

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

特集

ごはんソムリエ認定試験

日本炊飯協会

炊飯協会は、炊飯事業を行う事業者が集まって作った団体です。昭和51年に、学校給食においてパン食だけでなくご飯を提供する日も設けることが政策決定されましたが、これがご飯を提供するビジネスの始まりと言えます。

その後、昭和50年代後半に、卓上型米飯加工機(おにぎり、いなり、巻物、寿司用しゃり玉等)が、スーパー等で普及し、販売現場での生産量が大幅に増え、結果として現場では炊飯しきれない量のご飯が必要となり、我々炊飯事業者への注文は、平成に入る頃、急激に増えました。

ただ同時に、米飯加工製造の要望が多くなり、衛生管理レベルの向上は喫緊の課題ともなりました。平成7年に業界団体として社団法人に認可を受け発足し、衛生管理レベル向上(HACCP勉強会)と美味しいご飯の提供の勉強会(炊飯を科学する)を重ねました。

ごはんソムリエ

ごはんソムリエは、「炊飯を科学する」の勉強会をベースに、「ごはんソムリエ認定事業」として平成29年にスタートし、ごはんソムリエ認定者は、現在約1,800名となりました。

ものがあります。美味しいご飯には、何が、なぜ大事かを科学的に知る方法を学ぶことにあると言えます。

コロナ禍を受け、第17回認定試験は、10月に2回、それぞれ募集人員を会場収容人員の半分以下に抑え開催予定でしたが、緊急事態宣言が繰り返される状況であったため、開催時期を延期し、令和4年3月に1回の開催となりました。すでにお申し込みされた方は、そのまま3月受験に振り替えさせて頂いております。

「炊飯を科学する」の勉強会をベースに、「ごはんソムリエ認定事業」として平成29年にスタートし、ごはんソムリエ認定者は、現在約1,800名となりました。

例えば、ご飯を炊くときに浸漬水に水を入れると美味しく炊けるとテレビ等で放映がありました。東京でも冬は、水道水の温度は5℃近くまで落ち、逆に夏には30℃近くになることがあります。

夏場は、水を入れると水温は下がるが、冬はすでに水温は低く水を入れる意味は無くなります。

このように科学的に見ていくと見えてくる

第17回「ごはんソムリエ」認定試験
【試験日程】
 令和4年3月9日(水) 10日(木)の2日間
【試験会場】
 飯田橋レイナービル
 東京都千代田区船橋原町1
 最寄駅 飯田橋駅
 (徒歩5~9分)

「ごはんソムリエ」認定登録されたお二人の活躍をご紹介します。

料理研究家

秋元 薫氏

「ごはんソムリエ」の資格を取得して、10年以上が経過しました。資格を取得したきっかけは、何よりもごはんが好きだったこと、そして、料理研究家として1つの食材を突き詰めたという気持ちからでした。

消費者から見たお米のプロといえ、お米屋さんや「生産者」の皆さんですが、実際に「ごはん」を口に運ぶ時には「お米」は「ごはん」へと形を変え、その周りには食卓があります。その食卓を彩り、作り手と食べ手双方にプラスとなるお手伝いがしたい、そんな思いを持っています。

料理研究家の前身は、食品メーカーに勤務していたこともあり、ワインのテイスティングや味を比較する機会に恵まれていました。ごはんの食べ比べはそういったテイスティングと共通することも多く、現在の仕事にも大変役立つと思っています。

資格を取得して良かったことは、これまで感覚的だった炊飯やごはんの美味しさについて、より具体的に知ることができたことです。

様々なジャンルの料理を学ぶ中で、お米の取り扱いや炊飯方法は何かし、米の内部で起きていることや産地の風土、品種、技術の違いを知ることで、好みに合わせた調整をする土台ができました。

これにより、レシピとともにお米や炊飯の知識をお伝えしたり、食べ合わせや道具についても比較し、評価できるようにになりました。日々勉強のため、確認が必要な場合には、協会に連絡させて頂いたこともあります。このように、資格を取得してから現在まで、繋がりを大切にしたいと考えています。

