

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11月号



日本人サイズ

ハンバーガーをきれいに食べられますか。太ぶりのパンズに肉汁溢れるパテ、たっぷりの野菜やソース。これらはやはり大きな口を開けて一緒に食べてこそ美味しいものです。如何せん日本人の口の大きさが合わないのか、特に女性は苦戦している姿を見かけます。アメリカ人が道を歩きながら、ハンバーガーを頬張る姿は実に絵になりますが、日本人はどうにも様にならないし、お行儀が悪いと言われてしまいかねません。

そこで登場する小ぶりのバーガー。店舗名にキングとつくチェーン店でさえ、小さめを買ってゆく人が多いようです。やはり体に合わせた日本人サイズが良いのでしょうか。

ご飯のお茶碗は日本人の手のひらサイズで作られているといえます。「約4寸」これが日本人サイズなのでしょう。手のひらサイズのバーガー、この応用力も日本人の得意技の一つでした。

コラム

Apple Pay がカード世界を変えるか

HI-COOKING

寒仕込みで熟成

PRODUCTS

HEC 燃焼システム



Apple Pay が カード世界を変えるか



日本仕様の Apple Pay

日本で発売された iPhone でも Apple Pay が採用され、その先陣を切って Suica が使えるようになった。

Apple Pay とは支払い手段の一種で、クレジットカードやプリペイドカードの情報を iPhone 内で一元管理し、iPhone さえあれば何処でもその場に合ったカードで支払いが出来るシステムである。従来の様に財布の中を多くのカードで一杯にする必要がなくなるのである。

現在使用されている決済方法には、テレホンカードのような磁気カード、クレジットカードに採用されている磁気ストライプ、そして Suica のような NFC (近距離無線通信) 型非接触型カードの3種類が主流である。今回の Apple Pay は一般のクレジットカードのようなカードリー

ダーによる読み取り方式ではなく、軽くタッチする Felica システムである。

日本独自の Felica

NFC システムには世界的に3種類あり、日本の iPhone には米国等で使用されているタイプ A/B とは全く違う日本独自の Felica 方式 (NFC-F) が使用されている。

Felica も現状では日本独自のガラパゴスな支払い手段であるが、iPhone での採用が弾みとなって、NFC-A/B/F 全対応型の決済端末になれば、Felica が世界に飛び出すことになる。

集約されるクレジットカード

一方、クレジットカードも新しい世界を迎え始めている。ユニバーサルクレジットカードと呼ばれる、クレジットカードと同じサイズのカードの中に色々なカードの情報を一元管理させることで支払いを行う手段で、従来通りカードリーダーで読み取るシステムである。現在発売計画されているのは左記4種類があり、さらに増えてくると予想される。

- ① Coin (コイン) (8枚収納)。
- ② Stratos (ストレイトス)。
- ③ Plastic (プラスチック)。

(20枚収納)。

④ LG の White Card (ホワイトカード)。

そのメリット

- ・持ち歩くカード枚数を減らせることが出来る。
- ・セキュリティの強化が可能。
- ・遠隔操作で使えなくすることが可能。

Apple の新しい戦略

ユニバーサルカードはカードの購入者が新カード代金(約2万円程度)を支払うだけで店舗側には負担は発生せずに、入力端末も従来の物が使用できる。

一方、Apple Pay は店舗側に対して、通常のクレジットカード会社手数料とは別に Apple 社に 0.15% 程度の使用手数料を支払うと同時に無線端末を新規に購入する必要がある。米国では「スクエア (Square)」が端末を販売し始めたことで、急激に Apple Pay が広がっている。日本の Felica が世界中の決済端末で使われる様になるという壮大な世界戦略構想が新しい iPhone には秘められている。

iPhone では使用履歴等を一元管理できるので、請求書が来た時に高額使用で驚く事がないよ

うに、使用した都度に警告を出してくれるようになると、クレジットカードにも節約意識が目覚めるかもしれない。

同時に、店舗側でも少しでも手数料が安いクレジットカードの選択が自動的にになると業界も再編の嵐が吹くようになるのかもしれない。便利になっても、使い過ぎだけにはご注意ください。

■ NFC の仕組み

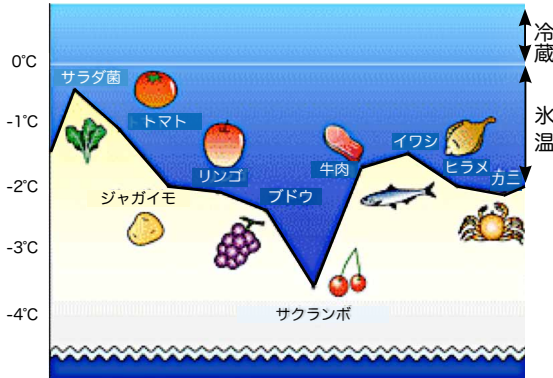
格名	元になった規格	主な用途
NFC-A	MIFARE	taspo、IC テレホンカードなど
NFC-B	なし	IC 免許証、パスポート、マイナンバーカード。住民基本台帳カードなど
NFC-F	FeliCa	Suica カード、おサイフケータイ、入場用 IC カードなど

NFC-A/B と NFC-F ではデータの暗号化手法などが異なる。またフォリカは鉄道用乗車券としても使われるため、NFC の中でも読み込み速度などの要求性が高い。



寒仕込みで熟成

熟成肉ブームが続いている。当然価格も高くなるのであるが、それにもかかわらず安定して売れているということは、景気も良くなったということであろうか。何よりも美味しさには変えられないということであろうか。



