

# 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3-18-31 フジビル1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

## 令和4年度通常総会を開催

### 令和3年度事業報告、収支決算報告《会計監査報告》、役員選任を実施 新会長に千田法久氏、新副会長に齋藤壽保氏が就任

公益社団法人日本炊飯協会は5月20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令和4年度通常総会を開催した。

新型コロナウイルス感染症拡大が未だ終息しない中、今回も通常総会後の懇親会を中止し、マスク着用・手指のアルコール消毒の徹底、3密(密閉・密集・密接)の回避、座席を空けてソーシャルディスタンスを確保するなど感染防止対策を講じ協会役員並びに正会員・賛助会員が出席して総会を開催した。

新型コロナウイルス感染症の感染拡大から2年半余りが経過したが緊急事態宣言、まん延防止等重点措置は解除されたものの未だ終息の見えない。

2月24日にはロシアによるウクライナ侵攻が勃発したことからコロナ禍に加え穀物高騰など世界規模でのサプライチェーンの崩壊、国際情勢の不安定化による円安の急伸や原油高の加速、原材料・光熱費等の高騰など事業を取り巻く環境がかつてないほど厳しさを増し、原料米価格の大幅値上げ、米消費の大幅な減退など経営危機に直面している。食品事業者としてHACCP義務化に伴う衛生管理の徹底、安全・安心への対応、商品・品質・供給面における安定化の実現に向け業界を取り巻く課題は多い。

## 会長就任挨拶

公益社団法人 日本炊飯協会会長 千田法久



ます。

前会長は長い期間の任期の中で、多くのことについて決定されてきました。

私もその決定におけるいろいろな議論に副会長として参加させて頂きました。が、決して簡単なものではありませんでした。

それだけに当職への就任に关しましては、責任が大きいと感じているところがあります。

わたしは、新型コロナ

この度、公益社団法人日本炊飯協会の会長に就任いたしました。引き継ぎ、微力ながら、これから1年間、当会の会長を務めさせていただきます。まずは何を置きまして、前会長のこの5年間のご尽力に心より感謝申し上げます。

コロナウイルス感染症が拡大する前から、次期会長は君がやれ、と坂田会長や、亡き福田顧問にご指

示を受けていました

が、私のような若輩者がとても務まる仕事では無いと断り続けてまいりました。

そのような中、昨年春、坂田会長からの強いご指導を受け、いよいよ逃げ場がなくなり、結果現在この場に会長という立場で立たせて頂いています。

今年に入ってからは、コロナ禍に加えロシアのウクライナ侵攻などによるサプライチェーンの崩壊、国際情勢の不安定による円安や原油高の加速、原材料や光熱費などの高騰など、わたしたちを取り巻く環境はかつてないほど厳しさを増しています。

協会運営も本日より告させて頂きました通り、厳しい内容になっておりますが、皆様のためにも健全な運営が出来るように努力して参ります。

従いまして、炊飯HACCPやごはんソムリエも発展的に拡大し、充実させていく所存です。

また、わたしたちの原材料原価の多くを占めるお米に関する安定価格、安定品質、安定供給の確保を実現するべく、国産米使用推進団体協議会や、理事にご就任頂いている全米販様などと意識合わせを行い、行政等との意見交換・情報交換を継続してまいります。

最後に、理事の皆様ととも、当会が属する環境の向上を目指して精励して参りますので、今後とも、一層のご支援助とご協力をお願い申し上げます。

最後に、理事の皆様ととも、当会が属する環境の向上を目指して精励して参りますので、今後とも、一層のご支援助とご協力をお願い申し上げます。

総会は定款に基づき坂田文男会長を議長に選出したのち、議事録署名人に沖食スイハン(株)代表取締役社長、富山県ライス栄研(株)代表取締役社長、野崎博史氏を選任。令和3年度事業報告並びに令和3年度収支決算報告《会