現在では、コンクールの審査員、メディアでの食べ比べ、レシピ本の出版、ごはんに合うおかずやレシピの提案など活動の範囲も広がり、家庭でのお米についての質問に答えることもあります。コロナ禍で米離れが進む中、家庭向けの食事需要は大変増えま

した。そんな中、料理研究家、ごはんソムリエとして求められたことは「手軽さ」で、レシピ制作の他、バックごはんの評価など、手間をかけるに食事の準備をしたいという傾向は強く、今後もこれは継続すると感じています。

本年度、新しく取り組んだものとしては、ふるさと納税の特集ページのお米の選定、「ごはん」をコンセプトにしたポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社のスープ監

修があります。このスープのパッケージには「ごはんソムリエ秋元薫さんが監修したごはん」と個性びつたりなスープです」と記載していただきましたので、パンと合わせることも多いスープに新たな食事シーンをプラスするきっかけになればと思っています。

今後はごはんソムリエとして、変わらない主食としての「米」と変化してゆく「食卓」をつなぐお手伝いをしたいと考えています。

色の経歴だったと思います。それまで主婦業の傍ら、有機食材を宅配する企業などに料理レシピを提供する仕事を約20年間してきました。

その中で、家庭でご飯がおいしく食べられていないことに気がつきました。すこし乱暴な言い方をすると、ご飯はあつて当たり前。お米の種類や品質にこだわりはなく、炊飯は炊飯器まかせ。ご飯がどんざいに扱われている現状が見えてきました。

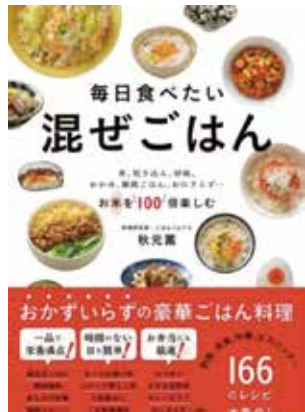
日本の家庭料理において、ご飯は特別な存在です。野球でいえば投手です。投手(おかず)がどんなに素晴らしい球を投げようとしても、優れた捕手(ご飯)がいなくては実力を発揮しようがない。

ご飯がこのような捕手の存在であるのは理由があります。日本人は「口中調味」という独特な食べ方をします。すなわち、ご飯とおかずを交互に、ほぼ同時進行的に食べます。

欧米ではこうした食べ方はありません。ご飯も料理のひとつと見做すので、その他の料理といっしょには食べません。例えばフランス人に日本のような献



秋元薫氏の著書「夜ラクごはん」



秋元薫氏の著書「毎日食べたい 混ぜごはん」

立を出す、たいていの人はまずご飯だけを食べます。あるいは初めて日本に来た外国人は、天丼の天ぷらだけを先に食べ、ご飯は別に食べたりします。

こうして見ると、日本の食卓で「ご飯は非常に重要な位置を占めていることがわかります。ご飯とおかずは一体で、ご飯のおいしさは食事の満足度に直結する。最近はこの気配が伝わってきた。レストランや企業もすこしずつ増えてきました。

家庭の食事をおいしくする最も基本的で簡単な方法は、ご飯をおいしくすること。そのためにはお米や炊飯の知識を深め、体験を重ねることが必要です。これを広めるときに、ごはんソムリエで得た学びと人脈、家庭料理シーンでの仕事の実績

てこそ、おいしいご飯になる。そしておいしいご飯が食卓を豊かにし、コマ消費に資する。今後もお米・ご飯のために尽力したいと思います。



たにりり氏



たにりり氏の著書「大人の おむすび学習帳」



認定試験会場は、コロナ感染症対策を実施しています

神事に関する食品のお祭り (イベント)

緊急事態宣言も明け、少しずつ普段の生活が戻り、お祭りの開催もやっと見えてきました。「お祭り」は、普段の俗世から離れ、所謂無礼講のひと時を過ごしリフレッシュして、活力を得るとの意味合いがあります。

