

1, 米の使用量

米

年間購入量⇒約1,440トン

月平均⇒約120トン

日平均⇒約4トン

舎利

年間出荷量⇒約3,300トン

月平均⇒約270トン

日平均⇒約9トン

もち米

年間使用量⇒約80トン

月平均⇒約6.8トン

日平均⇒約22.4キロ

米購入量 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
米(白飯含)	120,852	107,848	133,275	112,774	121,150	110,211	116,889	124,486	113,703	112,713	113,078	154,646	1,441,625

舎利出荷量 2014年

単位: kg

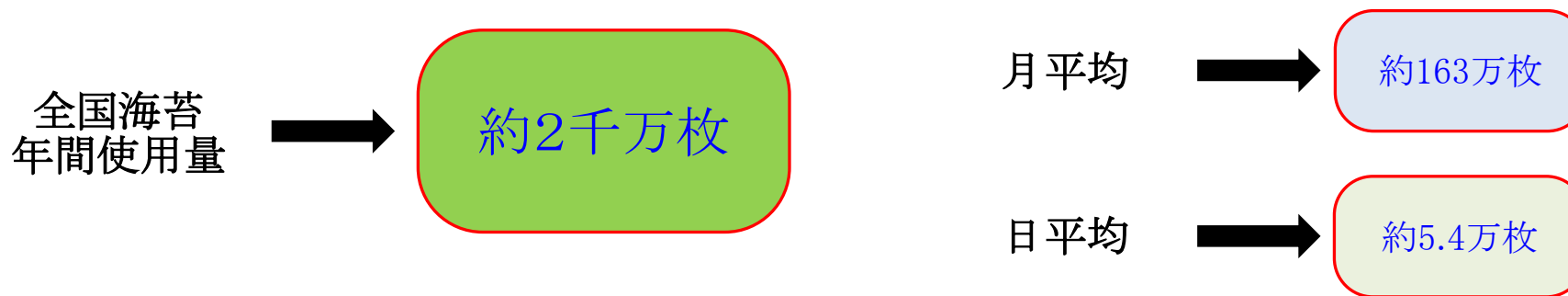
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
大阪工場	64,770	73,690	73,390	60,820	65,790	61,353	64,255	64,470	60,840	62,830	66,050	84,270	802,528
佐野工場	134,870	144,730	154,850	130,550	134,270	128,290	134,340	137,230	125,930	129,920	131,900	168,340	1,655,220
仕入れ舎利	65,962	79,642	78,590	62,200	64,233	61,068	64,733	68,248	59,608	63,370	63,627	84,948	816,229
合計	265,602	298,062	306,830	253,570	264,293	250,711	263,328	269,948	246,378	256,120	261,577	337,558	3,273,977

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	6,370	5,690	8,180	7,070	6,650	6,300	6,670	6,830	6,720	6,900	6,670	7,790	81,840

2, 海苔の使用量



黒海苔 2014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)	107,100	63,300	107,600	76,300	83,300	74,400	92,420	84,000	90,000	77,100	84,300	117,300	1,057,120

焼海苔 2014年

単位:枚

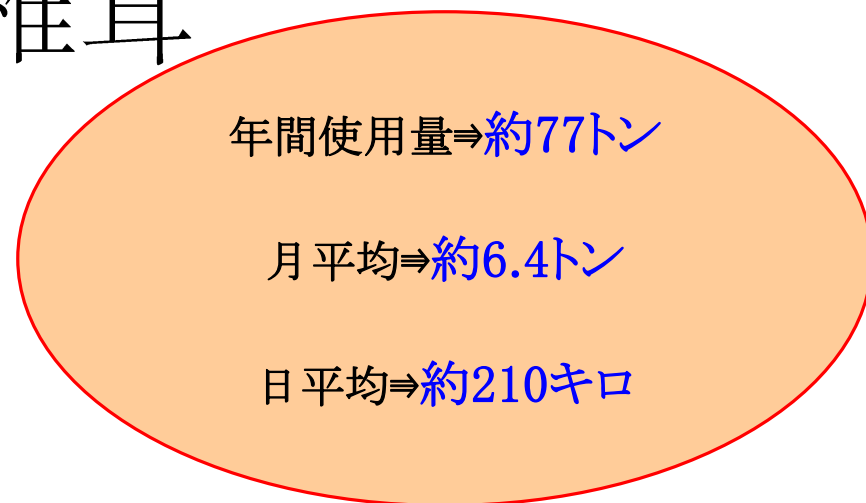
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
焼海苔(手巻用)	579,630	444,210	653,150	541,080	562,330	493,590	539,370	588,120	526,100	607,550	543,310	701,030	6,779,470
焼海苔(全形)	525,600	415,100	383,500	341,900	363,800	372,200	391,900	397,000	356,400	380,600	373,500	564,300	4,865,800
焼海苔(横3ツ切)	421,200	361,800	426,900	421,200	393,600	331,800	402,000	429,300	372,600	388,800	374,700	496,500	4,820,400
焼海苔(横6ツ切)	88,800	82,800	86,400	77,400	78,000	58,200	69,000	76,800	53,400	76,800	80,400	118,200	946,200
焼海苔(帯海苔)	34,200	30,600	36,000	26,100	24,600	20,700	25,800	29,400	22,200	20,700	21,300	50,400	342,000
焼海苔(横半切)	26,000	27,800	34,600	29,800	42,000	34,400	36,400	39,400	35,400	44,400	33,600	54,600	438,400
焼海苔(7分)	36,900	26,800	20,400	19,100	13,600	9,500	17,900	8,400	10,000	10,700	11,100	18,600	203,000
焼海苔(横8ツ切)	4,800	800	2,400	800	1,600	3,200	800	2,400	2,400	0	1,600	0	20,800
焼海苔(刻み)	6,500	78,000	9,400	4,300	3,100	2,900	7,900	3,500	3,900	4,800	4,600	8,300	137,200
合計数量	1,723,630	1,467,910	1,652,750	1,461,680	1,482,630	1,326,490	1,491,070	1,574,320	1,382,400	1,534,350	1,444,110	2,011,930	18,553,270

