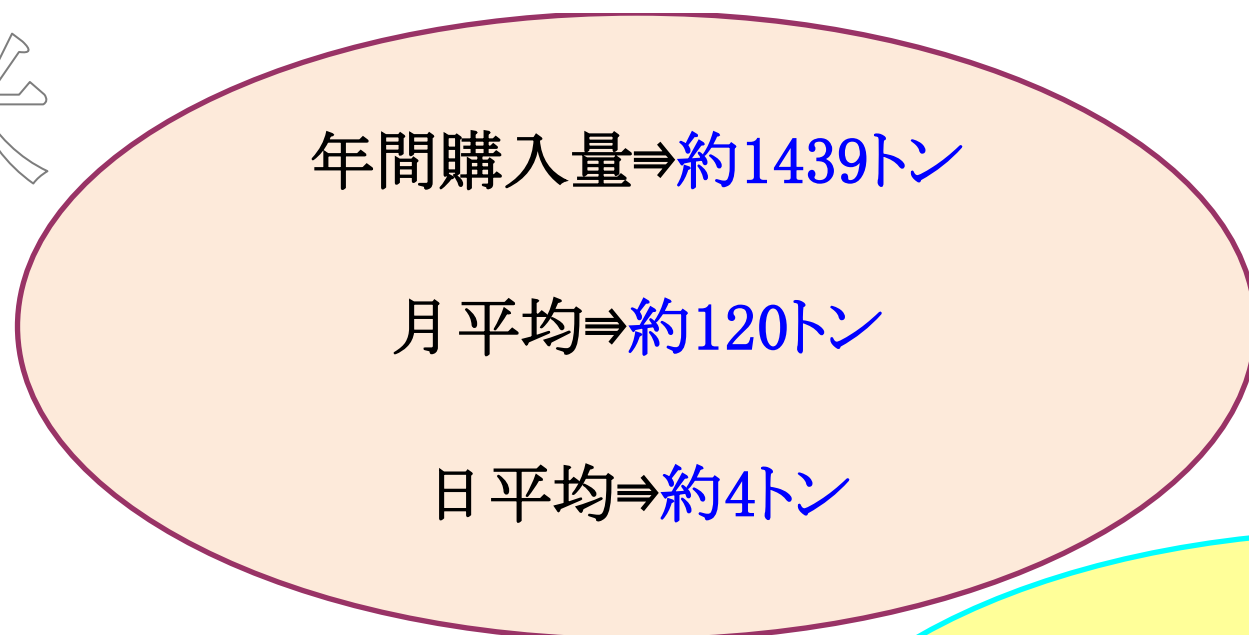
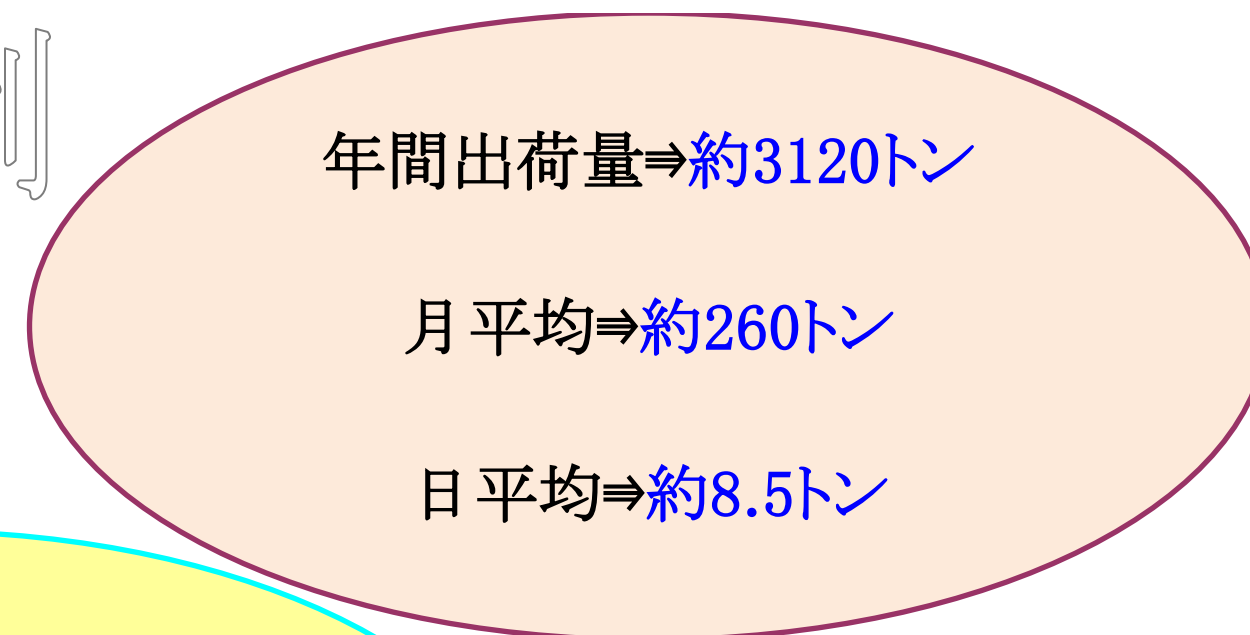