まだまだ注意は必要ですが、様々な「お祭り」を楽しみたいものです。神事に関する食品のお祭りでは、恵方巻が大々的に行われるようになりましたが、その他にもある「初午いなり寿司」「夏越ごはん」をご紹介します。

一言知識(スポーツ) 競技場は必要ではない歴史研究者より) 古が、日本ではお祭りを代ギリシヤでは、コロン開催しなければその時シムで行われる競技間は得られないことかの観戦が、普段の生活から「日本人はお祭り好き」は、必然性があった時間として使われていた。従って、観戦に日本は、海外と比べ行けばいつでもリフレッシュの時間が過ぎたが、その為には、競でもある。

一方、日本ではお祭りがこのリフレッシュの役割を果たしていた。ただお祭りは町で行うもので、日本では(木)になります。

株式会社みすずコーポレーション

日本記念日協会に登録されている「2月11日初午(はつうま)いなりの日」のプロモーションを今年度も実施しました。

2021年は、主に4つのプロモーションで「初午いなりの日」を盛り上げました。①お笑い芸人のロバート馬場裕之が自身

家の服部幸應氏もオリジナルレシピを伝授しました。

②SNSやテレビで大人気の料理家・ぐつち夫婦が2月11日(木)に「初午いなり寿司」を提供し、日本のお祭りと季節行事を学ぶ食育の場をつくりました。

③株式会社ミールケア(本社・長野県長野市)が給食を提供する



ぐつち夫婦が考案したオリジナル・初午いなり寿司「葉の花とベーコン、たまごの春いなり」



保育園にて「初午いなり寿司」提供

オーケー食品工業株式会社

全国いなり寿司マップの嗜好傾向マップを公開しました。

色、形、味に違いがあり、大きさの違いがあります。今回は、全国での傾向の推移が確認できるように、過去のデータと比較した資料を新たに作成しました。



2019年の当協会総会の会場にて「初午いなり」のPRイベントを展示した



ホテルメトロポリタン長野内カフェレストラン「アイリス」朝食及びランチビュッフェ

びランチビュッフェにて、2月4日(木)11日(木)の間「初午いなり寿司」を販売しました。

※株式会社ミールケア様とみすずコーポレーションが「2月11日の初午いなりの日」の啓蒙の為、企画を共同で実施。



株式会社みすずコーポレーション ☎03-5823-2811

オーケー食品工業株式会社 ☎03-3851-5031

令和3年度夏越ごはんの普及・定着活動のご報告

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構(以下、米穀機構)では、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を願う神事として、古来より全国の神社で行われていた「夏越の祓(なごしのはらえ)」に合わせ、新たな行事食として「夏越ごはん(なごしごはん)」を提唱しております。

令和3年度は、例年よりもおうち時間が長くなっており、ご家庭で作る「夏越ごはん」として、米穀機構の公式サイトで3種のレシピを紹介し、管理栄養士にもオリジナルレシピを考案いただきました。また、本年もスーパーや百貨店、社員食堂に加え、新たにデリバリー等でも「夏越ごはん」が提供されました。当社においては118社に協力をいただき、夏越ごはんのリーフレットを配布するほか、「夏越の祓」のポスターを制作し希望する神社に配布しました。動画「夏越ごはんの唄」においては、東京メトロ車内「Tokyo Metro Vision」に活用頂ければ幸いです。



管理栄養士オリジナル「ガバオ風夏越ごはん」



セビーチェ風夏越ごはん



だしかけ夏越ごはん



夏野菜かき揚げ夏越ごはん

首都圏エリアの車両内・YouTubeで「夏越ごはんの唄」の動画を放映

動画「夏越ごはんの唄」を令和3年6月21日(月)27日(日)の間、東京メトロ車内「Tokyo Metro Vision」でも放映しました。



▲雑穀米・リーフレット ▲ポスター

「夏越ごはん」の普及、YouTube、丸の内線6駅(東京、銀座、赤坂見附、新宿三丁目、新宿、中野坂上)の構内Metro Vision(MSV)、東京都内19駅(表参道、溜池山王、新宿、赤坂見附、本郷三丁目、後楽園、恵比寿、六本木、飯田橋、明治神宮前(原宿)、日比谷、新御茶ノ水、綾瀬、有楽町、水天宮前、押上、永田町、新宿三丁目、池袋)のMetro Wall Vision(MWV)でも放映しました。



