

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 2017年 3月号

風土と季節と

世界を旅していると自然と各地の食事情に目がいきます。アメリカはステーキ、韓国は焼肉、タイはトムヤンクン、インドはカレー。そこには特徴はあれど季節感が出てきません。日本では、冬は鍋、春は山菜や新野菜の天ぷらやちらし寿司、夏は冷や奴や素麺、秋は木ノ実やきのこの炊き込みご飯や焼き物。さらにそれぞれの地域ならではの旬の魚や行事食があります。

そのような日本でも場所や季節の装いがなくなり、一年中アイスクリームが食べられる時代になってきております。人気のソウルフードは一年中どこでも食べることができるようになりつつあります。四季を愛でることで味覚を研ぎ澄ませてきた和食文化が、季節の移ろいが少ない世界の国に広がり始めております。

季節を食する事が和食の心、それを伝えることが日本文化の役割でしょう。



おかげさまで200号

コラム

美味しさで集めよう

HI-COOKING

クラフトビール

PRODUCTS

プレート式成形機



美味しさを集めよう

低賃金の労働力を求めて新興国で新しい工場を建設する時に、人材確保の目玉の一つに食事の質が問われていると聞いたことがある。日本でも人材不足の雇用の切り札に食事がキーワードになってきた。

建設ラッシュの意外な景気

東京ではオリンピックと都心開発で年間10棟以上の高層ビル建設が始まっている。都心のビル工事現場周辺で昼食や休憩を取ろうとしても周囲のレストラン街はちよっと場違いな雰囲気がある。

そこで工事現場の中で働く人々の食事を建築敷地内で供給する商売が始まった。ビル内部のフロアを利用して貸し切り食堂をオープンさせる。朝食から昼食・夕食と間食までを一手に引き受けて、朝から晩まで働く人々の要望を取り入れた食事をタイムリーに供給するのが、ホットな食事を提供できることが働く意欲を増加させる。

一方では敷地内に食堂設備を用意する会社も増えてきている。たとえ仮設であっても大規模工事の場合は数年に渡る建設事業なので、街中に店舗を構えるよりも一定の顧客が確保できることや、裝飾に手をかけずに済むことでコストの削減が計れる。コンビニや食堂等の数店舗を増け、マンネリ化を防ぐと同時に店舗間競争による品質アップも期待している。

校舎の次は食事で生徒を募る

大学の食堂も従来の様な生協食堂から色々な店舗が進出してきている。全国学食ランキングと言う

サイトも登場してきて、第1位には東洋大学白山キャンパスが選ばれているが、1300席もある食堂はフードコートの様相を呈している。

その特徴は選択度の多さであり、カレーはナンとパンの選択から、ルーは6種類からの選択とまさにフードコート。神戸学院大学は神戸ポートピアホテル監修の食堂。二松学舎大学九段は13階展望レストランとまさに高級レストランである。都心の大学が上位に選ばれるのも、周辺の食堂事情が悪くなってきたためであろう。

昔はA定食とB定食とうどん定食ぐらいだった学生食堂もフードコートへと替わり始めてきた。フードコートとは、隣接する多様な飲食店のブース及びセルフサービス形式の食事のための屋外共有スペースを提供する広場のことを指す。このメリットは客席を共有する事により、各店舗が省スペース化できるとともにグループ客でも違う店の料理が選択できる店である。このため、店舗はより専門化された料理店が選ばれてくる。

フードコートは日本・タイ・シンガポール・マレーシアで良く見受けられるレストラン形態であっ

たが、ニューヨークも一番増加している業態の中にフードコートがある。それは郊外のショッピングモールにあるイメージが強いが、マンハッタンにも進出している。大きな理由は家賃や夕食レストランが高額になりランチは安く仕上げたい。グループで場所決めがいらぬ・チップが不要・短時間で済ませる・選べる楽しさも重要なポイントである。

外食の定義が変わる

個食化の時代の流れの中で、それぞれが好きなものを食べながら、一同に介して楽しめる。かつての日本では外食がハレの機会であったものであるが、東南アジアに見られるように、日常的な行動に組み込まれるようになると、外食のスタンダードがフードコートになるのではと思われる。

個々の店は専門店であり、究極の味を求められるパトルの場になり、安価な食事場所から有名店の味を低価格で味わえる場所に変わってくるだろう。

一方コンビニでもイトインのコーナーを設けるところが少なくない。安く買って手軽に食べる。美味しいものをセルフサービスで手軽に食べる。食品業界の追求は尽きない。



クラフトビール

春夏秋冬、旬のもののように次々と季節のビールが発売される。日本人はよほど季節の話題が好きなのだろう。その多くの品揃えの中にじわじわと顔を出してきているのがクラフトビール。知っているようで知らないクラフトビールについて探ってみよう。

ビール界の変遷

キリンビールの独占的なビール市場が1987年にアサヒビールがスーパードライを発売して「ドライ戦争」なる言葉を生み出し、1997年に首位奪回を果たした。その後、発泡酒や第3のビールと言った酒税が低いビール戦争が長らく続いていた。しかし、税制改正により2026年には酒税が統一される事になってきた。