計監査報告》、一部役員選任を行い、全議事を賛成多数で承認した。名誉顧問を務める山東昭子氏(参議院議員、参議院議長)も出席した。

役員選任が行われ、理事候補者が全員承認された後、福田氏が昨年12月に逝去されてから理事が欠員となっていたことから一部役員を選任を行うため臨時理事会を開催。役員互選の結果、新会長(代表理事)に千田法久氏(株)ジャンボリア代表取締役社長(株)、新副会長理事に齋藤壽保氏(株)銀しゃり代表取締役社長)を選任、坂田文男会長(株)新川屋代表取締役)は新たに理事顧問に就いた。

今後は千田新会長の下、中村勝浩副会長(株)煌代表取締役社長)が、私の心の中では生き続けている。後

また、齋藤壽保副会長(株)銀しゃり代表取締役社長)、榎本隆治氏(株)イクタツ代表取締役社長)は新任の挨拶で以下のとおり挨拶した。

役社長)、山口大輔副会長(株)ミツハシ代表取締役社長)、齋藤壽保副会長、三橋昌幸専務理事(事務局長)の新体制となつてスタートすることとなった。

坂田文男前会長は退任にあたり以下のよう挨拶した。

「千田新会長のリーダーシップに期待」  
前会長

坂田文男氏

「5年間会長職を務めさせて頂いた。5年連続の米価格上げの3年間、コロナ禍の2年間だったが、皆様のご協力に感謝申し上げます。この5年間で共に歩んできた福田さん、HACCP委員長を務められた渋谷さんが亡くなったが、私の心の中では生き続けている。後

また、齋藤壽保副会長(株)銀しゃり代表取締役社長)、榎本隆治氏(株)イクタツ代表取締役社長)は新任の挨拶で以下のとおり挨拶した。

「当社は昭和48年に日本初の炊飯業を始め、創業当時より旨い飯を炊くことを目指してきました。

この度、炊飯会社出身として副会長に選任いただき快く引き受けました。

大任をお引き受けました。何が出来るかというよりは「とにかくやってみよう」という気持ちでこの大任を務めさせていただきます。皆様何卒よろしくお願いたします」

「理事就任挨拶」  
理事

齋藤壽保氏

「理事を務めさせていただきます。若輩者ですので今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いたします」

また、齋藤壽保副会長(株)銀しゃり代表取締役社長)、榎本隆治氏(株)イクタツ代表取締役社長)は新任の挨拶で以下のとおり挨拶した。

「当社は昭和48年に日本初の炊飯業を始め、創業当時より旨い飯を炊くことを目指してきました。

この度、炊飯会社出身として副会長に選任いただき快く引き受けました。

大任をお引き受けました。何が出来るかというよりは「とにかくやってみよう」という気持ちでこの大任を務めさせていただきます。皆様何卒よろしくお願いたします」

「理事就任挨拶」  
理事

榎本隆治氏

「理事を務めさせていただきます。若輩者ですので今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いたします」

また、齋藤壽保副会長(株)銀しゃり代表取締役社長)、榎本隆治氏(株)イクタツ代表取締役社長)は新任の挨拶で以下のとおり挨拶した。

「当社は昭和48年に日本初の炊飯業を始め、創業当時より旨い飯を炊くことを目指してきました。

この度、炊飯会社出身として副会長に選任いただき快く引き受けました。

大任をお引き受けました。何が出来るかというよりは「とにかくやってみよう」という気持ちでこの大任を務めさせていただきます。皆様何卒よろしくお願いたします」

「理事就任挨拶」  
理事

榎本隆治氏

「理事を務めさせていただきます。若輩者ですので今後とも皆様のご指導ご鞭撻のほどよろしくお願いたします」

また、齋藤壽保副会長(株)銀しゃり代表取締役社長)、榎本隆治氏(株)イクタツ代表取締役社長)は新任の挨拶で以下のとおり挨拶した。

「当社は昭和48年に日本初の炊飯業を始め、創業当時より旨い飯を炊くことを目指してきました。





藤本典子氏

また近年当協会に新規入会した正会員1社、賛助会員1社が紹介され、正会員の藤本ライスデリカ(株)(令和2年度入会)、賛助会員の天野エンザイム(株)(令和4年度入会)の出席者がそれぞれ挨拶した。