MetroStation Vision MSV



Tokyo Metro Vision

その他、YouTube動画・イオンの惣菜売り場においても、「夏越ごはんの唄」の動画を放映しました。

「夏越の祓」は残り半年間の無病息災を祈る大切な神事を祈る大切な神事

「夏越の祓」は、一年の前半の最終日にあたる6月の晦日に行われる節目の神事です。神社では、鳥居の下や拝殿の前などに茅(ちがや)や藁で作った大きな輪を掛け、「8の字」を描くように輪を3回ぐり抜ける「茅の輪(ちのわ)ぐり」を行い、一年の前半の罪や穢れを祓い、残り半年間の無病息災を祈ります。

「夏越ごはん」は、「夏越ごはん」を知り、「夏越ごはん」を楽しむ

「夏越ごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った「夏越ごはん」

「夏越ごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った「夏越ごはん」

「夏越ごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った「夏越ごはん」



食べて元気! 夏越ごはん



赤坂氷川神社での「夏越の祓」神事の様子

<参考>

公益社団法人 米穀安定供給確保支援機構ホームページ「夏越ごはん」 https://www.komenet.jp/nagoshigohan/

法改正への対応

2つの制度がスタート

1. 営業届出制度スタート

食品衛生法が、抜本的な改正となり、5年程度の周知期間を終え、運用が始まっています。

従来は、指定業種のみで営業許可が必要でしたが、食品衛生法改正により、一部の例外はあるが、ほとんどの業種で、従来はなかった届出が必要になります。

ただし、「同一施設で営業許可を取得している場合は、届出は不要」との見解が当初は厚労省から示されていましたが、修正がかけられているので注意が必要です。

例えば、炊飯事業者では、ご飯、おにぎり、巻物、いなり等は営業許可をとって製造販売していますが、同時にお客様に、炊飯で使用している米を、店内炊飯に使うとの要望があり、米を販売しているケースは多くあります。また、飲食店では、野菜の販売を同時に行っているケースがあります。

このような場合には、「米の販売」「野菜物販売」の営業届出が、新たに必要になります。

なお、届出は、健康に一度だけすれば

よく更新等はありません。ネット申請も可能で、入力時間は10分程度です。届出期限は、11月30日、掲載パンフレットを参照し、確認、届出をして下さい。

事業者であり、国税庁へ登録申請手続が必要となります。登録した事業者にはNO. (ナンバー) が交付され、販売先にそのNO. を知らせることが必要になります。

2. 消費税のインボイス制度

令和5年10月1日から、インボイス制度(適格請求書(税率含む))が始まります。

所謂、消費税を付けている事業者はインボイスを交付する義務が生じます。

「適格請求書(税率も記載)」でもありません。

令和5年10月1日からは、インボイス制度(適格請求書(税率含む))が始まります。

主として海外に物品を発送する際に、その中身を説明する「送り状」をさす。実際は、請求書・納品等の役割も兼ねており、「適格請求書(税率も記載)」でもありません。

米の価格形成について

毎年、米の収穫前に、産地銘柄ごとに政府備蓄米入札、相対基準価格の米卸への提示、概算金の稲作経営者への提示が行われます。これらが米価の質的な指標となります。建前上では、指標を基に、作況や需給状況等を踏まえ、取引価格が形成されるはずですが、その形成間際にも特別予算や特別な行政対策が執行され、その時々「需給を反映した価格形成」とはならないのが現状です。実際に取引された米価は、卸売業者等から毎月ヒアリング調査をした結果が相対取引価格として農水省から公表され、業界紙からも各々の売買価格が市場価格として掲載され、知ることが出来ます。

