

2005年1月28日

各位

双日株式会社

双日マシナリー、ごはん革命
日持ちのよい無菌で安全なごはんを炊き上げるシステムを販売

～ 緊急災害時の車載用も提案 ～

双日グループの機械専門商社である双日マシナリー株式会社（本社：東京都中央区、代表者：長久保 敏）は、ごはんを効率的に炊き上げることができる蒸気炊飯システムの販売を始めました。

双日マシナリーが全国で販売するのは、エースシステム株式会社（本社：大阪府和泉市、代表者：佐古 圭弘）が開発・製造する「RM箱型連続蒸気炊飯システム」で、光沢・香り・粘りなどおいしいごはんの条件をすべて満たす炊飯システムです。



炊飯システムの中は3層に分かれています。各層にステンレス製の網状ベルトコンベヤーがあり、その上にお米が乗って上段・中段・下段と順に流れます。上段（80～100）と中段（120～140）が炊き・蒸し工程で、お湯を噴霧し、攪拌しながら蒸し上げます。下段は蒸らし工程で、味をつける際は下段で調味液を散布して攪拌します。

双日マシナリーでは、給食センターや冷凍食品工場、惣菜製造業者、レストラン・ホテルなどに年間10システム以上（売上約10億円）を販売する見込みですが、この販売以外の新たな販路として自治体向けに緊急災害時に移動が可能な車載用の活用を提案しています。また、ごはんの加工場を設立し、日持ちのよい無菌で安全なごはんを自ら供給していく計画もあります。

システムの主な特徴は次の通りです。

コンパクトで省スペース、構造が簡単でメンテナンスが楽

箱型3段式ですので従来の釜炊飯器の5分の1以下のスペースに設置できます。そのため燃料消費量も約半分で済み、大変経済的です。また、構造が簡単なためメンテナンス回数は釜炊飯器にくらべて3分の1回程度で済み、省ランニングコスト・省人化につながります。自動高圧洗浄装置を装備することにより連続炊飯が可能となります。

安全で劣化しにくい日持ちのよい無菌ご飯を提供

130～140以上の加熱蒸気で10分以上の強制加熱を行うため、ごはんが黄化する原因の芽胞菌までもが完全に死滅します。（釜炊飯器は最高でも105）そのため日持ちがよく、冷凍保存や再加熱に強いごはんを供給することができます。また、高温蒸気炊飯のため、白米のみならず、赤飯、おこわ類の炊飯にも最適です。

H A C C P 認証取得が容易

130～140以上の強制加熱蒸気を使っており、製造工程においてあらかじめ予想される危害を防止するための重要な管理を行い、食品の安全を確保します。

食感がよい

蒸気で均一に炊き上げるため、ごはんの中から外までの水分が均一になります。その結果、水分が飛びにくくパサパサにもなりにくいため冷凍後に再加熱して元に戻しても味は落ちません。食感も炊きたてのふっくらとした感じが保てます。一度炊いたデータはコンピューターに記憶されますので毎回の調整が不要で、誰が操作しても同一品質のごはんが炊き上がります。

以上

【本件に関する問い合わせ】

双日株式会社 広報部 03-5520-3185