「適正価格で販売し社員にも還元して好循環をめざす」

藤本典子氏  
「藤本ライスデリカ(株)代表取締役社長」

「2年前に明治ライスデリカ様から株式譲渡を受けて親会社藤本食品と一緒にグループとなった。本体・ライスデリカ合わせて精米含め9工場となった。昨今は非常に米の価格は下がっているが、エネルギー関係、他の原料が円安もあり高騰して苦境に喘いでいる。日本はモノを安く売りすぎると値上げというか適正価格に戻している」と会社で話している。そうして皆の給



小山貴史氏



料を上げていきたいと思っている。今後とも皆様のご指導を頂きつつ協力を築いて一緒に製造業として頑張っていきたい。何卒よろしくお願いたします」

「酵素でお米の良さを引き出し炊飯事業者に貢献」

(天野エンザイム(株))

小山貴史氏  
「弊社は名古屋に拠点を持つ酵素メーカーで、炊飯業界でお米の良さを引き出す、良い効果を提供出来ればと思いい入会いたしました。少しでもお役に立てるよう尽力して参りますので宜しくお願いたします」

公益社団法人 日本炊飯協会 県別会員一覧表

1. 正会員 (66社) 令和4年5月20日現在

地域	所属	会社名
北海道	札幌市	(株)ふか河
	釧路市	釧路学校給食パン工業 (協組)
	旭川市	道央食糧供給(株)
東北	青森県	三八五フーズ(株)
	宮城県	ボン・リー宮城(株)
	山形県	J A 全農ラドファ(株)
		(株)パールライス宮城
		(株)サンコー食品
	福島県	(株)東邦フードサービス
茨城県	(株)オーシャンフーズ	
関東	群馬県	マック食品(株)
	埼玉県	(株)新川屋
		(株)わびすけ
	千葉県	藤本ライスデリカ(株)
		(株)サンフレッセ
	東京都	(株)川島屋
		全農パールライス(株)千葉炊飯工場
		(株)イクタツ
		(株)丸千
		(株)三ツ和
ワコーライス(株)		
(株)銀しゃり		
中部	神奈川	(株)ミツハシ
	(株)佐々木商店	
	(株)ジャンボリア	
	小田急食品(株)	
	東光食品(株)	
	(株)そらちファーム	
	(有)宮沢商店	
	山梨県	(株)米福
	富山県	高田食糧(株)
	富山県	富山県ライス栄研(株)
海外	石川県	(株)米心石川
	福井県	福井パールライス(株)
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	
	岐阜県	(株)ながもり炊飯センター
		静岡県
	愛知県	(株)マルヨ
		J A あいち経済連
		(株)エザカ
	近畿	(株)米常
		(株)セキ関西中部
(株)名古屋食糧		
滋賀県		滋賀米飯(株)
京都府		(株)煌
大阪府		三彩食品(有)
(株)Shinmei Delica		
(株)いなダイニング		
ダイワサミット(株)		
(株)寺本商店		
中国	奈良県	(株)いらいベーカリー
	広島県	(株)丸和
九州	山口県	広島駅弁当(株)
	(株)丸久 プロセスセンター	
	福岡県	北九炊飯(株)
	(株)のぼる	
	佐賀県	(株)ヨコヤマ
	(株)クッキングセンター佐賀	
	熊本県	(株)どんどんライス
	大分県	全農パールライス(株)大分炊飯工場
	沖縄県	沖縄食スイハン(株)
	韓国	SAMSUNG WELSTORY (株)
中国	浙江五芳齋実業有限公司	

