

# はたちゅうニュース

No.091  
畑中厨房株式会社  
TEL0776-24-1477  
FAX0776-22-3268

## 🍷ごあいさつ

いつも大変お世話になっております。

清秋の季節とはいえ暑い日が続きますが、皆様におかれましては  
お元気でお過ごしのことと存じます。

今年も夏のイベントや花火大会は軒並み中止、何かと手放しでは  
楽しめない今夏でしたが新生活様式をスタンダードにしつつ

2021年の秋を楽しんでまいりましょう。

この頃ウォーキング中に挨拶させていただく人の数が増えてきました。

なんだか愉しみが膨らんできています♪。(清水)



## 食用油劣化抑制装置 「ミラクルフライ」

毎日新聞にも掲載された  
「金沢かがやきブランド清品」♪

### 最近の食用油代高騰で「油長持ちする機器ないか」のご要望に答えて

#### 特徴 1 油使用料削減

酸化抑制効果で食用油の劣化を抑え油使用量が 50%以上減る。

#### 特徴 2 美味しさ向上

食感や味わいが飛躍的にさわやかに向上。カラッとしている。

#### 特徴 3 カロリーカット

食材が吸う油の量を減らし、不要な油の摂取を防止。

#### 特徴 4 清潔な厨房

オイルミストや油臭が減小、キッチン・ホールが清潔に。

#### 特徴 5 安全性の向上

オイルミストの減少で、火災発生リスクが減り安全性が向上。  
油のハネが少なくなり火傷リスクが減少。

食用油は加熱等によって劣化物質が生成されますが、ミラクルフライは油槽中の電極から微弱な電磁波（高調波）を発生させて、劣化物質の生成を約 1/3 に抑制する装置です。

一般的名称としては食用油劣化抑制装置といたします。

※参考【弁当及び惣菜の衛生規範】油の交換時期の目安として、酸化が 2.5 をこえたもの

#### 装置の概要

◎本体寸法：L230mm W170mm H120mm

◎定格電圧：100V 定格消費電力：6W

◎付属品：電極板・接続コード



3槽用ブラウンタイプ



2槽用ブラックタイプ



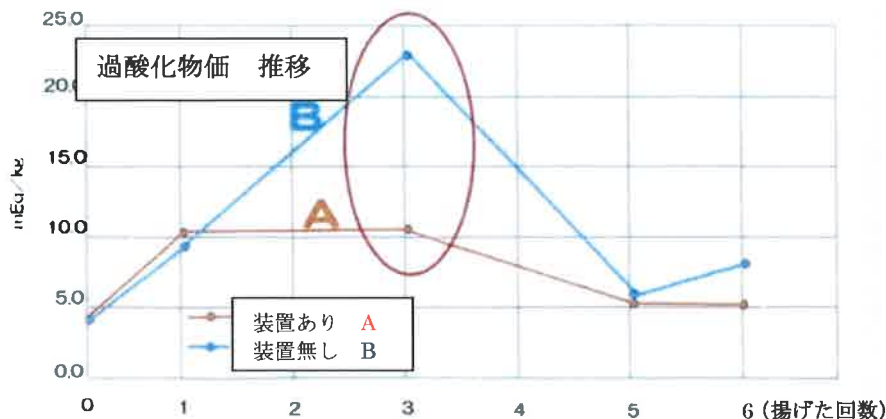
1槽用グレータイプ



# 油が酸化して最初にできる過酸化物が半分以下になりました!

by 石川県立大学食品化学研究室

- ・装置あり(A)装置なし(B)において隔日に揚げた。(電磁波のコントロール区への影響を排除するため)
- ・1個あたり約15kgずつ揚げた。
- ・分析は奇数日毎に行った。



## <某飲食店におけるミラクルフライの使用前と使用後の比較>

実験方法 中京地区を中心に、約50店舗を展開しているイートイン店にミラクルフライ導入の前と後で、食用油の使用量を比較した。食用油の使用量は店舗の売上にほぼ比例するため、店舗売上との換算を行い比較した。

	ミラクルフライ有り	ミラクルフライ無し	油使用量削減率
売上高	¥ 9,176,064	¥ 8,943,800	
食用油消費量	311 ℓ	593 ℓ	47.6% ↓
食用油代 (¥2,500/18ℓ)	¥ 43,194	¥ 82,361	
対売上 (900万円) で補正した食用油代	¥ 42,365	¥ 82,878	51.1% ↓
油追加回数	8回	15回	

### まとめ

前述の実証試験データで、食用油の使用量削減は51.1%と、半減したことが明らかになった。また店舗従業員さんのアンケートにより様々な副次的な効果が下記のように明確になった。