J A 概算金と基準価格及び相対価格(業界紙情報含む)を当協会が集計し、一覽表にしました。各指標を対比して見ることで、米価形成の流れが感じられると思います。

政府備蓄米入札

毎年、政府は約20万tを備蓄用に米を買入れます。

本年は、J A 全農が全国で積極的に入札に参加し、初回ではほぼ全量が落札されました。

令和2年度は年平均約2,300安で、前年比較では、平均約2,000安と、業界紙報道「予想上回る安値で」。

9月度は銘柄によつてはまだ市場に出回っておらず取引数量も少なく、市場価格との大幅な乖離も見られます。

米の基本政策では「需給と価格の安定」が唄われ、また莫大な予算もついています。

相対取引価格

令和2年度は年平均約2,000安と、業界紙報道「予想上回る安値で」。

9月度は銘柄によつてはまだ市場に出回っておらず取引数量も少なく、市場価格との大幅な乖離も見られます。

米の基本政策では「需給と価格の安定」が唄われ、また莫大な予算もついています。

届出の申請方法(オンライン)

Step 1 「食品衛生申請等システム」へアクセス

Step 2 食品衛生事業者情報登録(前回のみ)

Step 3 届出の手続き方法

「営業届出」を行っていますか?

令和3年6月1日に制度スタート!

令和3年6月1日の時点で届出営業をしていた事業者は、令和3年11月30日(施行から6か月以内)までに届け出てください。

届出営業を行う場合は、管轄の保健所に届出申請を提出する必要があります。

届出が必要な業種別

許可営業	届出対象外営業
許可営業及び届出対象外営業に該当しない営業者は、管轄の保健所に営業届出をする必要があります。	届出対象外営業に該当する営業者は、届出を提出する必要はありません。

事業者の方へ!

消費税の登録申請受付中!

令和5年10月1日からインボイス制度が始まります。インボイスを交付する事業者となるには事前に登録申請が必要です。

登録申請手続は、e-Taxをご利用ください!!

登録申請受付時間: 9:00~17:00(土日祝除く)

お問い合わせ: 0120-205-553

厚生労働省ホームページ

〈営業規制(営業許可、営業届出)に関する情報〉

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00010.htm

国税庁ホームページ

〈インボイス制度の概要〉

https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice_about.htm

J A 概算金(農家への仮渡金)提示

前年比較では、平均約1,000安です。

「需給と価格の安定」が唄われ、また莫大な予算もついています。

予算の使い方として、米価低下時には生産サイドに補填的に配分されることはある程度理解できるが、逆に米価高騰時には、消費者を守るために予算が使われるのが自然の流れだと思いますが、残念ながら感じ取れません。独占禁止法適用除外の全農は、米価が下がり局面になると率先して概算金を下げており、これでは更なる値下げの助長になってしまいます。価格の乱高下は、生産者、消費者、実需者のいずれにもメリットはありません。当協会では、米関連団体・事業者が集まり国産米使用推進団体協議会を結成し、米消費拡大を目指し、米価形成の透明化を求めた活動をしております。今回、益々その必要性を痛感させられました。

【協会よりお知らせ】

日本炊飯協会事務所が11月10日に移転します

新住所: 〒171-0022 東京都豊島区南池袋3-18-31 フジビル1階

※電話とFAXは変わらず

ガス炊飯ラインなら、実績・技術とも KYOHO です。

■自動火力調整で誰が炊いてもふっくらおいしいご飯が炊き上がります。

↑熱気を逃がさない構造がエコ!! 釜全体を均一にムラなく燃焼がミソ!

