

「お米を通して厨房の明日を考える」 厨房機器専門商社エム・アイ・ケー

住金物産株式会社

住金物産のグループ会社：エム・アイ・ケーは、業務用厨房機器の専門商社として、「お米を通して厨房の明日を考える」というコンセプトの下、飲食店の厨房の省力化と効率化に貢献している。

とりわけ米飯に関する商品ラインアップは充実しており、業務用自動炊飯器「ライスロボ®」をはじめ、洗米機、寿司用の酢合わせ機・握り機・のり巻き機からおにぎり機、チャーハンなど炒めものができる「ロボシェフ®」など、ユニークな機器を取りそろえている。

その中でも、1988年に販売を開始したロングセラー商品が、業務用自動炊飯器「ライスロボ®」である。「ライスロボ®」は、最大5升までの米を、計量から洗米・ザル上げ・水加減調整・自動点火・炊飯・むらし・炊き上げまで自動で行うことができる。

操作は、液晶画面の「おまかせ炊飯ナビ」ボタンを押すだけで、初めての方でも簡単にプロの炊飯が可能となる。また、飲食店それ

ぞれの店の味を出すため、米のとぎ方や水加減・ザル上げ・むらし時間の設定を変更することができる。3日先までの予約が可能なので、炊飯のために早朝に出勤する必要もなくなる。

洗米に際しては、「マルチアングル^{かくはん}攪拌羽根」と「マルチジェット球面散水」の採用により使用する水量の削減を図っており、従来機種に比べ約30%の節水を実現している。これにより、1日に5升の米を10回炊飯すると、1年間で約50tの節水になる。

このほか、チャーハン、焼きそば、野菜炒めなどの炒めものが、具材を投入するだけで出来上がる自動中華調理器「ロボシェフ®」などユニークな商品群を取り扱っている。

エム・アイ・ケーは、今後、国内の飲食店のみならず海外の日本食レストランなどに対しても、「ライスロボ®」をはじめとする厨房機器の販売を図っていく。



ライスロボ KR902N

【会社概要】

株式会社エム・アイ・ケー

所在地 さいたま市南区白幡5-6-20

代表者 取締役社長：守 英二

事業内容 業務用厨房機器販売

資本金 3,000万円

設立 1989年1月