

効果1 (より美味しく)

▶ 甘み, 粘り, 食感, 硬さ等を

好みに合わせて変更が可能

米の種類(コシヒカリ, キララ等)に関係なく
調整ができます。

いろいろな炊き込みが可能

酢飯, チャーハン, ケチャツプライス, お粥,

おこわ, ドライカレー等、どんなご飯も自由自在

全ての商品は最初にタレ, 具材を入れて

炊き込みます

効果2 (炊飯の簡素化)

▶ 浸漬(水浸)が不要

- ・雑穀も餅米も水浸不要
- ・新米も古米も水の量が同量で炊飯可能

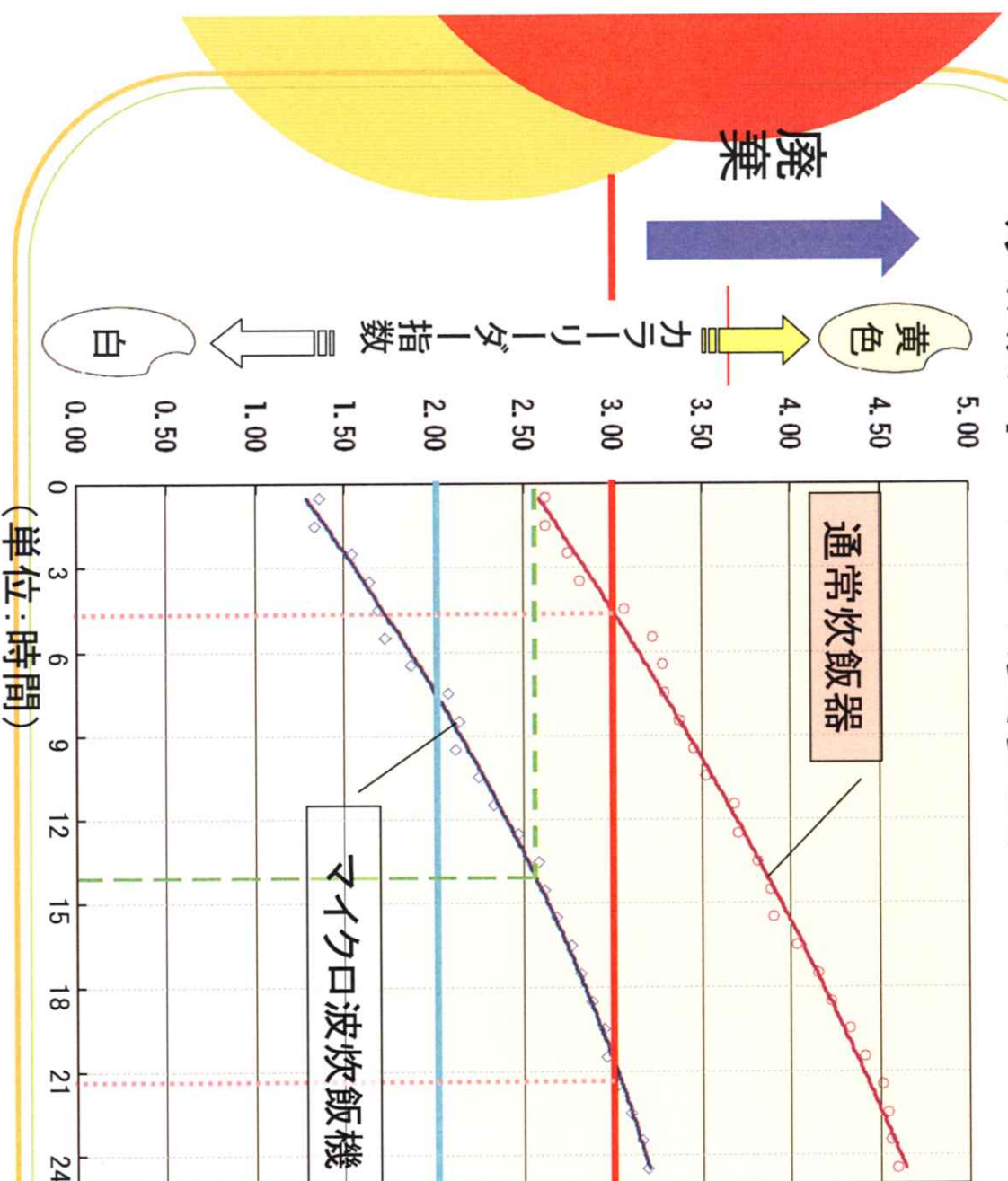
▶ 無洗米でも美味しさはキープ

- ・つや, 粘り, 甘み等も同様に
- ・糠臭も制御可能

▶ 長時間保温維持できる

- ・通常4時間位から、色, 臭いに変化するが
約20時間は変化が少ない

炊飯米の白度変化



電子ジャー
70°C以上で保温

マイクロ波炊飯機
は通常炊飯器より
も廃棄になまでの
時間が

約16時間

も長い！

(単位:時間)

