

# 1, 米の使用量

## 米

年間購入量⇒約1,430トン

月平均⇒約120トン

日平均⇒約4トン

## 舎利

年間出荷量⇒約3,400トン

月平均⇒約280トン

日平均⇒約9トン

## もち米

年間使用量⇒約86トン

月平均⇒約7.2トン

日平均⇒約235キロ

米購入量 2015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)	128,703	111,511	128,141	123,763	118,131	109,245	116,327	126,230	113,553	123,178	101,278	130,270	1,430,329

舎利出荷量 2015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	70,632	76,210	74,890	66,800	68,265	61,510	65,070	66,500	63,370	67,590	66,250	80,620	827,707
佐野工場	137,620	151,380	151,700	135,610	136,900	124,850	128,670	139,550	129,950	133,350	131,890	170,850	1,672,320
仕入れ舎利	68,920	77,130	87,520	65,420	67,190	61,670	66,800	70,750	61,460	64,630	71,400	151,430	914,320
合計	277,172	304,720	314,110	267,830	272,355	248,030	260,540	276,800	254,780	265,570	269,540	402,900	3,414,347

もち米使用量 2014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	5,980	5,590	7,950	7,630	7,050	6,440	7,050	6,900	7,330	7,470	7,500	9,020	85,910

## 2, 海苔の使用量



黒海苔 2015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)	137,000	64,600	84,900	82,200	83,600	76,800	80,800	92,800	72,800	84,400	82,400	118,400	1,060,700

焼海苔 2015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)	91,000	66,800	89,200	77,400	70,800	71,400	80,200	84,800	80,200	87,400	73,400	98,000	970,600
焼海苔(全形)	677,500	403,500	385,000	383,700	386,400	382,300	393,100	396,400	375,800	378,200	391,800	563,200	5,116,900
焼海苔(横3ツ切)	390,600	354,000	428,700	441,300	415,500	360,600	432,000	436,500	385,800	389,700	388,200	483,600	4,906,500
焼海苔(横6ツ切)	58,200	64,800	78,600	72,600	63,600	60,000	54,000	60,600	64,200	55,200	66,000	98,400	796,200
焼海苔(帯海苔)	30,900	27,600	28,800	22,800	20,700	20,100	23,100	24,600	18,600	19,500	29,400	44,400	310,500
焼海苔(横半切)	32,800	31,400	36,600	30,800	33,400	30,600	30,800	34,000	37,000	34,400	42,200	40,800	414,800
焼海苔(7分)	37,300	27,600	11,800	10,400	8,100	8,000	13,400	7,500	6,800	6,300	11,700	9,700	158,600
焼海苔(横8ツ切)	1,600	1,600	1,600	800	800	0	800	2,400	0	0	800	0	10,400
焼海苔(横8ツ切)	1,600	1,600	1,600	800	800	0	800	2,400	0	0	800	0	10,400
合計数量	1,321,500	978,900	1,061,900	1,040,600	1,000,100	933,000	1,028,200	1,049,200	968,400	970,700	1,004,300	1,338,100	12,694,900

黒海苔+焼海苔 単位:枚

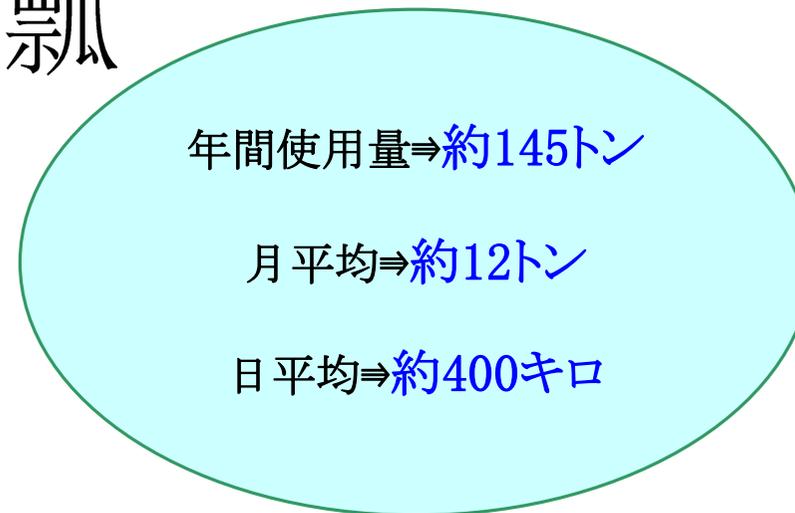
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
合計数量	1,458,500	1,043,500	1,146,800	1,122,800	1,083,700	1,009,800	1,109,000	1,142,000	1,041,200	1,055,100	1,086,700	1,456,500	13,755,600