低価格競争から高付加価値製品戦略が今後の目玉になって行く可

能性が高く、近頃流行のプレミアムビールもその一端である。そして今後の台風の目となるのがクラフトビール(地ビール)である。

地ビールとは小規模ビール会社によるビールである。1994年の酒税法改正により最低製造数量基準が2000KLから60KLに緩和された事により全国各地にローカルブランドのブルワリーが設立された。2000年頃より地ビールよりクラフトビールと呼ばれるようになった。



アメリカで採用されているクラフトビール醸造所とは

1. 小規模。年間70KL以下。
 2. 他の酒造メーカーに所有されていない、又は資本提携されていない。
 3. 麦芽100%のビールを主力商品とするか、その大半が麦芽100%と酵母とホップを使っている。
- と定められている。

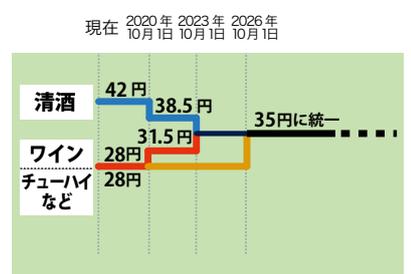
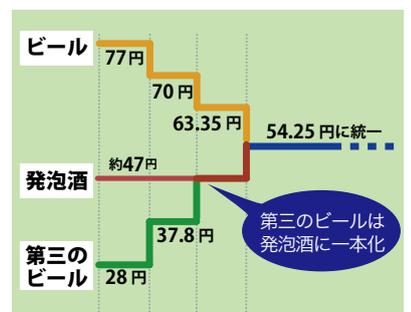
ビールの種類には100種類以上があるが、日本人に好まれる種類としては

◆ **ピルスナー (Pilsner)**
日本の大手ビール会社が製造している黄金色のビールもこの種類。

◆ **ペールエール (Pale Ale)**
ピルスナーより香りも感触も強くなっている。

◆ **アイビーエー (India Pale Ale)**
ペールエールよりもさらに強い感触で、柑橘系の苦いビール。

酒税見直しの概要
(350mlあたりの税額を表示)



◆ **ヴァイツェン (Weizen)**
やや不透明な色が特徴でフルーティだが苦みが無く、小麦の味。

◆ **フルーツビール (Fruit Beer)**
フルーツを麦芽につけ込んだり、荷重を加えて作る。

◆ **スタウト (Stout)**
黒色のビールでスッキリでドライ感がある。

◆ **バーレーワイン (Barley Wine)**
高アルコール(12〜13%)で熟成香がある。

が主流であるが、ブルワリー(醸造所)が違えば全く味も違う物になる。

ビールとは、ホップを加えて煮た麦芽エキス溶液を酵母で醗酵させる事によって得られる飲み物と規定されている。数百年来に渡り実質的には変わっていないシンプルな飲み物である。しかし、その過程過程で微妙な調整が様々な味

へと変化する。

大麦を発芽させる段階・発生した酵母がタンパク質やデンプン分解させるがこの時点で黒ビールが普通のビールに分かれる。醗酵も上面発酵・下面発酵・自然発酵と8度から25度の範囲で微妙に変化する。

サンフランシスコではアンカーチームと言われるクラフトビールが存在し、フランクフルトにはザクセンハウゼンと言われる地ビール街が存在する。地ビールには醸造所がある場所の気候や環境と微細に連携した味がある。その土地にしかない味が楽しめる。

ビールの酒税が統一される話題は良く聞かれるが、清酒とワイン・酎ハイも統一される方向になり、税金が安いから安価に飲めるお酒から本当に美味しいお酒を提供する事が大事な時代である。安さだけで選ばれた時代は終わり、本当の美味しさが求められる。

成形パティ商品の生産に
混合ミキサー (真空 or 冷却) & プレート式成形機と
 加熱機器をセットで提案開始

ProForm 成形機



新発売



(Wedge MIXER)



HI-COOKが
 独自開発した
 プレート式成形機
 (Fooma2017 にて正式発表)

型式	Wedge ミキサー Wedge 650	ProForm 成形機 ProForm 600
外形寸法	2750 x 1505 x 1307 mm	1360 x 2765 x 2415 mm
能力	有効容量 636 リッター パドル回転数 20 ~ 58PRM	有効寸法 570x150x5 ~ 50 mm 38 リッター ショット数 15 ~ 55(Max60) ショット / 分 成形量能力 常用 1,000Kg/ 時間
電気量	200v 3 相 5.5kW	200v 3 相 19.0kW
水消費量	不要	5.7 L / 分
圧縮空気	不要	必要 (供給圧 6bar)
オプション機構	<ul style="list-style-type: none"> ・ N 2 冷却システム ・ 具材供給リフター ・ 真空装置無 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 具材供給リフター ・ 水冷式油圧装置 (Max60 ショット) ・ 各種成形プレート
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 新開発の軸シール機構 ・ 二軸特殊回転で素早く混合 ・ 真空混合でバーガーに最適 	<ul style="list-style-type: none"> ・ スパイラル供給ホッパー ・ 隔離充填システム ・ ソフト感のある成形

急告

I MPM型をご使用のお客様へ

制御盤に使用されておりますオムロン製のCPUプログラムユニットが今月末にて生産中止になります。新規交換部品はありますが、下位互換性が無いためにプログラムの変更が伴います。このプログラムの変更には約2週間の納期が必要になりますので、

是非早めの対応をお願いいたします。

該当機種 I M P シリーズ
 販売時期 2000年5月 ~ 2013年11月
 製造番号 No.001700 ~ No.134400