2. 賛助会員 (27社 順不同)

(株)A I H O	(株)みずずコーポレーション
キュービー醸造(株)	大塚食品(株)
京豊エンジニアリング(株)	オーケー食品工業(株)
積水化成工業(株)	大倉アグリ(株)
(株)中西製作所 東日本フードシステム課	エフピコインターパック(株)
(株)M i z k a n	(株)J A てんどうフーズ
朋和産業(株)	(株)保健科学 西日本
横井醸造工業(株)	不二精機(株)
東京冷化機工業(株)	タミノイ酢(株)
平成ケミカル(株)	松任市農業協同組合
(株)プロシスタス	住商フーズ(株)
信和産業(株)	全国米穀販売事業共済 (協組)
サタケ(株)	天野エンザイム(株)
鈴茂器工(株)	

公益社団法人日本炊飯協会 役員名簿 令和4年5月20日

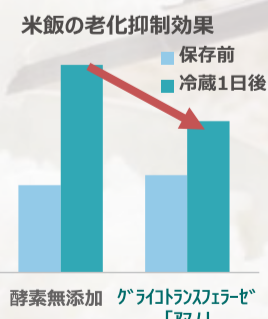
協会役務	所属	役職名	氏名	
会長	株式会社ジャンボリア	代表取締役社長	千田 法久	非常勤
代表理事				
副会長	株式会社煌	代表取締役社長	中村 勝浩	非常勤
副会長	株式会社ミツハシ	代表取締役社長	山口 大輔	非常勤
副会長	株式会社 銀しゃり	代表取締役社長	齋藤 壽保	非常勤
専務理事	公益社団法人 日本炊飯協会	事務局長	三橋 昌幸	常勤
理事	株式会社新川屋	代表取締役社長	坂田 文男	非常勤
理事	株式会社サンフレッセ	代表取締役会長	富澤 三継	非常勤
理事	株式会社 どんどんライス	代表取締役社長	平井 浩一郎	非常勤
理事	株式会社川島屋	代表取締役社長	川島 隆弘	非常勤
理事	株式会社イクタツ	代表取締役社長	榎本 隆治	非常勤
理事	公益社団法人 日本炊飯協会	HACCP 審査委員長	野田 和視	非常勤
名誉顧問	参議院議員 (財)日本健康・栄養食品協会	参議院議長 会長	山 東 昭子	非常勤
理事	全国米穀販売事業共済協同組合	理事長	木村 良	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		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	渡辺 靖治	
監事	横浜みなとみらい税理士法人	代表社員税理士	浅木 克真	

新しい食品の開発に、酵素でお手伝いします。

天野エンザイムの米飯製品加工用酵素

効果	製品名
老化防止	グライコトランスフェラーゼ「アマノ」
	β-アミラーゼ「アマノ」
粒立ち向上	ハイデラーゼ15

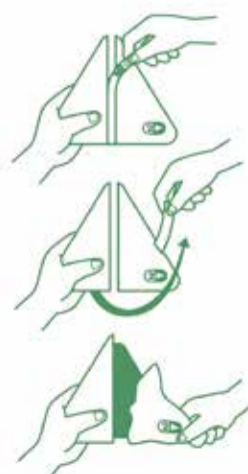
その他、食品加工用酵素を多数取り揃えております。お気軽にご相談ください。



天野エンザイム株式会社 www.amano-enzyme.co.jp

本社(名古屋) 愛知県名古屋市中区錦一丁目2番7号 Tel: 052-211-3032  
東京事務所 東京都港区芝公園一丁目2番8号 Tel: 03-6452-8970  
AMANO芝公園ビル8階

