

1, 米の使用量

米

年間購入量⇒約1450トン
 月平均⇒約120トン
 日平均⇒約4トン

舍利

年間出荷量⇒約3090トン
 月平均⇒約260トン
 日平均⇒約8.5トン

もち米

年間使用量⇒約87トン
 月平均⇒約7.3トン
 日平均⇒約23.9キロ

米購入量 2013年

単位:kg

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
米(白飯含)	113,630	113,689	130,278	117,109	120,611	114,520	117,366	125,283	110,776	115,614	117,542	153,146	1,449,564

出荷量 2013年

単位:kg

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
大阪工場	71,088	76,293	76,934	66,799	64,609	60,561	63,736	66,686	60,364	62,191	64,962	82,184	816,407
佐野工場	129,980	112,060	28,570	148,740	126,950	132,460	128,360	132,910	134,580	127,530	128,130	129,920	168,420
仕入れ舍利	69,899	75,739	79,432	61,229	62,588	60,198	64,479	67,964	59,787	59,487	60,797	88,823	810,420
合計	270,967	264,092	184,936	276,768	254,147	253,219	256,575	267,560	254,731	249,208	253,889	300,927	3,087,017

もち米使用量 2013年

単位:kg

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
もち米	6,220	6,020	7,900	8,360	7,300	7,150	6,830	7,270	7,130	7,320	7,220	8,360	87,080

2, 海苔の使用量

全国海苔
年間使用量



約2千万枚

月平均



約172万枚

日平均



約5.7万枚

黒海苔 2013年

単位:枚

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
黒海苔(全形)	105,300	93,800	88,800	86,000	84,110	76,800	90,100	98,600	83,710	82,000	88,900	123,800	1,101,920

焼海苔 2013年

単位:枚

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
焼海苔(手巻用)	616,800	490,800	565,200	559,800	553,000	529,200	582,600	596,200	550,800	616,000	574,400	755,800	6,990,600
焼海苔(全形)	612,200	423,800	382,100	355,300	379,300	369,000	381,800	388,800	376,300	357,600	354,400	673,700	5,054,300
焼海苔(横3ツ切)	432,000	367,800	455,700	434,100	425,700	385,200	440,400	486,300	421,500	394,800	406,800	526,200	5,176,500
焼海苔(横6ツ切)	61,200	66,600	76,800	74,400	74,400	61,200	76,800	88,200	83,400	92,400	93,000	132,000	980,400
焼海苔(帯海苔)	48,300	42,600	38,400	35,700	30,900	22,200	32,100	42,900	21,900	22,800	27,600	46,500	411,900
焼海苔(横半切)	39,200	26,800	36,200	30,600	33,400	30,200	33,200	31,600	40,000	37,000	27,800	40,800	406,800
焼海苔(7分)	36,200	31,800	15,900	18,000	18,400	17,200	20,900	20,500	20,000	16,600	18,100	37,000	270,600
焼海苔(横8ツ切)	3,200	6,400	800	4,000	4,000	3,200	1,600	800	1,600	1,600	800	4,800	32,800
焼海苔(横5ツ切)	2,000	0	2,000	0	1,500	0	0	0	0	0	0	0	5,500
焼海苔(刻み)	15,400	99,600	10,300	13,500	12,900	10,900	10,100	11,000	11,300	10,700	13,000	16,600	235,300
合計数量	1,866,500	1,556,200	1,583,400	1,525,400	1,533,500	1,428,300	1,579,500	1,666,300	1,526,800	1,549,500	1,515,900	2,233,400	19,564,700

単位:枚

黒海苔+焼海苔	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
合計数量	1,971,800	1,650,000	1,672,200	1,611,400	1,617,610	1,505,100	1,669,600	1,764,900	1,610,510	1,631,500	1,604,800	2,357,200	20,666,620

3, 工場内製品使用量

椎茸

年間使用量⇒約102トン

月平均⇒約8.5トン

日平均⇒約278キロ

干瓢

年間使用量⇒約148トン

月平均⇒約12トン

日平均⇒約405キロ

高野豆腐

年間使用量⇒約51トン

月平均⇒約4.2トン

日平均⇒約139キロ

工場内製品	2013年												単位:kg
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
椎茸	9,695	6,547	7,761	7,810	7,938	8,025	8,654	8,272	6,316	7,846	10,467	12,429	101,760
干瓢	12,920	8,729	11,738	11,930	12,131	11,304	12,481	13,097	10,943	11,323	14,536	17,019	148,151
高野豆腐	7,718	3,038	4,031	3,879	3,641	3,492	3,817	4,221	3,999	3,855	3,872	5,099	50,663

4-1, 食材使用量 (仕入れ)

油揚げ

年間使用量⇒約794万枚

月平均⇒約66万枚

日平均⇒約2万枚

酢

年間使用量⇒約35万リットル

月平均⇒約3万リットル

日平均⇒約980リットル

油揚げ

2013年

単位:枚

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
油揚(寿司揚)8×8	417,860	410,800	381,100	492,600	495,750	411,150	486,000	516,000	437,800	516,000	312,000	336,400	5,213,460
味付揚8×6	12,300	10,440	12,600	12,660	13,080	14,760	16,440	22,680	22,380	3,600	13,860	18,300	173,100
味付揚8×4	1,320	1,200	4,680	2,100	1,980	4,560	6,480	6,840	5,400	4,080	3,480	5,940	48,060
油揚(寿司揚)8×12	185,000	134,375	156,875	208,875	163,875	165,625	233,875	148,750	195,625	156,250	187,500	175,250	2,111,875
油揚(寿司揚)13×13	32,400	17,280	30,240	22,680	23,040	30,240	28,800	28,080	25,200	27,360	25,920	22,320	313,560
油揚(寿司揚)10×16	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200	9,000	7,200	9,000	5,400	9,600	0	0	76,200
合計数量	656,080	581,295	592,695	746,115	704,925	635,335	778,795	731,350	691,805	716,890	542,760	558,210	7,936,255

酢

2013年

単位:L

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
酢(寿司酢・穀物酢他)	34,511	25,898	29,203	29,757	27,099	26,330	33,720	29,176	25,050	28,779	23,952	45,002	358,475

4-2, 食材使用量 (仕入れ)

玉子

年間使用量⇒約290トン

月平均⇒約24トン

日平均⇒約800キロ

エビ

年間使用量⇒約84トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約230キロ

ガリ

年間使用量⇒約77トン

月平均⇒約6トン

日平均⇒約210キロ

マグロ

年間使用量⇒約85トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約230キロ

主要食材

2013年

単位: kg

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
玉子	29,490	26,747	26,231	22,964	23,288	21,727	23,923	23,942	21,281	22,163	22,177	28,120	292,053
ガリ	6,402	5,544	6,421	6,188	6,361	5,905	6,588	6,701	6,037	6,357	6,261	8,162	76,929
エビ	8,859	7,113	7,314	6,362	6,810	6,474	6,594	6,584	5,880	5,977	6,554	9,268	83,790
マグロ	7,684	6,699	7,096	6,844	6,563	6,293	6,653	7,207	6,170	7,430	6,662	10,133	85,433