

HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol. 027

Café

「美味しさ」をつくる達人に、逢いにゆく
のれんを守り続けて百八十余年
飴の俵屋

アサヒ装設
テストキッチンのご案内
FOOMA JAPAN 2025に出版
ごだわりびと



今号の訪問先は
江戸時代から続く金沢市の老舗
和菓子店「あめの俵屋」。積み重
ねた歴史を感じさせる本店であめ
詰りを体験しながら、社長の俵さん
と語り合いました。

のれんを守り続けて百八十余年 飴の俵屋

アサヒ装設株式会社
代表取締役社長
山本 康太

飴の俵屋
代表取締役社長
俵 冬樹さん



定番商品の「じろあめ」をはじめ、
本店でしか買うことができない限定商品も。

金沢の俵屋(たわらや)は、主に、米と大麦からつくられた「じろあめ」と呼ばれる水飴を製造・販売している金沢で最も古い飴屋である。俵屋のじろあめは、1830年天保元年の創業のころ、初代次左衛門が、母乳が出ずに困り果てていた母親達の姿を見て、「なんとか母乳のかわりになる栄養価の高い食品はないか」と考えた末に生まれたそうである。このじろあめは、国内産の米と大麦、そして石川県の霊峰「白山」に源を発する伏流水でつくられ、とろりとした独特の食感と自然な甘さ、そして、さっぱりとした上品な後味が特徴のどこか懐かしい水飴である。

生活必需品としてのじろあめ

俵屋は、創業当初から石川県金沢市の小橋町で飴屋を営んでおり、その建物は昭和60年4月11日に金沢市指定の保存建造物に登録されている。そのことから、じろあめが生活になくてはならないものであり、長年愛されてきたことがわかる。また、そのことを最も感じたのは、じろあめの計り売り。計り売りは今もしており、ご家庭からじろあめを入れる器を持参するとそこに入れてもらえる。じろあめが生活に根ざしている古き良き金沢の風景が今もなおそこにあった。

じろあめの栄養価

じろあめは、エネルギーが100gあたり342kcalと砂糖に比べて10%以上低く、たんぱく質も少量ながら含んでいる。また、大麦を使用することから、ビタミンB群やミネラルを含む。さらに、ゆっくりと吸収されるため、血糖値の急上昇が起こらず、血糖値スパイクを避けることができるため、滋養強壮や体力回復に役立つ食品として、昔から妊産婦や病人、赤ちゃんの栄養補給に用いられてきた。そのまま舐めて食べるだけでなく、料理や飲み物などの砂糖がわりに利用されてきた。

じろあめの製造工程

生活に根ざしてきたじろあめであるが、その製造には、4日もの日数を要しているから驚きである。

<1日目> お米を洗い、大きな桶の中に水と共に入れ、水分を吸わせる。その際、数回水を变えながら一晩寝かせる。

<2日目> 水分を含ませたお米を蒸し上げることから始まる。そして、蒸し上げたお米と大麦の芽(麦芽)を適量のお湯と共に混ぜ合わせ糖化を促す。その際、お米と麦芽が均一になるように混ぜ合わせるのがポイント。そして、数時間後、糖化の状態を確認する。

この糖化のプロセスでは、温度が高い

と酵素の働きが不十分で糖化が進みにくくなり、低すぎると雑菌などが発生するリスクが高くなるため、温度管理が重要である。

糖化が完了すると、お米と麦芽の殻と糖化液を分離し、一晩寝かせて落ち着かせる。

<3日目> 糖化液を蒸気釜で炊き上げ、水分を蒸発させていく。蒸発の具合により、水飴の硬さが変化するため、蒸気を止めるタイミングが重要である。この硬さは、季節によって調整しており、夏は、硬めに。冬は柔らかめに調整する。それにより、どの季節でもちょうど良い水飴ができる。そしてさらに、一晩寝かせる。

<4日目> 一晩寝かせて、味や硬さの落ち着いた「じろあめ」が完成する。

時代の変化とじろあめ

昔から愛されているじろあめであるが、砂糖が普及していく中で、その需要が少なくなっていることも事実である。そんな中で、俵屋がまた身近にじろあめを置いて欲しいと、コロナ前に発売した新しい商品が「じろバター」である。無塩バターとじろあめを合わせたパンのお供。バターのコクにじろあめの優しい甘さが引き立ち、パンはもちろん、さつまいもなどに絡めても美味しそうである。じろあめは、