熟成肉とは牛肉（特に赤身）を摂氏1〜4℃、湿度60〜80%に調節された庫内で長時間寝かせておくと言われる。いわゆるドライエイジングと呼ばれる方法である。

風を当て続けることで肉に含まれている余計な水分（自由水）を飛ばしタンパク質やミネラルを凝縮させる。同時に乾燥が進む工程で付着する微生物が生成する酵素が、凝縮されたタンパク質を旨味成分のアミノ酸に変える。干物と同じ理論である。

新たなる熟成

この熟成方法に、氷温熟成と言われる日本伝統の「寒仕込み」の美味しさを人工的に再現する処方が加わった。

氷温とは食品は摂氏0度以下でも凍らずに食品が生き続ける温度帯があり、この温度領域を「氷温」と名付けられている。「甘い」「酸っぱい」と強く感じる食品ほど氷結点は低く、水気の多い食品は高くなる。

季節を利用した日本の伝統

野菜や果物は収穫後も呼吸代謝で酸素を吸って二酸化炭素を排出する。同時に糖類エネルギーを消費して水分も放出するので温度を下げる長持ちする。魚や肉類は酵素類の働きが抑えられるので鮮度が保たれる。

同時に、日本古来の「寒干し」「寒ざらし」「寒仕込み」と言った寒さを利用した食材の加工技術がある。発酵はゆっくりと進み、雑菌の繁殖も防ぐ。食材そのものの味をより引き立てることはもちろんであるが、到底食べられないような渋柿を干して甘みに変える知恵などはまさに日本独自の文化と風物だ。

生物は0℃以下の環境では凍らないようにしようと細胞内にあるデンプンやタンパク質を分解し、糖やアミノ酸に変質させ、水分の中に溶かすことにより氷結点を下げようとする性質がある。糖は甘み、アミノ酸は旨味となり食品の味を引き立てるようになる。



氷温熟成のメリット

- ・健康ブームによる人気の食肉や発酵食品と相性が良い。
- ・冬の気温ではなく人工的な温度管理なので、季節に関係なく安定生産が可能。
- ・手頃な価格で「旨味」を味わえる。

といった、いいことづくめである。しかも、氷温熟成された食品は「肉」「魚」はもちろんのこと「味噌」「コーヒ」などその範囲はかなり幅広くなっている。

科学と技術の成せる味

しかし、食材によって氷結点

違い、又組成変化によって氷結点も微妙に変わってくるので、高レベルの温度管理ノウハウが必要になる。アメリカから来た「ドライエイジング」の熟成肉も単純な温度管理と長時間の保存期間だけで製造できるほど甘くはない。保存法から派生した美味しさ、氷温熟成の技術を生んだのである。

和食が世界的ブームになっている昨今ではあるが、「寒仕込み」も新しい日本食文化に育って行く様、技術発展に陰ながら応援したい気持ちになる。

HEC 燃焼システム

新フライヤー加熱方式
H E C 燃焼システムが色々な業界で
採用され始めております。



これまでの納入実績

- ・給食、コンビニ業界で 5 台
- ・練り製品業界で 2 台
- ・ベーカリー業界で 2 台

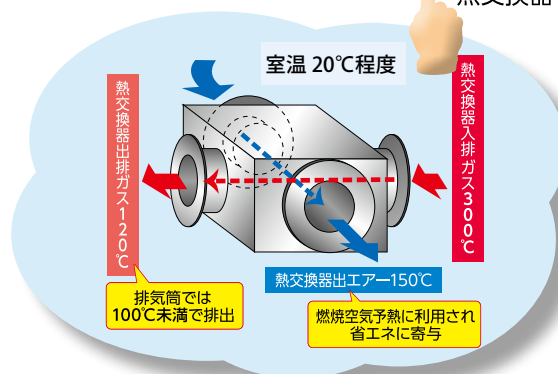
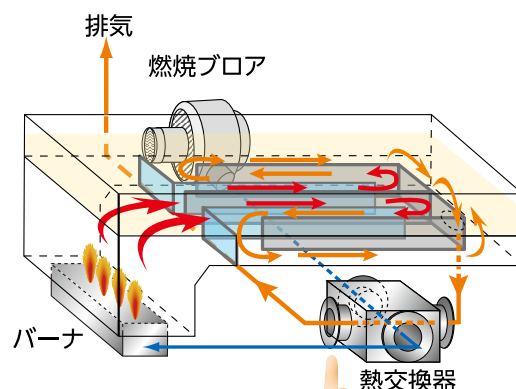


HEC 燃焼方式とは・・・

- ☆大阪ガスとアサヒ装設が共同開発。
- ☆フライヤー用食用油加熱燃焼システム。
- ☆ガス燃焼排熱をリサイクルして効率 UP。
- ☆優秀省エネルギー機器受賞。
- ☆ JIA ガス検認証機器。

その実力・・・

- ☆直火式で熱効率 74%。
- ☆ガス排気温度が 100℃以下。
- ☆作業環境が飛躍的に快適。



ONE POINT ADVICE

定期点検で安全確保

加熱調理機器には色々な角度から安全装置が組み込まれておりますが、機器の経年変化により 100%の安全を保証する物ではありません。

近頃、10 年以上お使いの機器での火災等が多く発生してきております。

今一度安全装置が正常に働いているかの始業点検をお願いいたします。

もし不具合等が見つかりましたら早急に担当営業所にご連絡をお願いいたします。