

HI-COOK NEWS

発行 / アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL076(275)8159 www.hicook.com 2016年 7月号

時代はいつも動いてる

ある新入社員の実話です。

郵便物を送るときに、この切手では足りないので五十円貼っておいてと指示された彼。なんと五十円玉をセロテープで貼って出したのだそうです。本人は実は大真面目に指示された通りにしたと主張したそうです。その後彼は五十円玉くんと呼ばれました。

またある別の人は、大量に送付するDM郵便物中から遠隔地宛の封書だけを選別し、真剣な顔つきで「これは料金がもつと高いと思います。」と言ってきたそうです。切手を貼って封書を出すこともなく、配送物は距離で変わる宅配便時代の産物なのでしょう。

思わず大爆笑の逸話でしたが、これはもう仕方のないことなのかもしれません。知らないことは罪ではないのです。それが現代文化なのでしょう。

願わくば笑われたぐらいで会社を辞めないで欲しい。若ければ知らないことは沢山あります。これから覚えていくのです。また周囲も率先して教えてくれるのが若い世代の特権でしょう。

そのような君たちが次世代の良き指導者になるのです。自らの経験を後輩に聞かせながら…。

この時期になると聞かされる新人よもやま話。気づいたらこんなにも文化が変わっていたことを意識しつつ、丁寧に指導しなければならぬのですね。我々も大いに言われていたのですから。



コラム

NEWYORKは何を語る

HI-COOKING

餌が変われば味も変わる

PRODUCTS

スパオラルオープン HTS型



NEWYORKは 何を語る

2年前に、初めてニューヨークを訪れて直ぐに虜になり、昨年、今年と再訪した。昨年までは1月末に訪れたのだが、雪に閉じ込められる状態が続き今年5月に訪れた。友人にアメリカとニューヨークに行つてくると話すと笑われるが、ニューヨークはアメリカではなく独立した市場感覚を持っているようだ。「ここはアメリカではない」という印象である。

2001年の世界貿易センタービル事件から十数年掛けて復興し、2年前は「メモリアルパーク」、昨年は「911メモリアルミュージアム」そして「ワンワールドトリードセンター」が完成した。今後6つの施設が順次建設されるそうである。タワーの高さは独立宣言の1776年を意味する高さ1776フィート。アメリカの意地が見える気がする。

昨年は大雪に見舞われたが、夕方にニューヨーク市長が車通行禁止令を発令し、夜中に車道を動くのは除雪車のみで翌朝には車の動きがスムーズになっていた。この権力の強さには強く感心した。また雪になると人々は勤務をしなくなる。ホテルのレストランも従業員が出勤してこないの、開店はしていても長蛇の列。近隣の

ファストフード店は閉店状態だ。

チップの習慣も変わってきた。平均的なチップは15〜20%に高騰しているが、問題はその支払い方法である。代金はクレジットカード支払いが主流であるが、暗唱番号を押す前にチップを選択する画面が出る。高級レストランでは18%、20%、25%の3択である。釣り銭の小銭を机の上に置いていた時代が懐かしい。あまりにも合理的である。

やはりここで驚くのは坪単価の高価値だ。商売するのであれば当然のことながら付加価値の高い商いが必要である。新しいチヨコレートショップで少し買いたむと1万円は直ぐに飛んでしまう状態である。しかし、ここでは成功している人が多く存在し、この街が発達していると言つことは、それだけ付加価値を出せる商品が多々あると言つこともある。

よく見てみると、この町全体がエンターテイメントのテーマパークなのかもしれない。街を歩く人々の多くは外国人か米国各地から来た人々であろう。ニューヨークで仕事をしている人は昼間は外を歩かない。街を歩く老人はリタイヤした人なのか。



映画の舞台に遭遇し、もしかしたら有名な人に会えるかもしれない。この地以外では絶対に手に入らないニューヨーク土産を手に、最新のレストランで食事をする人々は金を惜しむことはないだろう。

ニューヨークを体験した人は付加価値を認めるが、もらったお土産に付加価値が認められなければ即撤退の厳しさがある。

ニューヨークで超有名なレストランの日本支店を訪れたアメリカ人が「これはNYの味ではない。」と叫んだそうだが、気候や環境が変わる世界各地で本場の味を展開することは難しい。





餌が変われば 味も変わる

グラスフェッドと

グレインフェッド

スーパーやレストランの牛肉メニューに「グラスフェッド」(Grass Fed)や「グレインフェッド」(Grain Fed)と表記されているのを目にするのが多くなった。グラスは牧草を食べて育った牛という意味で、グレインは穀物で育てられた事を意味している。

本来牛は放牧されて牧草で育てていたが、現在では穀物飼料で育てる事が多くなった。一般的に牧草で育った牛は赤身が多くて日本人にとっては多少癖のある味になる。一方、穀物で育った場合は霜降り(サシ)が多くなっている。

日本人の好きな味に近づける為に、牧草で育てても出荷前の僅かな期間に穀物を与える。脂身に味がのり、脂肪交雑もほどよく入り込む。これはミドルグレイン等と呼ばれる。牧草で育った牛の牛乳から作られたグラスフェッドバターもある。

