

MDAレポート

No.57号

2014年10月19日

米飯の品質向上と美味しさを図るMDA炊飯システム (株)煌 “京都らしさ” を全面に



(株)煌本社と原料米サイロ

用途に応じて炊飯供給 イオンに寿司、おにぎり納入

京都のコメ卸・京山と三菱商事(株) 出資した炊飯・(株)煌（京都府長岡市）は、全農京都府本部精米工場を大改造して設立された。コンセプトとして「満腹ではなく、満足を届ける。五感ではなく六感に訴える」を掲げており、創造的で高品質な完成品につながる“用途に応じた飯米供給”を実現するために設立された。

これまで7年間で食中毒などの食品事故や原料表示などの違反は皆無という高い信頼性を誇っている。洗米にはMDAマイナスイオン帯電水を使用しており、白米サイロの中にもMDAイオン電極棒を施し、常に原料米にマイナスイオンが注がれるように工夫されている。脱臭対策や、ほど良い粘り気のふっくらした炊き上がりのご飯ができるように、原料米の吸水性向上効果を狙ったことだ。

炊飯ラインは毎時60釜（1釜当たり炊き上がり15キロ）の2ライン。同社・泉本哲男専務は「仮にどちらかが故障しても、オペレーターが混乱することなく対応できるという点では、いざというときも品質に影響を及ぼさずに済む。両ラインがともにメインといえる」と話している。

営業戦略では、「京都らしさ」を生かしたメニューを提案する。京都米に地元のタケノコ、エンドウ豆、壬生菜、しば漬け、京都牛などを使った創作いなり寿司や創作おにぎりはスーパーでも人気だ。いなり寿司は日量4～6万個を製造し、日本トップクラスの製造量だ。油揚げも京都産を心がけている。こうしたソフト面の



いなり寿司の製造量は日本でもトップクラス

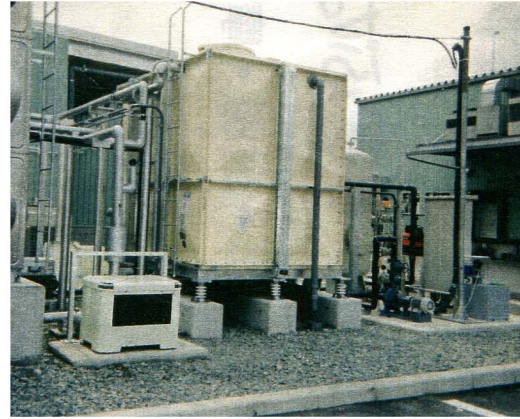
取り組みで信頼を得られた結果、関西国際空港発着の飛行機の機内食の半分で同社の炊飯米が使われている。

安全対策でも、平成16年にHACCPの「炊飯ラインの施設」と「手法」で認証を取得し、18年には西日本で唯一となるHACCPの「加工品の製造」でも認証を取得した。米トレーサビリティ対応も、HACCPの手法を参考に入荷日や使用量等をすべて把握している。また原料米入荷の際も京山がどんなコメを使っているかの証明書を発行している。

今夏からはイオングループの九州を除く西日本店舗で、同社の寿司、おにぎりが採用されており、7月下旬からいなり寿司（5個入り、3個入り）、8月下旬から助六寿司（太巻き4巻といなり4個入り）、ミニ助六（太巻き2巻といなり2個入り）が販売されている。ともに日量5000パックずつの出荷だ。さらに9月下旬からはおにぎりも始まった。

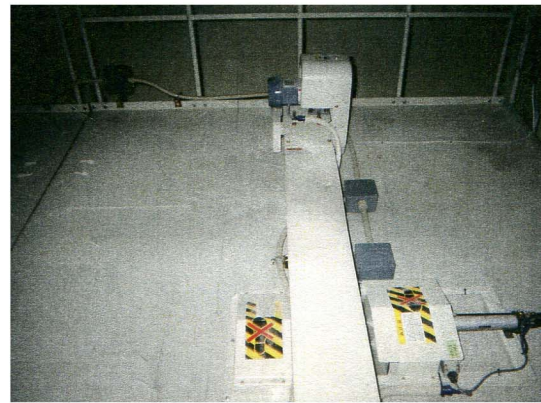
現在、原料米の使用量は月間約150トン。昨年に比べ1.4倍に増えた。23年産米は、京山が安全宣言が出ている産地のコメだけを仕入れるとともに、産地証明も準備し、さらにイオンの安全検査も受けるという二重の検査で、安全・安心にも万全を期す。

商経アドバイス新聞記事より



MDAマイナスイオン帯電水自動製造給水装置

でんぱんのアルファ化を促進し、香り良く外硬内軟なごはんに炊き上がります。

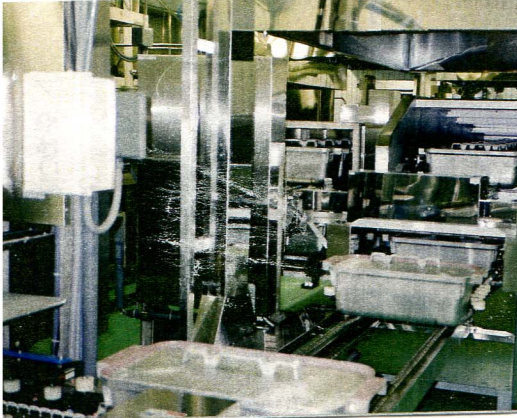


MDA白米タンク酸化防止装置

白米に電子を供給し酸化を還元して鮮度を保ちます。脱臭対策や原料米の吸水性向上に効果があります。



炊飯機械室と盛りつけ室にMDA電子シャワー空気浄化設備を施工。透明度の高い空気環境で安全・安心の食品製造環境に威力を発揮する。



自動コンベアー炊飯ライン

※MDAレポートは皆様のミニコミです。
MDAレポートに関するご批判、ご意見
ご提言、皆様の体験レポート（家庭用、
工業用）あるいはご質問など何でも結構
です。書欄にて当社までお寄せください。

921-8831

石川県野々市市下林4-499-2

丸子電子株式会社

TEL<076>246-6806

FAX<076>248-0103

MDA特性総合研究所

TEL<076>246-6863