### 3, 工場内製品使用量

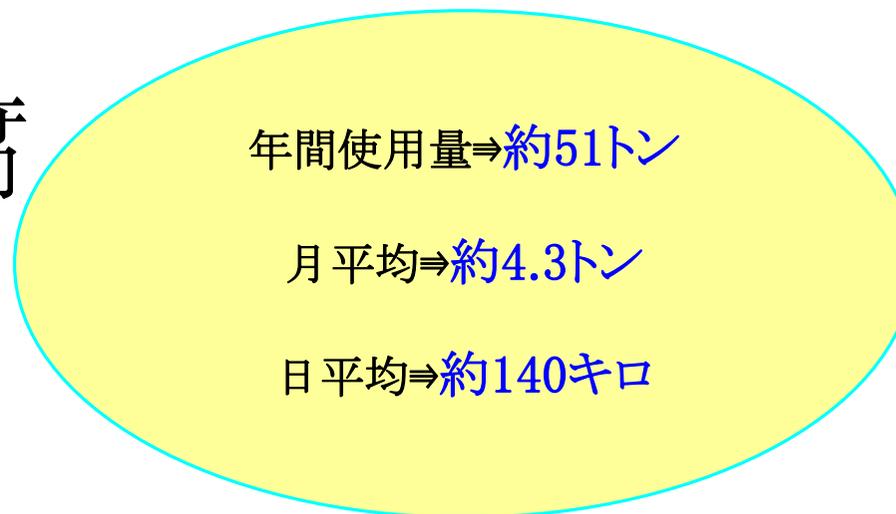
## 椎茸



## 干瓢



## 高野豆腐



工場内製品	2015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	7,337	4,829	5,477	6,442	5,592	5,802	5,954	5,616	6,310	6,243	9,032	9,748	78,382
干瓢	12,911	11,058	12,724	12,611	11,700	12,116	12,009	12,782	11,570	11,731	8,019	16,043	145,274
高野豆腐	6,920	4,044	3,979	4,302	3,665	3,448	3,889	4,078	3,911	3,655	3,788	5,524	51,204

# 4-1, 食材使用量 (仕入れ)

## 油揚げ

年間使用量⇒約1,680万枚

月平均⇒約140万枚

日平均⇒約4.5万枚

## 酢

年間使用量⇒約38万リットル

月平均⇒約3万リットル

日平均⇒約1,000リットル

	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
味付揚8×8	926,700	796,380	832,320	934,020	884,100	844,980	915,960	837,960	793,680	909,060	762,240	1,147,920	10,585,320
味付揚8×6	33,360	32,580	46,560	35,280	36,840	338,700	412,800	434,880	404,460	419,580	392,700	490,560	3,078,300
味付揚8×4	96,090	99,720	123,840	109,440	108,030	98,820	107,250	117,810	103,020	106,200	102,570	139,290	1,312,080
味付揚8×12	196,000	153,000	205,625	192,500	151,250	0	0	0	0	3,750	5,000	0	907,125
味付揚13×13	21,600	12,960	17,280	27,720	0	0	0	0	0	0	0	0	79,560
味付揚10×8	20,040	18,210	21,120	19,020	19,410	20,430	18,450	18,330	19,980	17,820	18,810	23,670	235,290
味付揚12×12	5,660	7,500	9,000	8,580	31,860	57,580	53,700	52,980	48,860	51,280	47,780	60,080	434,860
豆乳仕込み	13,000	11,250	13,000	13,100	12,500	10,150	11,000	11,450	9,250	8,850	8,800	10,350	132,700
秋月庵	450	540	1,530	1,890	840	1,035	1,290	1,095	1,320	1,500	1,185	960	13,635
合計数量	1,312,900	1,132,140	1,270,275	1,341,550	1,244,830	1,371,695	1,520,450	1,474,505	1,380,570	1,518,040	1,339,085	1,872,830	16,778,870

	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)	27,011	30,240	27,816	32,886	25,654	26,993	28,965	26,593	28,005	34,484	31,873	58,576	379,098

# 4-2, 食材使用量 (仕入れ)

## 玉子

年間使用量⇒約270トン

月平均⇒約23トン

日平均⇒約750キロ

## エビ

年間使用量⇒約82トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約230キロ

## ガリ

年間使用量⇒約82トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約230キロ

## マグロ

年間使用量⇒約66トン

月平均⇒約5.5トン

日平均⇒約180キロ

主要食材

2015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	30,548	25,941	23,848	21,777	20,984	19,353	21,143	21,523	19,737	20,412	19,830	27,367	272,463
ガリ	7,094	6,236	6,832	6,581	6,498	6,135	6,871	7,043	6,476	6,781	6,394	9,367	82,308
エビ	9,905	7,033	6,831	6,484	6,254	6,019	6,226	6,469	5,939	6,332	6,093	8,879	82,466
マグロ	6,321	5,464	5,799	5,056	4,973	4,668	5,001	5,386	5,002	6,144	4,865	7,292	65,971