

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 4月号



ようこそ新入社員

今年も桜の咲く季節になり、新入社員も入社して来ました。

彼らがあこがれる上司像は「内村光良」「水卜麻美」「原晋吉監督」だそうです。何かあるたびに、ぐいぐい介入してきて「ん、どうしたの?」「何しているの?」とちょっつかいを出してくれそうなタイプだそうです。映像では「君の名は」「逃げるは恥だが・・・」が好まれるのも、SNS等で一定の距離感をもつ薄く広い人間関係に慣れている若者たちには、タイピングよく入り込んでくるストーリーが新鮮なのかもしれません。確かにその昔、何も言わなくても悩みを抱えていると、ぐっと近寄ってきて何かと気にかけてくれる、人たらしのようなおじさんはいたものです。「面倒くさい」と敬遠されていた先生の自宅で習ってお稽古事も再び注目を集めております。

今までは「ウザい」と新人から敬遠された「昭和の人情」を生きた中高年上司の出番です。軽やかに声を掛けてみませんか。

コラム

時は金なり

HI-COOKING

トリのように翔け

PRODUCTS

小型過熱水蒸気オーブン

時は金なり TIME is MONEY

全てが時間との勝負の時代

多くの企業が時間外労働時間の削減に向けて動き出すと同時に、政府も上限を設けて労働環境の改善を図ろうと取組みを始めた。

その中でも、様々な局面から脚光を浴びているのが宅配業界だ。インターネットによる注文&宅配システムが、人々の時間に関する意識構造を大きく変えた。その根底にあるのは「時間競争」から派生した「時間はサービス」であり、現在ほど「時間が無料」になった事はなかった気がする。

お店が閉まった後でも、ネット注文すれば翌日には商品が配達されて来る。首都圏では朝注文すると、夕方には届く速度である。日常生活品や消耗品は、ネット注文でという人も増えてきた。高齢者も重たくかさばる食料品はネット注文で配達してもらう。しかも一定額以上は送料無料である。価格も全国の店舗からリストアップして瞬時に表示されるので、店舗で購入するよりもかなり安い。

サービスを時間でアピールする商売もある。宅配ピザ屋が30分以内で届かなければ、また、ハンバーガー屋が規定時間以内に出てこなかったら、どちらもペナル

ティーを支払うという約束事さえある。早いことは良い事ではあるがここまですると労働者虐めにもなりかねない。宅配の初回受け取り率が大きく下落している事はもはや社会問題となっている。

利便さを金に変えていた時代の終わり

いち早く利便さをお金に換えて登場したのがコンビニエンス業界だ。価格は少々高いが、早朝から深夜まで営業していて大変助かった覚えがある。しかし、価格競争によりコンビニエンス性が薄れてきたのも事実であり、24時間営業を取りやめる店舗も出てきた。その代わりに、店舗でのイートインコーナーを作り、手軽で安価なカフェを設置して集客を図る作戦である。

その他にも、首都圏ではバイク便と言われる即配システムが一時期繁盛していた。2時間以内であれば5000円で配達してくれるのであるが、近頃はほとんど見ることもなくなってきた。地方でタクシーを呼んだら往復で同じ距離を走っているのに倍近い料金を請求された話も聞く。これはスプリット制と言われて、呼び出された場所から迎え地点までは、メー

ターを使用して料金が請求されるシステムである。

利便さの上には相応の付加価値＝価格が付いてきて当然であったはずが、いつの間にかその付加価値を無料サービスとして受け止めるように消費者が慣れてしまった。サービス残業を生んだバックグラウンドはこの辺りにあるのかもしれない。

払わない代わりに働かないは効果的なのか

プラスアルファで価値を上げるから逆の発想で「お友達価格」なる商法もある。納期は特に急がないので、時間のあるときに処理してもらえれば良いし、その分暇なときに仕事をする事が出来るので価格も安めに設定できる。

賃金を上げるよりは労働時間を強制的に減らして、コスト削減を狙う。これも、同様の発想であろう。プレミアムフライデーは定着するのだろうか。

緊急対応は割高になる。それよりも通常の仕事の質を上げる事で、その時間がより価値の高いものとなる。これが本当の「時は金なり」ではないか。常に早め早めの対応をすることによりコストダウンになると考えよう。



トリのように翔け

「鶏肉」を看板に扱う外食チェーンが目につく。産地や屋号で売っていた店舗名に「とり」という直接的な名称が多く見られるようになった。数年ごとにブーム変わる外食産業界では、今、新たな流れが起きているのだろうか。