【写真】メタルニットバーナーの燃焼

KYOHO 京豊エンジニアリング株式会社

〒612-8462 京都市伏見区中島秋ノ山町133-3

TEL075-612-0811 FAX.075-612-0821

令和3年産 米価情報一覧 JA（概算金、基準価格） 市場価格 米相対取引価格

(相対は裸、1等建値、税別)
2021.10.15. (公社) 日本炊飯協会集計

(包装込、置場、税込) 黒：全農 青：業界紙

産地	銘柄	JA 概算金			JA 相対基準価格		3年産市場		相対取引価格（農水公表）		
		3年産概算金	2年産概算金	前年差	3年産	2年産	黒：全農	青：業界紙	3年産	2年産	年平均
北海道	きらら397	10,500	13,000	-2,500		14,200			12,754	11,221	13,763
	ななつぼし	11,000	13,200	-2,200	12,700	14,600	11,500	12,157	13,639	14,508	
	ゆめぴりか（基準米）	13,500	14,700	-1,200	15,700	16,300	12,500	15,049	16,781	16,962	
青森	つがるロマン	8,200	11,600	-3,400			9,100	10,925	13,019	13,380	
	まっしぐら	8,000	11,400	-3,400		13,200	9,000	13,072	12,435	12,656	
岩手	ひとめぼれ	10,000	12,300	-2,300	12,600	14,100	9,800	13,288	12,344	14,392	
	あきたこまち	9,500	12,100	-2,600	12,500	14,000		12,775		13,349	
	銀河のしずく（買取）	10,500	12,800	-2,300	13,000	14,600		13,771		15,361	
秋田	あきたこまち	10,600	12,600	-2,000	13,000	14,300	12,600	13,263	13,799	14,455	
	ひとめぼれ	10,000	12,000	-2,000		13,700		12,831	12,339	13,276	
宮城	ひとめぼれ	9,500	12,600	-3,100	12,800	14,300	9,900	13,301	11,570	14,086	
	ササニシキ	9,600	12,700	-3,100	12,900	14,400		13,435	10,858	13,813	
	つや姫	9,600	12,600	-3,000	13,000	14,500		13,651	10,793	14,511	
山形	つや姫	15,800	16,300	-500	17,500	17,500		18,556	18,480	18,552	
	雪若丸	10,600	12,900	-2,300	13,200	14,700		13,358	14,031		
	はえぬき	10,000	12,200	-2,200	12,500	14,000	9,900	12,127	12,712	13,974	
福島	会津コシヒカリ	10,000	12,600	-2,600		14,500		13,447	14,397	15,043	
	中通ひとめぼれ	8,700	11,900	-3,200				12,045	12,710	13,064	
	天のつば	8,300	11,500	-3,200				12,045	12,088	12,541	
栃木	コシヒカリ	9,000	12,400	-3,400	12,970	14,470	9,200	12,142	13,882	13,380	
	ミチチカ	10,000	12,500	-2,500			10,800				
茨城	コシヒカリ	10,200	12,500	-2,300			9,200	12,067	13,251	13,617	
	あきたこまち	9,500	12,000	-2,500			9,700	11,040		13,566	
千葉	コシヒカリ（通年）	7,800	12,300	-4,500		14,200	10,300	11,136	13,755	14,000	
	ふさおとめ（通年）	7,700	11,300	-3,600			10,200	10,047	13,399	13,399	
	ふさこがね（通年）	7,200	10,900	-3,700			9,200	10,587	13,056	13,143	
埼玉	コシヒカリ	8,300	12,200	-3,900		13,900	9,400		11,938	12,515	
	影のきずな	8,000	11,900	-3,900		13,600	8,500	14,040		12,198	
新潟	コシヒカリ（一般）	12,200	14,000	-1,800	15,160	16,160	13,300	15,820	15,729	16,564	
	コシヒカリ（魚沼）	16,500	16,500	0	19,360	19,360		20,301	20,360	20,310	
	コシヒカリ（岩船）	12,600	14,400	-1,800	15,460	16,460		16,198	14,451	16,948	
	コシヒカリ（佐渡）	12,600	14,300	-1,700	15,460	15,460		16,194	16,244	17,077	
	こしいぶき	9,800	11,700	-1,900	12,560	14,060		12,794	12,439	14,250	