効果3 業務用（省エネ環境・低コスト）

▶ 厨房全体の環境改善と省エネ

……換気扇，ダクトが不要に！

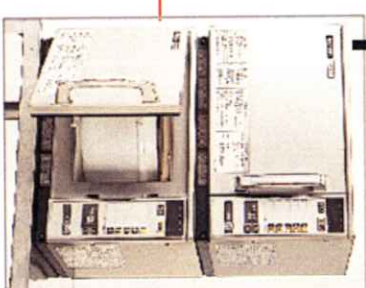
ご飯2kgを炊く時蒸発させる水分量

ガス炊飯器＝約400g

マイクロ波炊飯機＝最高約50g

差は約350g!

1日300食66kg炊いた時の差は、**11.55kg!**(350kg/月)



エアコン等に対する負荷が**約8分の1に低減!**

▶ 作業軽減

炊飯容器の洗浄が簡単

容器が軽く、取り扱いが楽。容器が熱くならないので安全！

▶ **省スペース効果**（2段重ねが可能）

専用シンク，給排水も不要です。

マイクロ波炊飯によるコストパフォーマンス

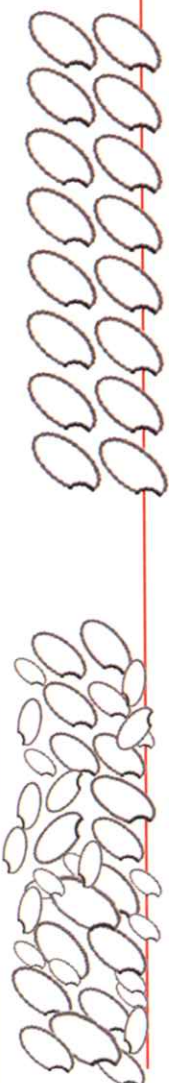
マイクロ波炊飯機 ガス炊飯器

炊き上げ倍率の差

2.40倍

2.00倍

(炊きあがりイメージ⇒)



例 ご飯を月/2,000 kg 使用の場合

△166.67kg

生米使用量の差

約833.33 kg

約1,000 kg

例 1 kg/330 円の場合

生米仕入金額の差

274,999 円

330,000 円

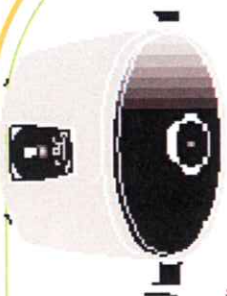
差額

(月間)

55,000 円 + α (老化による廃棄ロス分アップ)

業務用炊飯における問題点

- ▶ 理想のご飯が提供できない
- ▶ 本部と現場で合致していない部分がある
- ▶ ロスが多い
- ▶ 利益が取れにくくなっている
- ▶ オペレーションが安定しない
- ▶ 雇用が安定しない



あきらめていませんか！

マイクロ波炊飯機が解決します

- ▶ 本場で考えたとおりの商品が提供可能
- ▶ メニューのバラエティ化が簡単
- ▶ ロスの大幅軽減
- ▶ 利益率がアップ（原価低減）
- ▶ アルバイトでも簡単（ベテランが要らない）
- ▶ 火傷，腰痛等の危険が少なく，従業員への負担が軽減

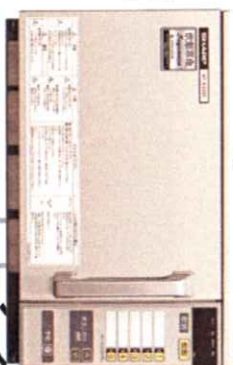
などのメリット

まとめ

マイクロ波炊飯機

メリット

- ① どんな米でも理想的に炊ける。
- ② 炊きムラがない。
- ③ 焦げ・こびりつきがない。
- ④ 釜が取扱いやすい。
- ⑤ 炊飯歩留まりが良い。
- ⑥ 炊飯メニューが多彩。
- ⑦ 保温時の劣化が少ない。
- ⑧ 排熱が少ない。
- ⑨ 電気なので安全・省エネ。
- ⑩ 老化速度が遅いので廃棄ロスが少ない。



通常炊飯器

デメリット

- ① 炊飯量が多い。
- ② 価格が安い。