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



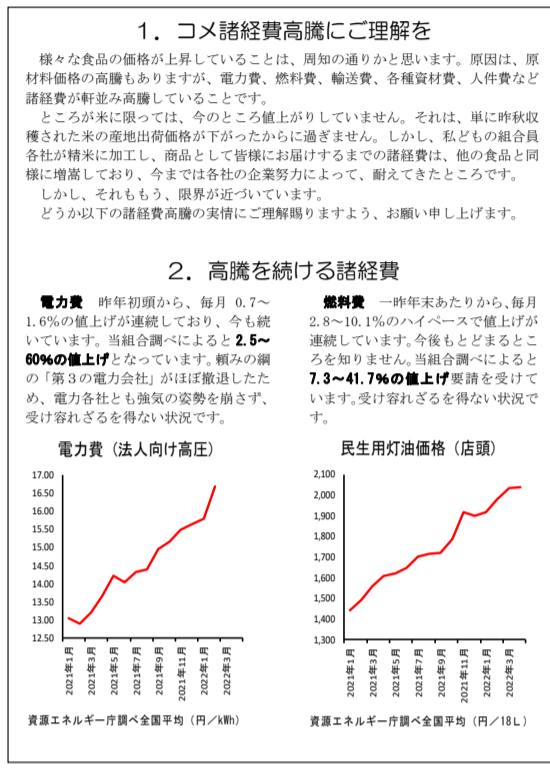
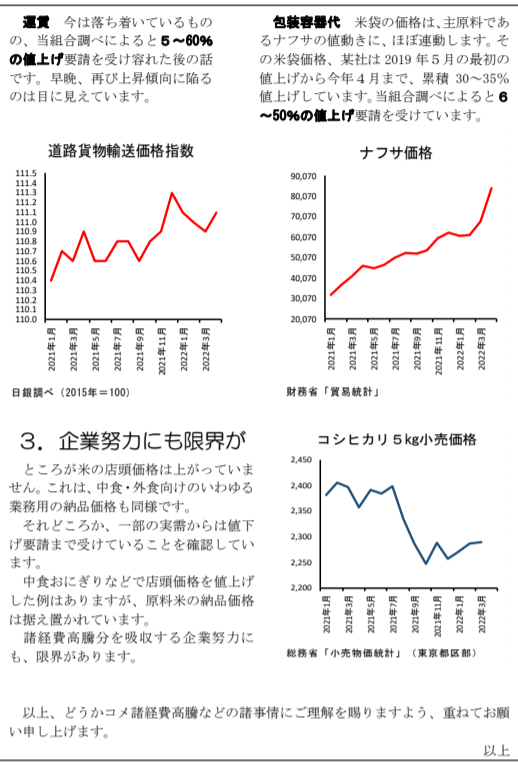
### 全米販がコメ諸経費高騰に理解求める 文書を業界団体に発出

当協会では、米価格の動向について会員に解説を都度行ってきましたが、昨今ではウクライナ情勢などで国際穀物相場や原油価格が急騰し、包材や物流など諸経費の高騰、またさらなるアップも懸念されていることから今後ともこれら諸経費の動向に注視し情報提供を行なっております。

全国米穀販売事業(すまの)の諸経費は、共済協同組合(全米)の食品と同様に増(販)は、6月10日、高騰しており、今までは各社の企業努力によって、耐えてきたところですが、取引先である量販店、中・外食事業者等に理解を求める文書を当協会を含む業界10団体に発出した。文書の内容は以下のとおり。

●コメ諸経費高騰にご理解を 様々な食品の価格が上昇していることは、周知の通りかと思えます。原因は、原材料価格の高騰もありますが、電力費、燃料費、輸送費、各種資材費、人件費など諸経費が軒並み高騰していること、米に限っては、今のところ値上がりしていません。それは、単に昨秋収穫された米の産地出荷価格が下がったからに過ぎません。しかし、私どもの組合員各社が精米に加工し、商品として皆様にお届け