グラスフェッドで育ったものは当然健康的であると考えられるだろう。本来の肉の味、程よく運動した脂肪分のない肉。しかし、牧草地の確保や管理など、当然のように手間も費用もかかる。牛乳にしてもバターにしてもかなりの高額商品になっている。

酵母の力で整える

牛にビールを飲ませると胃の中に変化が起きる。牛の4つの胃袋のうち、第1胃と呼ばれる胃袋は、牛が食べたものを微生物の力で発酵させる働きをする。

牛は自力で草を消化して吸収することができないので、この微生物によって自分が吸収できる形の栄養に生まれている。そのため第1胃の環境が悪くなると、牛にとって有益な菌が十分に働けなくなってしまうため、牛は体調を崩してしまうからだ。

そこでビールを飲ませることで、ビールに含まれる酵母の働きにより胃の環境が改善され、食欲が増すことが期待できる。人間がヨーグルトを食べておなかの調子を整えるのと同じ理由だ。ビール粕や焼酎粕などに含まれるアルコールは、胃の中の微生物によって分解されて牛の栄養素になるため、これがおいしい霜降り肉になるための秘密とも言われている。

人のカラダに

取り込むものだから

人間の体も食物によって変わると言われ「糖質ダイエット」「一日一食健康法」などが流行っている。生活の向上とともに食文化が変わってきたからであろう。人の行動エネルギーは脂質の燃焼と糖質

の燃焼から得られると言われる。大昔は脂質燃焼が基本で応急的なエネルギー供給を糖質で補ってきた。近年では運動量が減り、米や麺類等の糖質の摂取が増えてくると糖質燃焼が基本ベースとなり、脂質燃焼が緊急用となる。そうすると自然と余分な脂質が体内に備蓄されるようになった。これがメタボの原因にもなっている。

牛にビールではないが、腸内フローラが注目されて、腸の環境を整える為の酵素や食品に対する注目度も高くなっている。

マグロも養殖物が流通するようになり、今まさに旬の鮎にも養殖物が流通するようになってきている。人口増加、生活水準向上、海外での和食ブームでだんだん天然の食材は少なくなり養殖物が多くなって来る傾向にある。一方、鶏肉のように放し飼いがブームになった食材も増えてきている。

しかし、人間の成長に自然の成長が勝る事はないと思う。何時までも本当の美味しさを残し続ける社会でありたい。



新発売

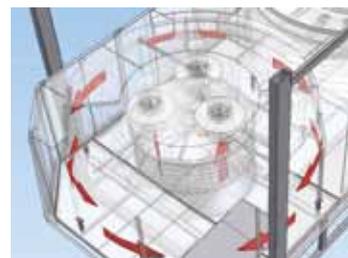
HTS 型

スパイラルオーブン
Pegasus® Plus



低温長調理時間に

- 完成品として日本国内運送できる最大寸法の機械設計。
- 食肉にも使用できるように庫内 CIP 装置が標準装備。
- 湿度測定装置（相対 or 絶対）で庫内加湿状態を自動制御。
- 食材に合わせて風の流れを垂直流と水平流に切変可能。
- 搬送高さは食材に合わせて設計変更が可能。
- 海外工場向けのツイン方式フード構造の機械も製作可能。



水平流



垂直流



加熱調理および表面焼色付け効果



コストと効率を兼ねた八角形タワー

庫内の熱風循環フローを効率的にするにも外装が持つ意味は重要です。Pegasusはコストパフォーマンスを考慮して八角形のタワーを採用しました。

熱風が滞留することが無く、フローパスも最短距離となるために熱損失を防ぎます。

ONE POINT ADVICE

FOOMA 御礼

国際食品工業展 (FOOMA)2016 もお陰様で無事終了する事が出来ました。

多くの方にお越し頂きましたが、忙しさの中で十分な対応ができなかった方には何卒ご容赦の程をお願いいたします。

今回の注目製品ベスト 3 は

1. 小型スパイラルオーブン
2. 排熱再利用式連続式フライヤー
3. 新型過熱水蒸気オーブン

見逃した方は是非弊社営業にお声を掛けて下さい。ご説明にお伺いします。

 アサヒ装設株式会社

本社・工場 TEL 076(275)8159
水島研究所 TEL 076(277)8159
東京営業所 TEL 03(3453)8159
大阪営業所 TEL 06(7662)8159
福岡営業所 TEL 092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスタ TEL 011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン TEL 043(262)8466
北陸地区(有)イセ商事 TEL 076(248)0391
静岡地区(株)SKシステム TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK TEL (+81)076(293)8159
(株)アサヒエンジニアリング TEL (+81)044(766)0886
韓国アサヒ装設(株) TEL (+82)031(695)7911
昆山好烤克食品机械有限公司 TEL (+86)021(6219)9676
Hi-Cook (Thailand) Co.,Ltd TEL (+66)02(136)3180