- ・揚げ物に油が付きにくいので油の継ぎ足し量が少なくなった。
- ・油煙が出ないので、作業がやりやすくなった。
- ・油がはねないので安心して作業ができる。
- ・匂いが少ないので作業環境が良くなった。
- ・以前より厨房内の汚れが少なくなった。
- ・以前より揚げたものの色が綺麗になった。
- ・他店にヘルプに行くと違いがよくわかった。
- ・ホールから油の匂いがしなくなった。
- ・揚げているときの音が気にならなくなった。
- ・常連から美味しくなったねと言われた (^\_^)
- ・髪に匂いがあまりつかなくなった。



**テスト機ご用意できます! お使い頂いて体感してみませんか?**  
ご興味あるお客様は弊社までお気軽にお声掛け下さいませ

## おうち喫茶しました



クリームソーダ（コラーボト&コヒーボト）作ってみました♪大人になって、なかなかクリームソーダを飲む機会がなかったので久しぶりのクリームソーダ。見た目上出来♪味も good♪思春期真っ只中の子供たちもうれしそうに飲んでいました♪  
ちなみに、ソーダは福井県ご当地飲料『ローヤルさわやか』のメロン味を使用しました(^\_^)

(木津)



## お客様にも簡単にできる、暑い夏のフレッシュ冷蔵庫・冷凍庫（別置き型）が冷えにくい時の ♪ワンポイントアドバイス♪

近年温暖化により、外気温度が30℃以上になる日が多くなってきており、冷蔵庫類が冷えにくい時があります。そういう時には室外機の裏面アルミフィン部分に水をかけて、お掃除・冷却することにより冷却能力が回復してくる場合があります。一度お電話頂く前にぜひお試し下さいませ。（※写真の部分がアルミフィン）

水をかけて！



## 社長のコラム



私の実家は田舎です。周りを田んぼに囲まれた36軒の町内。今も変わりません。50年以上も昔、小学生のころ3Kmくらいの道のりを毎日歩いて通っていました。この時期になると稲刈りも終わり、脱穀を終えたもみ殻があちこちに煙突を立てて煙を上げています。もくもくと白い煙をあげて。昨今はこんなことをすると、即消防車がかけつける事でしょう。でも、このもみ殻の焼けたにおいが、私は大好き。秋が来ると必ず思い出します。あーいい匂い、気分が落ち着くなー。

## CARRY GATES Don Dada(ダンダダ)

今年で開業18年、大人気の本格スパイシーカレー、ダンダダ様のご紹介です。シェフがカレーを研究し辿り着いたのが『一口食べる度にじわじわと汗が出てくるカレー』だそうです。キレのある辛さに究極のこだわりがあります！まずスパイスは、味の深み・コク・風味・香りを考えて、オーナーシェフ様厳選の20種類以上を自家挽きしてパウダー状にしています。淡路島産玉ねぎを1食当たり1個(!)使用することで玉ねぎの甘さを最大限に引き出し辛さに奥行を与えています。また、山葵・山椒など、和のスパイスを使用することで日本人の味覚によりなじむカレーに(さすが!)♡和食の『一汁一菜』をカレーひと皿に集約することで毎日食べたいカレーを日々追求しています。具材で使う野菜は自家菜園の物を、お米は福井米を使用。ドレッシングやソース、デザートは全て手作りですので安心安全です。メニューも豊富で定番のカレーの他に、キーマ、トマト、ココナッツの4種類のカレーがあり、色々トッピングや辛さが選べます(キッズ向けや期間限定もあり)ご友人やファミリーは、もちろん一人でも是非とも、おすすめしたいお店です♪(ご予算830円~ (^\_^))



住所：越前市千福町123  
営業時間：昼 11:00~15:00  
夜 17:00~21:00

# 社員の つぶやき

## テーマ：〇〇〇の秋

### もちろん、食欲の秋!!

なかでも好きなのが栗ごはん。生栗をむいて少し渋皮がついている感じが大好きです♪（私は時間が無いをいいわけに、作ったことはないのですが…🍁）

宮崎



### 収穫の秋

おじいちゃん、おばあちゃんが畑で育てているさつまいも、里芋などがそろそろ収穫の時期です。子供達と毎年収穫のお手伝いをしているのですが、とても楽しいようで「芋ほり、いつするの?」と何回もおばあちゃんに確認しています。

諏訪



### スポーツの秋

秋と言えば、やっぱりスポーツの秋ですね~!!!

秋は天候も割りと良いし、中でも外でも活動しやすい天気が多いので、コロナに負けずスポーツ活動に積極的に参加していくつもりです!

松本



### 外遊びの秋

今年の夏は雨が多くてあまり外で遊べなかったのが、すっきりした空気の中で外遊びをしたいです。

最近石集めにはまっているので、海岸や河原でキレイな石を見つけないかな♪

達川



### ~☆☆~近日開催県外イベント~☆☆~

☆通販食品展示商談会

2021年9月30日~10月1日

場所 東京交通会館

☆食品開発展 2021

2021年10月6日~10月8日

場所 東京ビックサイト

☆6次産業化 EXPO

2021年10月13日~10月15日

場所 幕張メッセ