

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9月号

コラム

人が集まれば商売になる

HI-COOKING

揺らして加熱

PRODUCTS

小型フライヤー DC-G型



追求めは尽きない

海外から帰国した時にまず思うことがあります。

日本はなんて丁寧な仕事をする国なんだろうか。

荷物の受取り時にスーツケースがコンベヤに乗せられて出てきますが、当たり前のように整然と並んで出てきます。

国によってはどうしたらこんな置き方ができるのだろうかというくらいに乱雑に置かれています。荷物の向きはバラバラで今にも倒れそうであったり、コンベヤからはみ出ていたり、極めつけは重なるように置かれていたりもします。

最近の日本ではリュックやバッグに於いては専用のケースに入れられていて、お客様の持ち物に対する細やかな心遣いを感じます。荷物をコンベヤに流すという、こういうこと一つを取っても、まだまだ進化するができるのだと感心しました。そこには受け手となるお客様のためという発想が常にあるのでしょう。食品を製造するという仕事はおお客様の口に入るものを作るといことです。製造者達の心地よさも含め、追求することは限りなくあるのだということを改めて痛感しております。味覚、視覚、触覚をトータルで想像することのできるのが日本人なのだそうです。揚げ物一つをとっても「カリッ、サクッ、フワッ、ホク、ジュー」と様々な感触と仕上がりがあります。

だからこそ発達し世界に認められたのが和食です。日本の食材が最も豊富な季節に向かいます。日本人が作る美味しさをまたまた発展させていきましょう。

人が集まれば 商売になる

ポケモンが客を連れてきた

ポケモンGOなるソフトが人気を集めている。ダウンロードは無料、お金を払って強い武器を探し求める競争心が無いなど従来とは全く違うタイプである。特徴は街に出ないとキャラクターが集まらない事である。

先行販売での前評判もあり、日本でもこの夏休みは親子で街や行楽地でやっている姿を見かけた。今まで無人に近かった公園や施設にも多くの人が集まっていた。子供の情報力に親が保護者としてついていく。親子の新しいコミュニケーションツールである。

一方、マクドナルドはスポンサーとなりキャラクター出現場所として登録されることで、従来とは違っ



た方法でお客を集めたのである。

商品購買のために来店するのではないが、結果的に商品が売れるという、従来とは違った方法でお客を集めたのである。客が集まれば追従して商品が売れる考え方だ。祭りの露天のようでもある。

付随して靴・衣類関係の外出入連企業の株価も上昇している。

新しい墓地システムに見る

お墓参りも様変わりしてきた

都心では墓地も高額で場所も無い。それに代わってより安価なビル型のお墓も見かける。

カードキーをかざせば立体駐車場のように、その家族のお墓が目の前に現れる。葬儀場も併設しており、お盆のお参りも時間を区切って同時に合同葬を行うのだ。

確かにお坊さんが各家庭を回っているよりも効率的である。完全管理された中で、墓地購入代金や管理費も非常に安価であるが、この集客力なら経営的に納得がいく。高齢化社会の中では熱い炎天下での墓参りは確かにきつい。

子孫が絶え年会費が払われない期間が続くと、自動的に永代供養もしてくれる。信仰に対する考えや伝統文化としての異論はあるだろうが、少子化の中で高額な墓地代金や管理の大変さという社会的背景の中では、革新的で納得でき

ることも多い。

ある意味、これも集客による収益をあげる考えであろう。

目に見える金額とは違う価値がある

「アートアクアリウム」という八千匹の普通の金魚と高価な江戸切子の容器と照明で彩られた展示会が、東京日本橋の商業施設で行われていた。当然全ての容器には水の浄化装置が組み込まれており維持費は相当なものである。

わずか入場料千円でこの様な超パブルな展示会に来る人とはどんな人と思いついてみたが、平日の十一時過ぎなのにすでに一時間待ちの列。今回は十回目であるが今までに600万人の人が訪れたそうだ。年齢・性別・職業など種々雑多の多くの人々が集まっている。

