

【利用できる機材と使用例】

機材（容量）所要時間目安	使用例
①回転蒸し器 麦・米を蒸す場合（約 120 kg）所要時間：1 時間 30 分 大豆を煮る場合（約 50 kg）所要時間：3 時間	味噌
②自動発酵機 蒸して冷ました麦・米に麹菌をつけて発酵させる機械 （180 kg）所要時間：1 晩	味噌
③圧力釜 大豆を一晩水につけたものを水切りして煮る機械 （水分を含んだ大豆 40 kg）所要時間：30 分	味噌、煮豆
④フードミキサー 量の多い材料を混ぜ合わせる機械（約 40 kg）	味噌、ゆべし、材料の攪拌
⑤ミートチョッパー 材料をミンチにする機械	味噌、柚子、甘酒
⑥蒸し器 ふくれ菓子 所要時間：1 時間 30 分 赤飯・おこわ（1 セイロ 4 升）所要時間：1 時間 ゆべし（1 セイロ米粉 1 kg）所要時間：1 時間 10 分 餅・甘酒（1 セイロ 4 升）所要時間：1 時間	ふくれ菓子、赤飯、おこわ、ゆべし、餅、甘酒
⑦スープケトル チマキ・めんつゆ・焼肉のタレづくり・煮沸殺菌する機械 ちまき（もち米 8 升） めんつゆ（約 60 l）	チマキ、めんつゆ、焼肉のタレ、こんにゃく
⑧回転ガス釜 材料を煮たり、煎る機械	焼肉のタレ、こんにゃく、ふりかけ、つくだに等
⑨自動餅つき機 自動で材料を餅状につく機械（約 3 升）	ゆべし、餅
⑩製粉機（大・小） 米・もち米を粉にする機械	
⑪卓上シーラー真空パック 食品を真空パックにする機械 ※袋につめて持参	水分の少ないもののみ可能
⑫ダイヤラッパー 食品をラップ包装する機械 ※ラップ持参	ふくれ菓子、ゆべし、ちまき

注：販売目的での利用はできません。