エースシステムPR事務局
11月24日

「無浸漬炊飯」で炊いたごはんは、一般炊飯のごはんと何が違う？
忙しいオフィスを支える“大人の給食”「ごはんばこ。」を和食の日に検証





「過熱水蒸気で食革命を起こす」を掲げるエースシステム株式会社（本社：大阪府和泉市、代表取締役：佐古圭弘）が展開する、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」は、11月24日の「和食の日」にあわせ、**過熱水蒸気で炊いたごはんと一般的な炊き方のごはんの比較検証**を、あらためてご紹介します。水に浸けずに蒸気で炊き上げる「無浸漬炊飯」で炊いたごはんは、粒立ちがよく白い炊き上がりで、噛むほどに甘みが広がり、冷凍後に温め直してもおいしさが続くという結果が出ています。

背景：和食の日と、オフィスで食べる「ごはん」

11月24日は「和食の日」。和食の中心にあるのが、ごはん。職場で食べるごはんも、和食の大切な一部です。そのごはんを、職場でもおいしく食べられるようにしたのが、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」。**過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げる技術により、水に浸けておく工程なしに約25分で炊き上がるごはんは、「ごはんもおいしい」のが特長です。**

忙しい毎日を送るオフィスワーカーの昼を支えるごはん、いわば「大人の給食」として、「ごはんばこ。」を選んでいただく企業が広がっています。和食の日をきっかけに、オフィスで食べるごはんの「おいしさ」にも目を向けてほしい――そんな思いがあります。「おいしい」は、栄養や手軽さと同じくらい大事なこと。ごはんそのものがおいしくなければ、毎日は続きません。今回の比較は、**「ごはんばこ。のごはんは、一般炊飯のごはんとどう違うのか」を、和食の日に確かめる企画**です。

比較：過熱水蒸気炊飯 vs 一般炊飯

同じ米を使い、「過熱水蒸気で炊いたごはん」と「一般的な方法で炊いたごはん」を、比べました。

比較項目	**過熱水蒸気炊飯（ごはんばこ。）**	**一般的な炊飯**
炊き上がりまでの時間	約25分	①洗米～浸漬～炊飯：約2時間／ ②炊飯時間のみ：30～40分
炊き増え（米に対する炊き上がり重量）	**2.3～2.5倍**	2.1～2.2倍
品質	**粒がしっかり・白い**	良い（しかし炊きムラが出やすい）
甘み	**噛めば噛むほど甘い**	口に入れた瞬間甘い
時間が経ったあと	**常温でも冷蔵でも、品質を維持**	かたくなりやすく、黄ばみやすい
冷やして 温め直したとき	**ほぼ炊き立ての状態に戻る**	水っぽくなりやすく、においが出やすい

エースシステムの無浸漬炊飯について

ごはんばこ。の製造には、「無浸漬炊飯」の技術が使われています。

通常はお米を水に浸してから炊飯しますが、当社の機械では、浸さなくても炊飯が可能です。この技術は、エースシステムが特許を取得した蒸気調理技術「AS（ACE STEAM）」によるものです。蒸気の熱で米の中心まで水分が入るため、浸け置きが不要です。大阪公立大学との共同研究のもとで、米の内部構造を踏まえた研究を進め、特許を取得。第53回機械振興賞（機械振興協会会長賞）も受賞しています。

さらに、過熱水蒸気とベルトコンベアで炊き上げるため、お米同士がぶつからず、細胞が崩れません。冷凍する際に氷の結晶が小さく、冷凍・解凍時の細胞破壊が起きにくいため、食感を維持できます。一般的な釜炊飯では、お米同士がぶつかり合い、細胞壁が壊れやすくなります。

ごはんもおいしいのが、新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」
ごはんばこ。は、忙しい大人の昼を支える「大人の給食」として、主食・主菜・副菜が手間なくそろう社食サービスです。和食の日に伝えたいのは、「ごはんも、おいしい」ということ。特許の蒸気技術で炊いたごはんは、ふっくらしていて、時間が経っても変化が緩やか。冷やしても温め直しても、風味を損ないません。

取材のご案内

次の取材をご相談できます。

・工場の見学取材：過熱水蒸気による炊飯・調理の様子（鹿児島県指宿市）
・「ごはんばこ。」事業責任者やメニュー開発担当者（管理栄養士）へのインタビュー
・導入企業への取材
・写真・資料のご提供：過熱水蒸気炊飯についてや「ごはんばこ。」の商品カット

撮影可能な場面や日程は、調整のうえご案内します。
下記のエースシステムPR事務局あてにお気軽にお問い合わせください。
「ごはんばこ。」の導入をご検討の場合は、サンプルの送付も可能です。

エースシステムについて

エースシステム株式会社は、大阪府和泉市に本社を置き、特許取得の過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM（通称：AS）」を開発・展開するメーカーです。社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」の運営元（グループ会社エースシステムソリューションが運営）で、その中核にあるのは、過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げるという独自技術です。大阪公立大学との産学連携により技術の裏付けを重ね、特許取得や機械振興賞をはじめとする受賞歴、大手企業への導入実績を積み上げてきました。
規格外野菜の価値化に取り組むカマタ農園（鹿児島県指宿市）との連携など、「食の新しいインフラ」をつくるという構想のもと、生産から食卓まで、食にまつわる課題に技術で向き合っています。

「ごはんばこ。」について

「ごはんばこ。」は、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービスです。オフィスに設置した冷蔵ショーケースに、特許技術である過熱水蒸気調理で仕上げたご飯・おかず・スープ・デザートなど100種類以上のメニューを定期的にお届けし、従業員が手軽に購入して食べられる仕組みです。添加物・保存料に頼らず（※一部調味料由来を除く）長期保存を実現しており、社内の管理栄養士が開発するメニューで、味と栄養バランスの両立にもこだわっています。規格外野菜などを積極的に活用することで、フードロス削減にも貢献しています。

≪報道関係者様からのお問い合わせ先≫
エースシステムPR事務局（アンティル内）　担当：伊与田・市川・林・藤井
TEL：06-6225-7781／FAX：06-6225-7782／MAIL：as_pr@vectorinc.co.jp