商業施設と東京の中心である事を考えると集客目的の価格設定なのだろうか。

高額な代金を払わせるのではなく、如何に人々を集めるかで収益をあげてのたろう。

AMAZONは送料を取らない商売システムが成長の基盤と聞いて、小さな店が送料無料のインターネット商売をしたが赤字で倒産した。システムを整えるだけでなく、企業の体力を蓄えることは絶対条件でもある。



街の整骨院もGO

なぜ売れるのか、そこには変わりゆく多様な価値観がある

北陸新幹線に続いて北海道新幹線も開通したが、函館行きは指定列車は多くの観光客とビジネスマンを運んで座席を取るのが難しい。帰省する小さな子供がグリーン車に乗っていた。迷惑を考えてなのだろうか。それともグリーン代金を払っても乗ることに余程の価値があるのか、今までの常識が通用しなくなったのかもしれない。外国人の旅行者も多く見るようになったが、家族連れの人々が離ればなれに座っているのを見ると座席券システムも見直さなければいけないかもしれない。

これからは良い物をより多くの人に低価格で提供するための新しいビジネスモデルの中で、「より多くの人」が新しいキーワードになってくるであろうか。

揺らして加熱

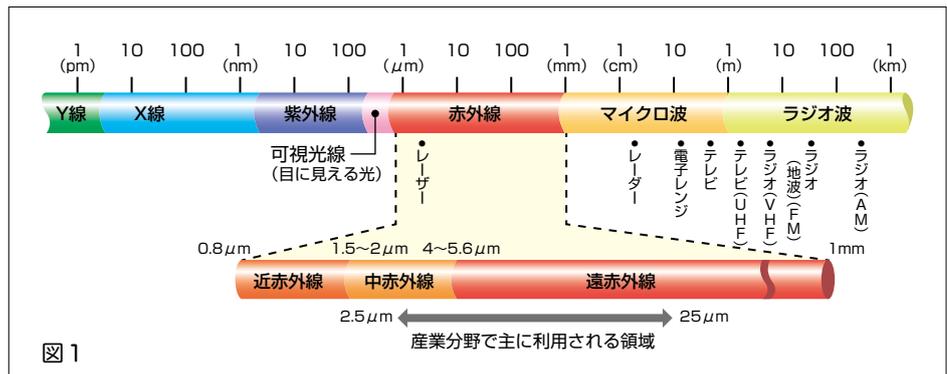
古代より物を加熱する方法には伝熱・輻射・対流の3つがある。しかし、近頃では調理は電子レンジだけという家庭も増えてきた。昔は酒を爛するだけに重宝された機器も近年では大きな変貌を遂げている。



電子レンジは「マイクロ波」を利用して食品を加熱調理する機器である。そのマイクロ波とは電磁波の一つで、波の長さ1波長で表した図1を見ると1mmから1mの物を指す。光より長い波長で遠赤外線の下にある。

マイクロ波による誘電加熱

マイクロ波はマグネトロンと呼ばれる発信器より発生し、日本では周波数2450MHz（波長12.2cm）の物が使用されている。海外では917MHz（32.7cm）の物も使用されている。



マイクロ波による加熱は、マイクロ波が誘電体に直接作用して発熱する誘電加熱だ。電磁波を単純に表すと上下振動して伝わる波である。この上下振動の周期が2450MHz。水の中をマイクロ波が動くとき水分子は高速で上下運動し、分子間で摩擦熱が発生して温かくなる。食品によって加熱度が違うが、水が一番安定して温

まり易い性質を持っている。

マイクロ波加熱には次の利点がある。

◆急速加熱

被加熱物の内部で熱エネルギーに変換するので、極めて短時間に加熱が行える。

◆内部加熱

電磁波が食品内部に浸透しながら加熱するので、表面と内部の温度差を少なくする加熱が可能。

◆選択加熱

電波による加熱のために導波管の設置方法やシールド材等を使用することにより、部分加熱を行うことも可能。

◆クリーンな熱源

食材の自己発熱だけを利用するので、外部環境に全く影響されないクリーン調理が可能。作業環境も快適である。

新たな調理分野へ

当初は温め直す事を主体に電子レンジが使われていた。そのため、芯温加熱に重点が置かれフライヤーやオーブンの前工程でマイクロ波を使用し、加熱時間の短縮やヘルシー感・歩留まりアップ等の目的で使用されてきた。その後、

