
	茨城県	(株)オーシャンフーズ			(株)だるま、名古屋支社	
関 東	群馬県	マック食品(株)	近 畿	滋賀県	滋賀米飯(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)		大阪府	(株)Shinmei Delica	
		(株)サンフレッセ			(株)いなダイニング	
	千葉県	(株)川島屋			ダイワサミット(株)	
		全農パールライス(株)			日本食糧卸(株)	
	東京都	(株)イクタツ		中国	岡山県	岡山パールライス(株)
		(株)丸千			広島県	(株)丸和
		(株)三ツ和				ハゴロモ(株)
		ワコーライス(株)				広島駅弁当(株)
		(株)銀しやり				
	神奈川県	(株)ミツハシ		山口県	(株)四季彩	
		(株)佐々木商店			四国医療サービス(株)	
		(株)四季楽		四 国	愛媛県	全農高知県本部米穀総合課
		(株)ジャンボリア			高知県	北九炊飯(株)
		小田急食品(株)			福岡県	(株)のぼる
		東光食品(株)				(株)ヨコヤマ
		(株)そらちファーム			佐賀県	(株)クッキングセンター佐賀
						(株)どんどんライス
中 部	富山県	高田食糧(株)		熊本県	(株)パールライス大分経済連	
	石川県	(株)米心石川			大分県	沖繩スライム(株)
	福井県	(株)しやりー			沖繩県	SAMSUNG WELSTORY(株)
	長野県	(株)豊炊飯		海 外	韓国	浙江五芳齋実業有限公司
		ペイクックコーポレーション(株)			中国	
		(有)炊飯センター柳澤				

2.賛助会員(24社 順不同)

(株)AIHO	信和産業(株)
(株)コバヤシ	(株)サタケ
キュービー醸造(株)	鈴茂器工(株)
京豊エンジニアリング(株)	(株)みすずコーポレーション
積水化成工業(株)	大塚食品(株)
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	オーケー食品工業(株)
(株)Mizkan	大倉アグリ(株)
朋和産業(株)	エフピコインターパック(株)
横井醸造工業(株)	(株)JAてんどうフーズ
東京冷化機工業(株)	(株)保健科学 西日本
平成ケミカル(株)	不二精機(株)
(株)プロシスタス	タマノイ酢(株)

公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿

役員名簿

(平成 30 年 5 月 25 日)

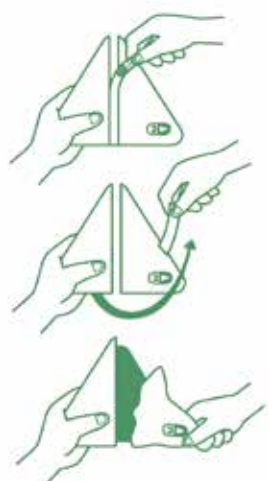
協会役務	所 属	役 職 名	氏 名	氏 名
会 長	株式会社新川屋	代表取締役社長	坂田文男	非常勤
副 会 長	明治ライスデリカ株式会社	代表取締役社長	奥 正 明	非常勤
副 会 長	株式会社ジャンボリア	代表取締役社長	千田法久	非常勤
副 会 長	株式会社煌	代表取締役社長	中村勝浩	非常勤
専務理事	公益社団法人 日本炊飯協会	事務局長	三橋昌幸	常 勤
理 事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査員	福田耕作	非常勤
理 事	株式会社川島屋	代表取締役社長	川島弘士	非常勤
理 事	株式会社サンフレッセ	代表取締役社長	富澤三継	非常勤
理 事	株式会社どんどんライス	代表取締役社長	平井浩一郎	非常勤
理 事	株式会社ながもり	取締役	柳原健志	非常勤
理 事	株式会社ミツハシ	代表取締役社長	山口大輔	非常勤
理 事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	渋谷尚武	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	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)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		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	米穀部長	渡邊靖治	非常勤
監 事	浅木克眞税理士事務所	税理士	浅木克眞	非常勤

斡旋物資一覧表

(税別) H30年4月現在

会社名	担当者名	TEL・FAX	規格	基本@(送料込)	発注ロット
<ガゼット袋>					
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	590*870*490	6.50円	10,000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		
<ガゼット袋(カラー ピンク・青・黄)>					
朋和産業(株)	田村	TEL 047-456-5013 FAX 047-456-5082	HDPE/白	7.20円	5,000枚以上
信和産業(株)	石澤	TEL 047-458-5811 FAX 047-458-5850	厚さ0.02以上		
<食缶>					
積水化成工業(株)	鈴木	TEL 03-3347-9663 FAX 03-3344-2268	シルク印刷送料ホトスタンプは別途@50 初回版代 シルク印刷5,000円 ホトスタンプ印刷15,000円	オープン価格 参考上限価格 15kg:3,600円 10kg:3,000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
<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
<ダンボール食缶>					
(株)アイザック	中野	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#) 173円 しゃりボックス B(5#) 257円 しゃりボックス (アルミスボン) 282円	1000C/S以上
<炊飯吸水紙>					
王子キノクロス(株)	上村	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ケース)
<腸内細菌検査>					
(株)保健科学西日本	高橋	TEL 0120-342-383 FAX 075-924-4127	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) 陰性(-)の場合の報告は検査即日	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)
<明治ハンドウォッシュ>					
水野産業(株)	小林	TEL 03-3836-3007 FAX 03-3836-9526	手洗い用洗剤 (殺菌機能付き)	4,980円/20本 3,400円/10本 1,140円/250ml本	3本/セット 6本/セット 20本/セット
<マンナンヒカリ業務用>					
大塚食品(株)	平間	TEL 077-579-5980 FAX 077-579-7096	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

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ちます。

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