# 1, 米の使用量

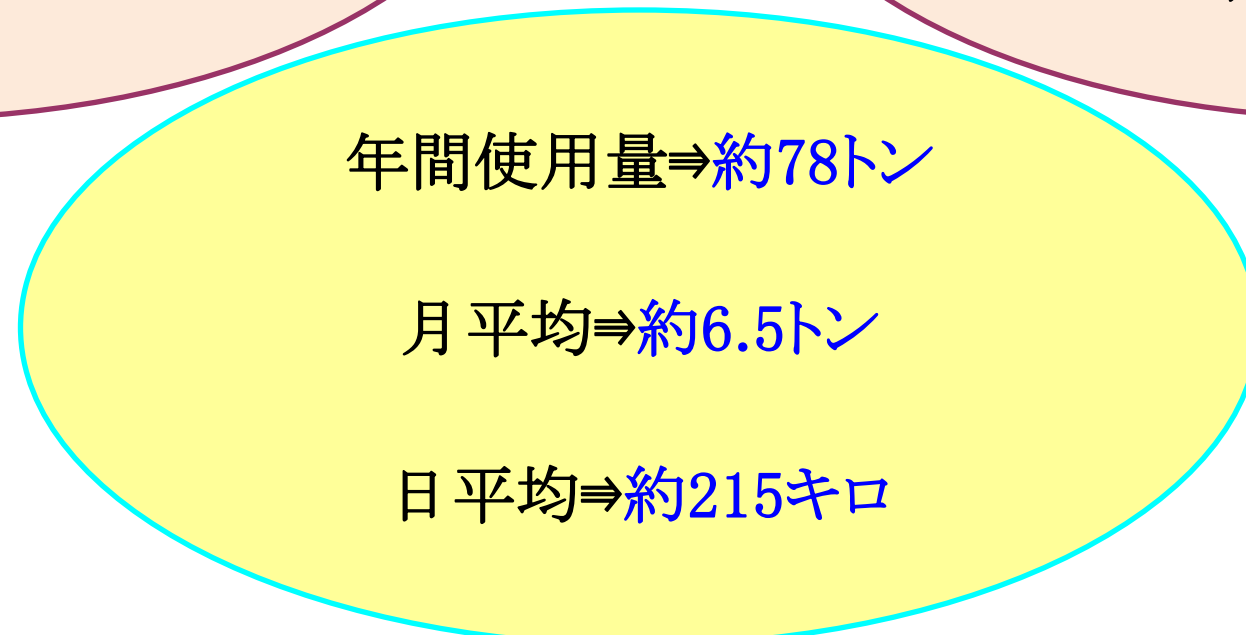
米



舍利



もち米



米購入量

2012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)	122,031	112,546	126,289	123,946	115,969	114,836	117,373	119,670	107,240	106,273	151,839	121,064	1,439,076

出荷量

2012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	69,830	59,130	74,180	68,000	65,900	61,930	66,060	65,030	60,250	60,280	64,010	81,530	796,130
佐野工場	123,350	136,210	132,500	120,160	118,830	115,790	125,800	119,340	112,950	111,320	117,100	155,090	1,488,440
仕入れ舍利	67,817	90,774	74,193	65,595	64,188	60,654	66,364	67,636	61,029	62,021	61,188	93,317	834,777
合計	260,997	286,114	280,873	253,755	248,918	238,374	258,224	252,006	234,229	233,621	242,298	329,937	3,119,347

もち米使用量

2012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	5,800	5,600	6,440	6,640	5,940	5,820	6,430	6,750	6,560	6,880	6,970	8,580	78,410

## 2, 海苔の使用量



黒海苔 2012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)	14,960	6,790	8,890	8,950	8,870	8,210	8,890	9,540	8,030	8,440	8,790	12,750	113,110