食品の誘電特性 (f=2450MHz)

	温度 °C	比誘電率 ϵ_r	誘電体損失角 $\tan \delta$	誘電体損失係数 $\epsilon_r \tan \delta$
水	5	80.2	0.275	22.0
氷	-12	3.2	0.0009	0.00028
生牛肉	-15	5	0.15	0.75
牛肉 (ロースト)	23	28	0.2	5.6
生豚肉	-15	6.8	1.2	8.15
豚肉 (ロースト)	35	23.0	2.4	57.5
煮エンドウ豆	-15	2.5	0.2	0.5
	23	9.0	0.5	4.5
煮ジャガイモ	-15	4.5	0.2	0.9
	23	38.0	0.3	11.4
煮ホウレン草	-15	13.0	0.5	6.5
	23	34.0	0.8	27.2

局所集中加熱による水分蒸発力を、食品の膨化や硬い組織破壊に使用した食品も多く作られてきた。近年では加熱成形や加熱殺菌等の新技法を使用した「隠れマイクロ波加熱食品」も多く見られるようになった。

オープンの世界では過熱水蒸気が脚光を浴びている。しかし、高齢化社会の食生活を考えるときには、マイクロ波・高周波加熱等の古くてシンプルな技術が現場での再加熱だけでなく、食品生産ラインでも使用される様になるかもしれない。

バッチ式フライヤーを
お使いの方に



小型フライヤー DC-G 型



安心な品質管理・安全な作業環境・
安穏な周辺環境に

小型連続式フライヤーを使ってみませんか

- 全長 1.5 m から 2.5 m のコンパクトサイズ。
- 加熱源としてはガス式と電気式（海外用に380Vも）を設定。
- コンベヤ構造は清掃と点検がしやすい HI-COOK オリジナルの可倒分離方式。
- 調理条件はすべてデジタル設定。
頻繁に使う調理条件を 30 アイテム記憶。
- ISO 認証工場、JIA ガス機器適用認証規格、涼厨認証のトリプル安心規格取得。
- 濾過機、油煙除去装置、冷却沈殿貯油タンクと専用周辺機器も万全。



ONE POINT ADVICE

ベトナムへ行きやすくなりました。

ベトナムへ行かれる方も多くなりましたが、15日以内の滞在であれば VISA や入出国カードが不要になり、訪問しやすくなりました。

その条件とは

1. 入国時点でパスポートの有効期限が 6 ヶ月以上。
2. 出国用の航空券を所有していること。
(チケット提示が必要)
3. 前回の出国から 30 日以上経過していること。
4. ベトナム入国禁止対象者リストに属しない。

* 頻繁に変化しますので事前に再確認を *

アサヒ装設株式会社

本社・工場
水島研究所
東京営業所
大阪営業所
福岡営業所

TEL 076(275)8159
TEL 076(277)8159
TEL 03(3453)8159
TEL 06(7662)8159
TEL 092(574)1802

〈代理店〉

北海道地区(有)ヤスタ
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
北陸地区(有)イセ商事
静岡地区(株)SK システム

TEL 011(785)1768
TEL 022(363)2521
TEL 043(262)8466
TEL 076(248)0391
TEL 054(281)8581

〈関連会社〉

(株)HI-COOK
(株)アサヒエンジニアリング
韓国アサヒ装設(株)
江蘇好烤克食品机械有限公司
Hi-Cook (Thailand) Co.,Ltd

TEL (+81)076 (293)8159
TEL (+81)044 (766)0886
TEL (+82) 031 (695) 7911
TEL (+86)021(6219)9676
TEL (+66) 02 (136) 3180