

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd.

vol.001

Café



ごあいさつ

1953年に創業して以来、わたしたちは、美味しい調理を追い求める食品加工機械のメーカーとして、多くの“食の現場”に赴き、時代に合った美味しさを生み出すためのモノづくりに努めてまいりました。お客様との相互のコミュニケーションを大切にし、+αの提案ができるGOOD-1 partnerであり続けるというアサヒ装設の志を絶やすことのないよう、本日、「HI-COOK Café」をオープンいたします。本誌は、当社とお客様を結ぶ大切なコンタクト・ポイントの役割を担います。情報が円滑に行き交い、お客様の声が製品・サービスへ、さらにはより良いライフスタイルの構築へとつながることを願っております。ほっと一息つきたいcafé timeに、本誌を手にとって頂ければ幸いです。

令和2年8月吉日

代表取締役社長 山本 康太

TOPICS

トレンド

電動キックボード Lime

HI-COOK Tech

HI-COOKの 過熱水蒸気調理

誌上展示会 - exhibition -

こだわりびと

HI-COOK NEWSから HI-COOK Café に生まれ変わります。

お客様とわたしたちが、柔らかな雰囲気のカフェでほっと一息つきながら、食への想いをともに語らう。そんな心落ち着く素敵な時間を提供したいという思いから、コミュニケーション誌「HI-COOK Café」に一新しました。手に取ってゆったりとした時間をお楽しみください。

トレンド

電動キックボード Lime

ドイツ・デュッセルドルフ

ライドシェアやカーシェアリング、シェアサイクルなど、近年、様々な移動手段がシェアリングサービスとして登場している。当社がある石川県の中心地・金沢でも「まちのり」というシェアサイクルサービスが提供されており、観光客はもちろん、生活者の移動手段として活用されている。かく言う私も、自転車を所有せず、近くのサイクルポートで自転車を借りて利用している一人である。昨年秋に遡るが、日本ではまだ導入されていない電動キックボード「Lime」のシェアリングサービスに触れる機会をドイツ・デュッセルドルフにて得ることができた。

簡単に乗れるという手軽さ

ロック解除に1ユーロ(日本円で約120円)、1分あたり0.2ユーロ(日本円で約24円)と多少高めの設定。アプリをiPhoneに入れ、クレジットカードを登録することで使えるようになる。ロックを解除して、一蹴りして押し進めるとアクセルが効く。ブレーキは自転車と同じようにハンドル部についている。操作は非常に簡単で、地面から近いので、安心感もある。後で知ったのだが、充電はメーカーが夜中に回収して行っているそうである。

意外とパワフルだからノンストレス

最高速度約20kmと意外とスピードが出るので、乗っていて非常に気持ちがいい。タイヤが小型なため段差があると危ないが、海外の様に自転車レーンが整備されている環境では問題なく走ることができる。坂道もスイスイ走れるため、自転車の様な疲労感もなく、遠方まで移動することができる。ただし、両手が塞がり、自転車のカゴがないため、リュックの持参をお勧めしたい。

移動範囲が広がるという付加価値

今までの観光は、デュッセルドルフの中央駅周辺で済ませていたが、今回は、デュッセルドルフの中央駅から片道約5kmまでライン川を越えて、短時間で移動することができた。その中で、住宅街の中のキャンディ屋さんやライン川沿いの飲食店など、今まで目向ける



ことのできなかった地元の方との触れ合いを楽しむことができた。もちろん、歩くより格段に早いので短時間で目的地に着くことができ、景色も観光も十分に楽しめる。

With COVID-19後の世界を創るヒント

コロナウイルス感染症の拡大によりシェアリングサービスの利用に抵抗があるという意見もあるが、対策さええば非常に良いサービスではないかと思えてくる。特に移動範囲が格段に広がるため、公共交通機関を利用しなくて良いのはもちろんであるが、店舗等が分散することによる密集しない街づくりも期待できる。安全性やモラルの問題はまだまだあるが、エコで安全な分散型社会の一助となるのは間違い無いであろう。

兎にも角にも、COVID-19が落ち着き、海外へ行かれる際には是非とも体験していただきたい。必ず今まで見たことのないその街の良さが見えるはずである。



HI-COOKの 過熱水蒸気調理

～変化に対応する適切な調理コントロールで
美味しさを引き出す～



過熱水蒸気についての詳しい説明は割愛するが、端的にいうと「100℃より温度が高い水蒸気」のことである。

1000℃という高温の過熱水蒸気を利用する調理器具も目に付くが、過熱水蒸気自体が大気中に解放されると急激に温度低下するため、温度の高さを追求することにあまり価値はない。それよりも調理において重要なのは、「過熱水蒸気が凝縮水となる際に放出する熱エネルギー」「凝縮水」「酸素量」という3つの要素をどの様にコントロールするのか、工夫を凝らすことである。

「酸素量」と美味しさの関係

過熱水蒸気を充満させていくと調理雰囲気中の酸素量が減少していく。つまりは、食材を酸化させずに調理することができる。これで食材が本来もつ香りが残りやすくなり、美味しさが引き立つのだ。油分の香りなどがその際たるものである。その一方で、メイラード反応で生じる「食欲をそそる焦げた香り」は、酸素が少ない状態だと発生しにくくなる。

「凝縮水」と美味しさの関係

食品表面は温度が低い。調理の最初の段階では、過熱水蒸気はその食品表面で冷却され、水となって付着する。

このとき、水蒸気の保有する熱が凝縮水を通じて食材に伝わり、内部の温度上昇は空気加熱より早く進む。加えて食品表面はウェットな状態であるため、過度な食材中の水分蒸発も行われない。よって、細胞を傷めることなく、ジューシーに調理ができるのだ。しかしここでも、凝縮水が多すぎると表面の乾燥が起こりにくく、食欲をそそる焦げや香りは発生しにくくなる。

