

1, 米の使用量

米

年間購入量⇒約1472トン
 月平均⇒約123トン
 日平均⇒約4トン

舍利

年間出荷量⇒約3121トン
 月平均⇒約260トン
 日平均⇒約8.6トン

もち米

年間使用量⇒約75トン
 月平均⇒約6.3トン
 日平均⇒約205キロ

米購入量 2011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)	113,586	112,522	116,314	121,354	131,291	104,464	125,795	122,801	116,699	120,227	117,587	169,571	1,472,212

出荷量 2011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	70,920	75,660	73,980	70,490	69,680	65,670	71,090	71,420	65,200	67,830	67,880	84,500	854,320
佐野工場	114,990	121,835	116,315	114,130	114,940	112,130	120,540	116,900	109,180	113,650	111,040	142,710	1,408,360
仕入れ舍利	66,831	99,385	71,869	67,147	65,602	63,145	69,485	71,490	62,918	67,726	64,732	88,139	858,469
合計	252,741	296,880	262,164	251,767	250,222	240,945	261,115	259,810	237,298	249,206	243,652	315,349	3,121,149

もち米使用量 2011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	4,920	4,720	6,220	6,660	5,950	5,600	6,460	6,760	6,530	6,570	6,500	8,160	75,050

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177万枚

日平均



約5.8万枚

黒海苔 2011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)	98,230	80,360	97,740	93,000	91,100	86,320	98,420	102,100	90,000	94,800	90,000	130,100	1,152,170

焼海苔 2011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)	517,800	518,800	505,800	574,600	555,400	522,000	571,400	606,600	514,200	541,000	538,800	685,500	6,651,900
焼海苔(全形)	500,600	475,000	373,700	401,200	372,700	380,500	403,800	606,000	559,300	389,400	387,700	553,300	5,403,200
焼海苔(横3ツ切)	458,400	388,200	483,000	477,000	464,100	420,000	483,900	525,300	453,300	456,600	450,000	550,200	5,610,000
焼海苔(横6ツ切)	71,400	72,600	63,000	77,400	73,800	64,200	76,200	73,200	69,000	67,800	76,800	109,200	894,600
焼海苔(帯海苔)	56,700	64,800	78,300	48,900	46,800	34,800	42,000	43,500	40,500	42,000	51,300	81,900	631,500
焼海苔(横半切)	32,600	36,800	40,000	36,400	41,000	40,800	42,400	39,800	44,800	44,000	42,000	51,200	491,800
焼海苔(7分)	31,900	18,900	13,000	17,300	16,000	14,600	15,000	14,600	10,800	11,000	14,900	22,500	200,500
焼海苔(横8ツ切)	7,200	5,600	9,600	5,600	7,200	4,000	4,000	5,600	4,000	4,000	5,600	5,600	68,000
焼海苔(横5ツ切)	1,000	1,500	1,500	1,000	1,500	500	1,500	1,500	1,000	1,500	1,500	1,500	15,500
焼海苔(刻み)	4,700	26,200	26,200	7,200	5,400	5,400	7,400	12,600	8,000	6,800	8,500	8,900	127,300
合計数量	1,682,300	1,608,400	1,594,100	1,646,600	1,583,900	1,486,800	1,647,600	1,928,700	1,704,900	1,564,100	1,577,100	2,069,800	20,094,300

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	1,780,530	1,688,760	1,691,840	1,739,600	1,675,000	1,573,120	1,746,020	2,030,800	1,794,900	1,658,900	1,667,100	2,199,900	21,246,470

3, 工場内製品使用量

椎茸

年間使用量⇒約80トン

月平均⇒約6.7トン

日平均⇒約220キロ

干瓢

年間使用量⇒約153トン

月平均⇒約13トン

日平均⇒約400キロ

高野豆腐

年間使用量⇒約8万本

月平均⇒約7千本

日平均⇒約230本

工場内製品 2011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	8,560	4,424	5,774	6,126	6,279	6,787	6,541	6,627	6,216	5,868	7,945	9,525	80,672
干瓢	17,211	9,390	11,869	11,073	11,805	12,008	11,671	11,428	10,887	11,276	14,602	19,971	153,191

単位: 本

高野豆腐	11,059	4,295	5,917	5,770	6,155	6,159	7,095	7,923	6,643	7,023	6,897	9,961	84,897
------	--------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	-------	--------

4-1, 食材使用量 (仕入れ)

酢

年間使用量⇒約30万リットル

月平均⇒約2.5万リットル

日平均⇒約830リットル

油揚げ

年間使用量⇒約1140万枚

月平均⇒約95万枚

日平均⇒約3万枚

油揚げ

2011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	768,870	503,520	747,330	737,340	722,580	710,490	705,590	786,420	702,190	673,590	662,580	940,830	8,661,330
味付揚8×6	9,840	8,160	13,560	11,700	14,040	12,420	15,300	11,460	16,740	12,480	12,540	12,420	150,660
味付揚8×4	2,940	3,180	1,980	2,640	2,400	1,320	2,580	2,340	2,340	3,360	1,680	2,400	29,160
油揚(寿司揚)8×12	213,717	144,750	145,000	162,250	146,875	178,750	212,875	172,000	216,625	172,625	180,000	207,000	2,152,467
油揚(寿司揚)13×13	24,480	25,200	26,970	23,040	31,674	31,530	28,080	18,720	29,160	24,480	23,760	34,200	321,294
油揚(寿司揚)10×16	7,200	7,200	7,200	9,300	9,595	7,200	4,800	8,400	6,000	7,200	4,800	9,600	88,495
合計数量	1,027,047	692,010	942,040	946,270	927,164	941,710	969,225	999,340	973,055	893,735	885,360	1,206,450	11,403,406

酢

2011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)	26,750	23,918	22,437	24,567	21,225	25,365	24,504	27,205	21,307	24,385	24,565	35,809	302,039

4-2, 食材使用量 (仕入れ)

玉子

年間使用量⇒約240トン

月平均⇒約20トン

日平均⇒約676キロ

エビ

年間使用量⇒約86トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約230キロ

ガリ

年間使用量⇒約50トン

月平均⇒約4トン

日平均⇒約135キロ

マグロ

年間使用量⇒約95トン

月平均⇒約8トン

日平均⇒約260キロ

主要食材

2011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	28,833	24,634	26,006	18,272	18,240	17,393	18,763	18,696	16,828	17,207	17,435	24,426	246,732
ガリ	6,144	5,662	6,429	3,268	2,880	3,389	3,704	3,689	3,450	3,525	3,262	4,157	49,559
エビ	8,287	7,575	7,319	7,060	6,782	6,395	6,777	6,818	6,228	6,095	6,736	9,813	85,885
マグロ	7,314	7,521	7,483	8,319	7,860	7,845	7,815	7,614	7,093	7,923	7,399	10,708	94,893