げ要請を受けています。受け容れざるを得ない状況です。《運賃》今は落ち着いていないものの、当組合調べによると5〜60%の値上げ要請を受け容れた後の話です。早晩、再び上昇傾向に陥るのは目に見えています。 ●企業努力にも限界が ところが米の店頭価格は上がっています。これは、中食・外食向けのいわゆる業務用の納品価格も同様です。それどころか、一部の実需からは値下げ要請まで受けていること、を確認しています。 某社は2019年5月の最初の値上げから今年4月まで、累積30〜35%値上げしています。当組合調べによると6〜50%の値上げ要請を受けています。 ●諸経費高騰分を吸収する企業努力にも、限界があります。以上、どうかコメ諸経費高騰などの諸事情にご理解を賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。



います。《包装容器代》米袋の価格は、主原料であるナフサの値動きに、ほぼ連動します。その米袋価格、需からは値下げ要請まで受けていること、を確認しています。 某社は2019年5月の最初の値上げから今年4月まで、累積30〜35%値上げしています。当組合調べによると6〜50%の値上げ要請を受けています。 ●諸経費高騰分を吸収する企業努力にも、限界があります。以上、どうかコメ諸経費高騰などの諸事情にご理解を賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。

以上、どうかコメ諸経費高騰などの諸事情にご理解を賜りますよう、重ねてお願い申し上げます。

### 第18回 ごはんソムリエ認定試験 ご案内

当協会主催の第18回「ごはんソムリエ」認定試験が令和4年11月8日(火)〜9日(水)、東京都内で開催される。 「ごはんソムリエ」認定試験は「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」を習得することを目的とするもの。 令和4年度も、コロナ禍であることから募集人数を会場最大定員数の半分以下の130名とし感染防止対策を実施したうえで開催する。 参加資格は、2日間の講義への参加とごほんの食味実習並びに、筆記試験・食味試験の受験が可能。 数は130名(先着順)。

第18回「ごはんソムリエ認定試験」  
日程：令和4年11月8日(火)〜9日(水)  
時間：1日目 9時受付開始〜17時50分  
2日目 9時開始〜16時30分解散予定  
会場：飯田橋レイナービル(東京都新宿区市谷船河原町11)



第16回「ごはんソムリエ認定試験(講習)」の様子

## 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



●夏を乗り切る新習慣●  
6月30日は「夏越ごはんの日」  
公益社団法人米穀安定供給確保支援機構(米穀機構)

公益社団法人米穀安定供給確保支援機構(米穀機構)では、毎年6月30日に一年の前半の罪や過ち、心身の穢れを祓い清め、残り半年間の無病息災を祈る神事として古来より全国の神社で行われている「夏越の祓(なごしのはらえ)」に合わせて平成27年より行事食「夏越ごはん」を提唱している。  
ここでは各企業が実施した「夏越しごはん」を紹介する。

【株】さとう・西武

これまでさとう千葉店で好評だった取組をさとう・西武9店舗に拡大し、各店舗の惣菜売場で計37ブランドで展開するとともに、生鮮売場では自宅でつくる「夏越しごはん」向けの夏野菜や食材を提案する。



夏越かき揚げ天丼弁当



海老と茄子の肉味噌 夏越しごはん



夏越しごはん 鯖と鮭のほぐし丼



青菜の夏越弁当



夏越しはんかつお香る和のハンバーグ弁当



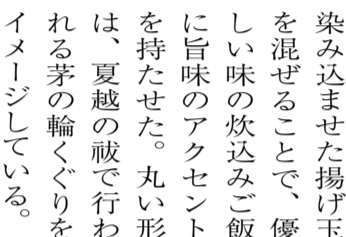
夏越しはん海鮮パラチシ



夏越しはんそばセット 夏越しはんうどんセット



夏越しはんおにぎり



夏越バーガー

【株】ミツハシ直営店 GOHANYA・GOHANYA・みらい店(横浜) ミツハシ直営の外食店「GOHANYA・GOHANYA」とみらい店で、期間限定にて「夏越しごはん」と唐揚げ膳と「夏越バーガー」を展開している。