また、食材に含まれる塩分は、浸透圧の原理により凝縮水へ移動する。それが流れ落ちることで、余計な塩分が取り除かれる。さらに、食材表面にある油分なども一緒に流れ落ちるため、よりヘルシーな食品に仕上がる。

逆に、魚などの食材特有の香りや色素も流れ落ちてしまい、食材そのものの良さを失ってしまうこともある。

調理雰囲気制する

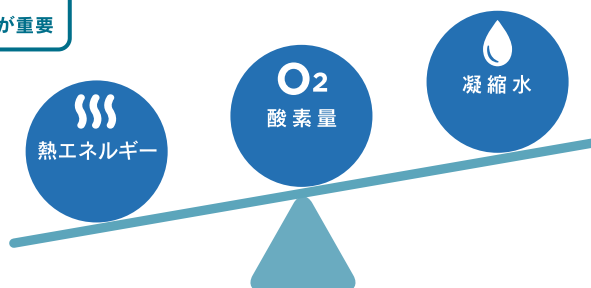
過熱水蒸気による調理は、過熱水蒸気の温度と量だけではなく、食材へどのように到達させるか、調理雰囲気中の温度や湿度はどうか、など様々なファクターが食材の特性と複雑に絡み合う。それは、まさに料理人がその日の気温や湿度、食材の状態を見極めて調理する様に、熱エネルギーの伝わり具合や凝縮水の状態、酸素量を適切にコントロールすることで、本当に美味しい調理を実現することができると思う。

露点を制御する

今までの当社のディプロオープンはある食材において一定の雰囲気温度・風速・調理時間・水蒸気量で調理を行っていた。これに加えて、食材が入ってくると食材からの水分蒸発により調理雰囲気の状態も変化していることにも着目し、露点が一定に保たれる制御方式を採用。結果、調理品質の安定化はもちろんのこと、調理雰囲気中の乾燥度合いも知ることができるようになった。私たちは、当社のオープン1台で、より広範囲に美味しい調理が生まれるものと期待を高めている。

コロナウイルスの影響でまさにVUCAの時代となった世の中であるが、「過熱水蒸気」という言葉に惑わされず、変化に対応しつつも、美味しい調理ができる機械というものを突き詰めていきたいと思います。

3要素の
コントロールが重要



食品製造現場のニーズに対応する 豊富な製品ラインナップ | 誌上展示会 -exhibition-

食材の成型やコーティングから揚げ・焼き調理まで、
幅広い製品ラインナップでお客様のご要望に合わせた最適な調理環境づくりをご提案します。



Fryer



A型からB型へモデルチェンジし、
今秋発売予定。

高効率フライヤー
DOBC-B型

吊り下げ式のタッチパネルを採用。適所への引き寄せや左右の微調整が可能なので快適なモニター操作が出来、投入部の作業性がアップします。温度の3点制御と燃焼炉構造のさらなる改良によって、より均一な調理が実現。油配管をなくしたため、作業負担が軽減し、洗浄性がアップ。



Pre-Processing



投入システムと
ツイン油圧駆動で
ソフト感ある
成型を実現。

プレート型成型機
ProForm 600型

ミートパティやナゲット、魚肉すり身製品など幅広い食材を連続的にプレート成型します。スパイラルスクリューの移送システムを採用し、具材に高圧ストレスを加えることなくソフト感ある成型を実現します。ターンキー型の調理システムを支える前処理機の重要アイテムとしてユーザー拡大中。



Oven



過熱蒸気調理の
美味しさはそのままに、
衛生面の改善を。

過熱水蒸気
オープン

BSC E型+CIP

過熱水蒸気と熱風の加熱で蒸しから焼きまで1台で調理が可能。過熱蒸気調理の美味しさはそのままに、CIP洗浄システムを搭載し衛生面の改善を実現。全て手作業の洗浄作業からCIP装置で予洗いするので生産性の向上に繋がります。最大3BOXまで1Unitで洗浄可能。※ ※装置サイズは1BOXに比べ大きくなる。

こだわりびと VOL.1

開発部部长 豊田 誠

長きに渡って開発に携わり、豊富な経験と知識を持つ豊田を頼りにする社員は多い。車へのこだわりは?と問いかけると「車にはそんなに興味はないし、100%満足する車に出会ったことは一度もない」と語ったが、当時の思い出話とともに止めどなく話題が溢れた。エンジンが大きいと小回りが利かないし小さいと馬力が足りない。どんな車も全て揃っていないから足りないことを補おうとあれこれ試すのだとか。昔、ロータリーのエン

ジンルームを開き、全てを取り出して思うままに作業したこともあった。現在は赤いスカイラインとカブチーノを所有。週末はガレージで寝板に寝転び、車に潜ってメンテに勤しむ。何年も続けていることだという。新しい経験に興味を持ち、柔軟に受け入れとことん楽しむ。とにかく自分でやってみることが豊田の哲学。その哲学は車に限らず機械もの全般の“モノづくり”に生かされている。



スカイライン R32型(1993年式)



カブチーノ 1993年式ヘッド



アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1
水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3
東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F
大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室
福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F

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 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768
東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521
千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466
静岡地区(株)SKシステム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 TEL.054(281)8581

〈関連会社〉
(株)HI-COOK / 韓国アサヒ装設(株) / HI-COOK(Thailand) Co., Ltd. / Asahi Sosetsu(Thailand) Co., Ltd.