



モノ、ヒト シゴト

TOYOKAWA PRODUCE

豊川市が誇るモノづくりと、それに携わるヒト
を紹介します。

VOL.
07

ニーズに応える技術力

株式会社 AIHO
研究開発部・辻井 恵一さん

現場を支える厨房機器

業務用厨房機器の製造から販売を一貫して行うAIHO。一度に何千食ものご飯を炊き上げる連続炊飯機は国内トップシェアを誇り、市内外の学校給食センターをはじめ、コンビニのおにぎりやお弁当を製造する食品工場などで使用されている。

企画・開発を担当する辻井さんは「身近な人の食の安全・安心に関わっていることが誇り」と話す。

時代に合わせ改良を重ねる

連続炊飯機製造のきっかけは、昭和50年代、パン給食に変わり、全国の小・中学校で米飯給食が導入されたことだった。当時、炊飯の業務を委託されたのは、給食用のパンを製造していた製粉会社。AIHOは、製粉会社にも設置できるスペース・高効率な業務用炊飯機を開発した。

「初めは安定して大量に炊飯できることが優先されていたが、次第においしさも求められるようになった」と辻井さんは言う。こうしたニーズに応えるため、かまど炊きの原理を応用した炊飯機。炊飯釜の底を覆うようにバーナーを配置し、釜の中で対流を起こすことでムラのない炊きあがりを実現した。「季節や天候に応じて、炊き上がりを調整できることがこの炊飯機の強み」と語る。

モノとコトを提供する

長年にわたり培ってきた技術で、時代のニーズに対応してきたAIHO。「今は、モノだけでなくコトを提供していきたいと考えている」と話す辻井さん。製品の改良を続けるだけでなく、よりおいしい料理を作ってもらうため、展示会やセミナーを通して、栄養士が考案したメニューを発信している。また、近年の日本食ブームに対応するため、海外向けの製品開発にも力を入れている。

「今あるものをよりよいものに」の精神のもと、AIHOの進化はこれからも続く。

株式会社AIHO

白鳥町防入60

1953年創業。業務用厨房機器・調理機械を製造・販売する総合メーカー。国内シェアトップの業務用連続炊飯機は全国の食堂や給食施設、コンビニの炊飯工場などで使用されている



1 展示会などで、考案したメニューの調理実演や試食を行っている
2 一台でピラフや白米を同時に炊ける単釜式の連続炊飯器は全国のコンビニでも採用されている
3 品種や季節に適したお米の炊き方を研究している