【株】マルエツ (首都圏のスーパー) マルエツ首都圏の224店舗にて「夏越しごはん ミニ丼&うどん/そばセット」を期間限定で販売。もち麦入り十八穀ごはんの上に、夏野菜の枝豆をはじめ、玉ねぎ、にんじん、紅生姜を合わせたかき揚げを盛り付けた。当社オリジナルのミニ丼とうどんまはそばをセットにしている。

【株】ミツハシ (首都圏のスーパー) ミツハシは、首都圏スーパーマーケット等にて雑穀ごはんと夏野菜+揚げ玉の「夏越しはんおにぎり」を期間限定で販売。

赤ピーマン、枝豆、コーン、紅生姜、雑穀を優しい味わいの昆布醤油で炊き込み風味豊かに仕上げた。昆布しょうゆを染み込ませた揚げ玉を混ぜることで、優しい味の炊込みご飯に旨味のアクセントを持たせた。丸い形は、夏越の祓で行われる茅の輪くぐりをイメージしている。

「夏越バーガー」は、茅の輪をイメージした野菜かき揚げを五穀ライスパンズではさみ、甘デレであと引く味に仕上げている。

「夏越ごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った、「茅の輪」をイメージした丸い食材をのせた行事食。その昔、蘇民将来が素盞鳴尊(すさのおのみこと)を「粟飯」でもてなした伝承に由来している。食べることで無病息災を祈る。



夏越ごはん唐揚げ膳

【株】京都堀川イン 京都のホテル、京都堀川インで宿泊者への朝食として「夏越しごはん」を期間限定で無料提供している。



夏越しごはん(加茂ナス井)

【株】東京都内学習塾など(約30施設) FCN(株)では昼食・夕食を提供する学習塾、幼稚園、小・中学校など約30施設に6月30日限定にて塾弁「夏越しごはん」を提供している。雑穀ごはんにはわかめの手づくりふりかけをかけ、おかずには茅の輪をイメージした丸いゴーヤの夏越かき揚げと、ゆで鶏のバンバンジーたれ、ピザ風オムレツ、インゲンとえのきのお浸し、くだもの詰めだ。



塾弁・夏越しごはん

「六月晦日は夏越の祓」

夏越の祓

米は、昔から日本人にとって最も重要な穀物であり現在でも宮中や全国各地の神社などで神饌や初穂などの供物とされ、豊穡祈願や新嘗の行事に欠かせない。「夏越しごはん」は、雑穀ごはんの上に夏野菜を使った、「茅の輪」をイメージした丸い食材をのせた行事食。その昔、蘇民将来が素盞鳴尊(すさのおのみこと)を「粟飯」でもてなした伝承に由来している。食べることで無病息災を祈る。

茅の輪くぐり

神社では、鳥居の下や拝殿の前などに茅や藁で作った大きな輪を設け、8の字を描くように3回くぐり抜ける「茅の輪(ちのわ)くぐり」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る。これは「備後国風土記」に見られる、蘇民将来(そみんしょうらい)が「茅の輪」を疫病除けのしるしとした伝承に由来している。古くは腰にかけてたり首にかけていた小さなものだが、時代を経て大きくなり、鳥居などに取り

付けるものとなったといわれている。茅の輪くぐりまた、「茅の輪」を描くように「8の字」を描くように茅の輪を3回くぐりながら「水無月(みなづき)の夏越(なごし)の祓(はらえ)する人は千歳(ちとせ)の命のぶというなり」と伝えられている。



赤坂氷川神社での「夏越の祓」神事の様子

Creating the Future SATAKE

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

ご飯に「はり」と「つや」を生みだします。

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 食味の劣化を減少

加圧式IH炊飯機 加圧式ガス炊飯機

https://satake-japan.co.jp