飴の俵屋

城下町金沢の食文化を守り、自然の甘みを今に伝えるあめの俵屋。その創業原料は良質の米と大麦。砂糖がわたしたちの生活に入ってくる以前に、穀物の原料が米と大麦そして、水だけというシンプルな材料を使用しているため、糖化時間、保温温度、麦芽の量、米の蒸し時間を調節するなど、職人の技と経験、長く金沢の人々に愛され続けているのです。

ひがし茶屋街にほど近い本店をはじめ、金沢駅百番街や小松空港などにも出店。

本店へはJR金沢駅から徒歩20分 / 金沢市小橋町2-4



引き継がれた社長の
で人柄が良く、仕事
感じながら、お話
ぎました。



水飴であることから粉末状の砂糖とは
違い、少し調味料として使いにくい側面
もあるが、誰でも安全に食べることがで
き、栄養価も高いことから、健康志向が
強まっている今においては、可能性を秘
めた甘味料ではないかと改めて感じた。
これからの躍進が楽しみである。

加熱の重要性

伝統的な食品製造の現場を何う中
で、加熱する工程の重要性をひしひしと
感じている。化学変化の促進や食感、
香りの変化など、加熱による変化は多種
多様であり、加熱をコントロールすること
で美味しさを引き出すことができる。
しかしながら、加熱は、安全性を担保する
ことにも用いられ、特に中食業界における
加熱調理では、さまざまな制約もあり、
安全性と美味しさはトレードオフの関係
となることが多い。その代表格がオーバ
ークッキングであろう。ただ、今までは安さ
や量など美味しさ以外にも特徴を出す
ことは可能であったように感じる。しか
し、この物価上昇の中、これからはより
美味しいものを作っていくことが一番の
差別化になるのではないかと感じている。
そのためにも、今まで以上に、美味しく
安全に調理できる加熱機器を提案して
いかなければならない。

HI-COOK Column

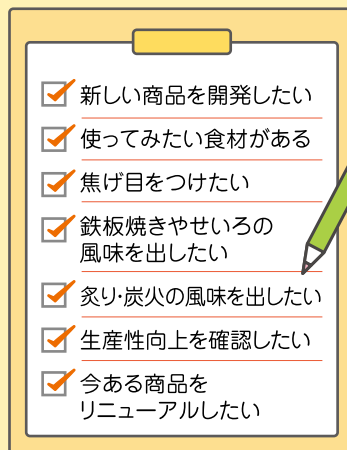
は天保元年に遡り、190年の歴史を誇ります。俵屋のあめの
甘味を世間に届けていました。
ごまかしや手抜きはできない。季節の温度や湿度に合わせ、
を生かし、様々な秘伝の技を駆使して作り続けているが故に、
吉しています。金沢のお土産として、ぜひどうぞ。



機械も調理法も試して納得。
導入後の美味しさづくり現場が見えてくる。

アサヒ装設 テストキッチン のご案内

テストキッチン担当 開発部 西村 健人



テストキッチン 「チェックリスト」

ひとつでも
チェックのついた方
ぜひアサヒ装設の
テストキッチンを
ご利用ください。

アサヒ装設では、お客様のご要望に合わせた「世界に一つだけの食品加工
調理機械」をご提案しています。実際に製造導入されるものと同様の機械を
試すことのできるテストキッチンを完備していますので、リアルな製造テストを
通じて、製品の仕上がりや製造条件を事前に確認が可能です。導入前の不安
を解消するとともに、最適な機械仕様をご提供いたします。



西村

ご利用いただいたお客様から「今までよりも美味しくできるようになった」
「時間が短縮できた」とのお声をいただいています。
お客様の美味しさづくりに貢献できると嬉しいです。

原料の持ち込みによる試作、配合・工程の検証、生産現場の排気・衛生
管理の確認も可能です。調理・機械について経験を積んだ技術者がお客様
に寄り添い、美味しさづくりをサポートさせていただきます。初めて調理工程
の自動化を検討されている方も、ぜひお問い合わせください。



西村

導入前に実際の使用感、味わい、仕上がりをご確認いただければ、
お客様の新製品開発や生産性向上に対する安心感が全く違うのでは
ないでしょうか。試して満足・納得！テストキッチンは美味しさと
生産効率をご確認していただく便利な場所です。