欧米から入ってきた調理法

鶏肉調理に革新的な空気をもたらしたのはケンタッキーである。特に圧力式フライヤーで揚げうという発想は、当時の日本人には全く未知の世界であった。

圧力をかけてフライを行うと、水の沸点が上昇するため、加圧の程度に応じて100℃よりも高い温度にフライ材料を短時間で加熱することが出来る。1.85気圧で2.0気圧でフライすると、水の沸騰温度は116℃～121℃になり、肉の内部温度は90℃に容易に達する。その結果、骨からの肉離れがよく柔らかくなる。髄液の温度が80℃以上になり、固まって流れ出す事がなくなる。その為、肉の内部の黒ずみがなく髄液の臭いも出にくい。圧力をかけて短時間で調理する事は、肉の旨味を含んだ水分を失わずに、ジューシーなフライドチキンとなるのだ。



また、ヘルシーと言えばロテサリーチキンが有名である。

鶏を1羽丸ごと、串を指して回転させながらあぶり焼きにする。専用の回転式焼機ロテサリーオーブンを使用する事からこの名前が付いている。鶏は一度マリネードする事で焼いているが油の抜けた

ヘルシーな鶏肉となる。

さらに定番なのが焼き鳥である。海外で見かけた日本の「焼き鳥」もしっかりと炭で焼いている。昔は数種類しかなかった品目であるが、あらゆる部位が調理されて提供されるようになってきている。

生産としての鶏肉の捉え方は

鶏肉は輸入が主流で地鶏が国内的イメージが強いが、実際のところ67%が国内で供給されており、安定した食材と言われる。日本各地の個性溢れる地鶏料理もブームに火をつけたようだ。個体のサイズが小さいために、餌の工夫や改良が早く結果に反映されやすいことも扱いの手軽さの要因であろう。

鶏本来の味が淡白なことも、調理のバリエーションや味付けの工夫が成果として現れやすい事の一つである。器用な日本人の得意とする分野でもある。

肉類受給率 (%)

	1960年	1970年	1980年	1990年	2000年	2002年	2003年
肉類自給率	93	89	80	70	52	53	54
牛肉自給率	96	90	72	51	34	39	39
豚肉自給率	96	98	87	74	57	53	53
鶏肉自給率	100	98	94	82	64	64	67

品目別自給率とは品目別の重量ベースの自給率である

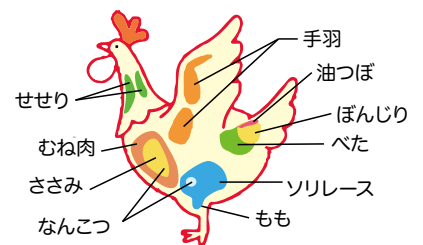
牛・豚及び鶏の繁殖並びに成長の比較

項目	畜種	牛 (肉専用種)	豚	鶏 (肉用鶏)
妊娠 (ふ卵) 期間		285日	114日	(21日)
年間の産子 (卵) 数		0.9頭	20頭	225頭
体重1kg増体に要する穀物飼料		10~11kg	3~3.5kg	2.2kg~2.3kg

巨大なものにしがみつくよりも、小規模な方が起動力もある。期をみて、素早く改良する。資源の少ない小国日本に於いては技術立国をめざし、一人一人の知恵を出し合っ て切磋琢磨する。その姿勢が鶏に相通ずるのかもしれない。改革も方向交換もより機敏に、外食産業の動きに習う事は多くあるだろう。

鶏のように機敏に

「鶏口となるも牛後となるなかれ」と言う格言がある。大きな集団の中で尻にいて使われるよりも、小さな集団であっても長となるほうがよいという意味である。





小型過熱水蒸気オーブン ディプロ BSH型



心臓部の過熱水蒸気発生装置には
DPH型超高性能ユニットを。

汎用オーブンとしても
使用したいときには
インピンジメントユニットを。

これら3ユニットを複合させると
夢の複合調理機械の誕生です。

新登場

もっと日本食独特の焦げ目を
付けたいときには
赤外線ユニットを。



仕様	型式	BSH-45A	BSH-80A
外形寸法 長×幅×高(mm)		1940×1885×1470	1940×2235×1470
有効寸法 長×幅(mm)		910×450	910×800
調理温度 (°C)		100～260	100～260
調理時間 (分)		2～20	2～20
電源電力 200V 3相 (50/60Hz)		34.185 内訳 動力 0.825 SHヒーター12 BSヒーター21.36	61.175 内訳 動力 1.175 SHヒーター20 BSヒーター40
最大蒸気消費量 (kg/h) (蒸気供給圧 0.6Mpa)		80	150
オプションCHヒーター電気量 (kW)		6.6	12.0

*仕様は改良のため予告なく変更する場合があります。

おいで
まじ

金沢

金沢は名勝「兼六園」が有名です。兼六園は「宏大・幽邃・人力・蒼古・水泉・眺望」の6つの景観を兼ね備えていることから命名されております。

春は桜が有名でシオガマザクラ、フゲンソウ、ウコン、ソメイヨシノなど多品種で、兼六園菊桜や兼六園熊谷桜、旭桜など貴重なものもあります。

例年は4月上旬から中旬まで見頃です。



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 TEL 011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 TEL 022(363)2521
千葉地区(株)京業フーズマシーン 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
(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