焼海苔 2012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)	606,200	456,800	546,200	547,800	530,200	521,400	564,400	567,000	503,800	511,000	526,200	670,200	6,551,200
焼海苔(全形)	776,400	540,700	486,500	488,400	479,100	468,900	483,100	505,900	428,900	448,300	457,100	694,400	6,257,700
焼海苔(横3ツ切)	455,700	400,200	469,200	477,300	443,700	423,000	469,500	499,800	435,000	442,200	427,800	534,000	5,477,400
焼海苔(横6ツ切)	76,200	53,400	73,200	76,800	75,600	62,400	70,200	73,800	61,800	70,200	77,400	115,200	886,200
焼海苔(帯海苔)	59,700	72,000	50,400	53,400	48,900	39,600	46,800	50,400	42,000	39,900	47,400	69,300	619,800
焼海苔(横半切)	33,800	39,000	37,800	35,800	39,600	34,000	41,200	35,600	44,200	39,200	34,400	49,400	464,000
焼海苔(7分)	41,400	26,100	10,000	13,300	14,000	10,100	10,500	18,600	16,600	19,700	19,200	24,700	224,200
焼海苔(横8ツ切)	8,800	7,200	3,200	5,600	5,600	3,200	3,200	4,800	4,800	3,200	1,600	6,400	57,600
焼海苔(横5ツ切)	500	1,000	1,500	1,000	1,000	2,000	0	2,000	1,000	1,000	500	1,000	12,500
焼海苔(刻み)	1,833	9,567	8,500	1,867	1,600	1,567	2,533	1,833	1,233	1,233	2,800	7,033	41,600
合計数量	2,060,533	1,605,967	1,686,500	1,701,267	1,639,300	1,566,167	1,691,433	1,759,733	1,539,333	1,575,933	1,594,400	2,171,633	20,592,200

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	2,075,493	1,612,757	1,695,390	1,710,217	1,648,170	1,574,377	1,700,323	1,769,273	1,547,363	1,584,373	1,603,190	2,184,383	20,705,310

### 3, 工場内製品使用量

## 椎茸

年間使用量⇒約75トン

月平均⇒約6.2トン

日平均⇒約205キロ

## 干瓢

年間使用量⇒約152トン

月平均⇒約12トン

日平均⇒約390キロ

## 高野豆腐

年間使用量⇒約12トン

月平均⇒約1トン

日平均⇒約32キロ

工場内製品	2012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	7,205	6,334	5,775	6,180	5,967	5,371	6,006	6,317	5,169	5,043	5,566	10,066	74,997
干瓢	15,416	10,084	11,377	13,664	10,921	11,769	11,729	12,092	10,853	11,155	12,063	20,625	151,748
高野豆腐	3,421	1,835	2,362	2,082	999	200	230	198	164	176	170	297	12,133

# 4-1, 食材使用量 (仕入れ)

## 油揚げ

年間使用量⇒約1110万枚

月平均⇒約93万枚

日平均⇒約3万枚

## 酢

年間使用量⇒約33万リットル

月平均⇒約2.8万リットル

日平均⇒約920リットル

### 油揚げ

2012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
油揚げ(寿司揚)8×8	730,350	647,970	730,260	698,580	673,120	644,520	659,900	736,810	686,700	610,500	653,780	908,130	8,380,620
味付揚8×6	10,860	8,940	13,680	11,280	12,060	12,240	14,940	12,240	12,780	11,820	11,580	14,160	146,580
味付揚8×4	1,920	2,880	2,220	1,920	1,860	1,980	1,980	2,100	1,560	1,560	900	2,040	22,920
油揚げ(寿司揚)8×12	203,875	160,875	185,000	207,000	152,250	180,000	183,875	193,375	175,750	184,375	188,125	181,875	2,196,375
油揚げ(寿司揚)13×13	22,320	27,360	25,200	28,800	30,960	18,000	33,120	19,440	25,680	21,600	18,720	27,360	298,560
油揚げ(寿司揚)10×16	4,800	6,600	7,200	9,000	9,000	7,500	7,200	10,500	5,400	5,400	7,200	10,500	90,300
合計数量	974,125	854,625	963,560	956,580	879,250	864,240	901,015	974,465	907,870	835,255	880,305	1,144,065	11,135,355

### 酢

2012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)	25,711	29,161	29,526	31,806	27,478	28,261	22,446	28,608	23,013	27,881	24,656	36,854	335,402

# 4-2, 食材使用量 (仕入れ)

## 玉子

年間使用量⇒約300トン

月平均⇒約25トン

日平均⇒約820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90トン

月平均⇒約7.5トン

日平均⇒約250キロ

主要食材

2012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	29,801	28,126	26,040	25,957	23,668	22,991	24,256	24,126	21,109	21,875	21,931	30,091	299,971
ガリ	6,474	5,753	6,157	6,577	6,241	6,055	6,650	6,823	6,247	6,293	6,220	8,022	77,512
エビ	8,788	7,512	7,903	8,213	7,052	6,949	7,088	6,830	5,672	6,357	6,244	8,703	87,314
マグロ	8,387	6,424	8,468	7,306	7,284	7,002	7,438	6,871	6,685	7,092	6,705	10,188	89,852