(包装込、置場、税込) 黒：全農 青：業界紙

産地	銘柄	JA 概算金			JA 相対基準価格		3年産市場		相対取引価格（農水公表）		
		3年産概算金	2年産概算金	前年差	3年産	2年産	黒：全農	青：業界紙	3年産	2年産	年平均
富山	コシヒカリ	11,000	13,000	-2,000	14,200	15,400	12,500	13,555	15,013	15,580	
	てんたかく	9,500	11,500	-2,000	12,700	14,100		12,688		14,506	
石川	コシヒカリ	11,200	13,500	-2,300		15,000		14,538	11,794	15,299	
福井	コシヒカリ	10,500	13,200	-2,700		14,800		13,752	15,375	15,603	
	ハナエチゼン	9,000	12,900	-3,900		13,800		12,200	13,973	14,371	
静岡	コシヒカリ	11,520	13,020	-1,500	13,500	14,400		14,624		15,531	
岐阜	Aコシヒカリ	9,652	12,152	-2,500	12,400	13,700		13,936		14,988	
	ハツシモ	10,000	12,300	-2,300		13,900			14,584	14,655	
愛知	あきたこまち	10,400	12,900	-2,500	11,600	13,600	10,300				
	コシヒカリ	10,300	12,600	-2,300	12,500	13,900		12,503	14,433	14,524	
滋賀	あいちのかおり	8,600	11,600	-3,000		13,000			13,782	13,851	
	コシヒカリ	11,500	13,600	-2,100	13,000	14,300		14,200		15,248	
	キヌヒカリ	10,000	12,700	-2,700	11,500	13,500		12,795		14,195	
三重	みずかがみ	11,300	13,600	-2,300	12,800	14,300		13,732		15,111	
	あきたこまち	8,700	12,400	-3,700	12,300	13,800	10,200	12,809		14,859	
岡山	コシヒカリ	9,300	12,300	-3,000	12,800	14,300					
	コシヒカリ	10,500	13,800	-3,300					13,160	13,244	
徳島	コシヒカリ（買取）	10,600	12,600	-2,000		13,920		13,414	16,271	15,397	
	きぬむすめ（買取）	10,400	12,600	-2,200		13,670		12,898	15,044	14,496	
高知	コシヒカリ（買取）	10,500	12,700	-2,200						14,947	
	コシヒカリ	10,300	11,600	-1,300		15,000		13,470		15,021	
福岡	夢つくし	12,050	12,950	-900		15,300		15,553		16,321	
	元気つくし	11,870	12,950	-1,080		15,300		15,234	16,280	16,191	
長崎	コシヒカリ	14,200	15,000	-800				14,985		15,891	
	コシヒカリ（買取）	13,020	14,000	-980							
熊本	阿蘇コシヒカリ	12,320	13,640	-1,320					16,337	16,258	
	コシヒカリ（～7/22）	13,800	14,600	-800			14,000				
鹿児島	コシヒカリ（～8/3）	12,500	13,400	-900							
	コシヒカリ 8/1～	12,300	13,700	-1,400					15,025	16,323	

相対取引価格（全銘柄平均）		3年産	2年産
	3/9月度	3/8月度	年平均
	13,255	14,567	15,143

高圧高温加熱炊飯による業界初の炊飯機

加圧の炊飯を実現！業務用炊飯機

- しっかり粒感
高温で芯まで加熱
- 炊きムラ減少
釜内を均一にアルファ化
- 美味しさ維持
味の劣化を減少



加圧式IH炊飯機



加圧式ガス炊飯機

Creating the Future
SATAKE

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。



<https://satake-japan.co.jp>





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

省エネルギーガス連続炊飯機

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、バラつきの少ない安定した品質のご飯を炊き上げます。

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：大阪市生野区箕野五丁目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 JIS 認定工場

食品工場に品質マネジメントシステム、ISO22000:2005認証取得工場です。

中西製作所 検索

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。



夢を包みたい
HOWA
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