西村

ご利用は事前予約制です。まずはお電話にてご相談ください。
みなさまのお越しを心よりお待ちしております。

アサヒ装設株式会社 本社・本社工場
TEL:076-275-8159

水島研究所(テストキッチン)
〒924-0855 石川県白山市水島町500-3



—— 世界最大級の食品製造総合展 ——

FOOMA
JAPAN FOOD PROCESSING
TECHNOLOGY EXPO

2025 東京ビッグサイト
東1～8ホール

6/10(火) 13(金) 10:00～17:00

主催：一般社団法人 日本食品機械工業会

■会 期 2025年6月10日(火)～13日(金)
■開場時間 10:00～17:00
■会 場 東京ビッグサイト 東1～8ホール
■小間番号 6P-57(東6ホール)

アサヒ装設は食品機械・装置および関連機器に関する技術・ソリューションを取り揃える世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」に出展します。当社ブースでは洗浄システム&自動濾過システムを搭載したコンセプトモデル「高効率ガスフライヤー」やスーパーヒーター搭載モデル「インピンジメントオープン」を参考展示。その他、ドラム式打ち粉付け機、成形機、さらには真空濾過器や油煙除去装置など作業環境、自然に優しい環境機器など食品加工調理に関わる幅広い製品をご紹介します。お客様の現場ニーズにお応えする生産ラインをご提案します。ぜひお気軽に弊社ブースにお立ち寄り下さい。

初披露となる次世代モデル FOOMA JAPAN限定でご覧いただけます！

排熱を利用した高効率燃焼システム

高効率ガスフライヤー DOBC-45B-X型

- 燃焼排ガスを再利用し省エネ化
- 3点温度制御で理想的な揚げ温度を維持
- 搬送間隔調整装置により最適な油量で調理可能
- (オプション) 油煙除去装置で更にクリーンな環境に

見どころ

洗浄装置・カス排出コンベヤ
搭載の次世代モデル



Fryer

Oven

見どころ ネット洗浄装置を搭載した
新型モデル



外部過熱水蒸気のSH搭載モデル

インピンジメントオープン IMPEJ-80BS-2-X型

- SHを搭載することで蒸気流量のコントロールも可能
- 特殊ノズルで素早くきれいな焦げ目をつける
- 高温熱気と循環方式でムラの無い調理
- 上下に独立した可変速循環ファンで幅広い調理が可能
- 2段式、ユニット連結など調理に合わせてカスタマイズ可能

HI-COOK
Coating
Line



生パン粉付け機
BRG-F型



シャワー式バター付け機
HBSN-F型



微粉・打ち粉付け機
PDM-F型



ドラム式打ち粉付け機
MLP型



プレート式成形機
PF型

コーティング

プロセッシング

環境機器



食用油濾過機
CFAD-30型



真空濾過機
KH型



油煙除去装置
OMC型

こだわりびと vol.27

広報部部长 山本 竜太

入社17年目でITと広報を統括する山本は、技術と人をつなぐアサヒ成長の立役者だ。

幼少期、創業者でもある祖父のPCに触れたことが機械への興味の原点となり、やがて父のノートPCをこっそり起動しては使い方を覚えていった。ものづくりの心が日常に息づく家庭で、家にはさまざまな工具が溢れており、モノを分解し、組立て、修理する中でモノの仕組みを学び、経験する姿勢が自然と育まれた。

前職ではPCトラブルに対応する現場リーダーとして顧客に寄り添い実務力を磨いた。現職では社員の主体性を引き出すことを何より大切にしており、社員が自ら考え行動できるよう、「余白」を残した

環境を提供し、強い組織づくりに貢献する。ITは趣味でもあり、突き詰める一方で、文学や哲学、心理学など、あえて興味のなかった分野にも挑戦し、新たな視点を獲得している。最近では再び大学に通い、教育や問題解決のプロセスを学ぶ。モットーは「興味がないこと、自分ならしないことに挑戦すること」。優しさと強さを併せ持ち、人に寄り添い、信念は密やかに貫く。彼が長年大切にしてきたこだわりそのものだ。



金沢城リレーマラソンには挑戦心から社員と参加。



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1F101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)ヤスダ
東北地区(有)明恒装設
千葉地区(株)京葉フーズマシーン
静岡地区(株)SK システム

〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21
〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9
〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5
〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30

TEL.011(785)1768
TEL.022(363)2521
TEL.043(262)8466
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.

発行／アサヒ装設株式会社 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL.076(275)8159 www.hicook.com 2025年5月号

SNSもやってます！