単位:枚

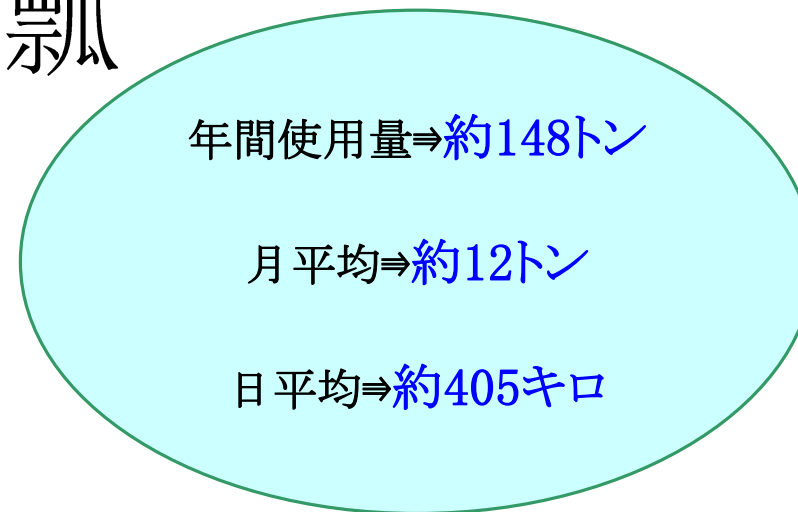
黒海苔+焼海苔	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
合計数量	1,830,730	1,531,210	1,760,350	1,537,980	1,565,930	1,400,890	1,583,490	1,658,320	1,472,400	1,611,450	1,528,410	2,129,230	19,610,390

3, 工場内製品使用量

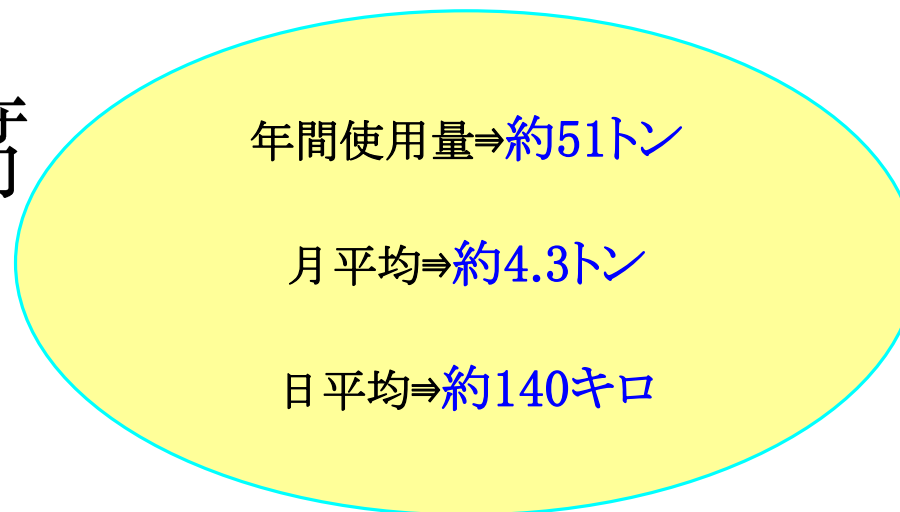
椎茸



干瓢



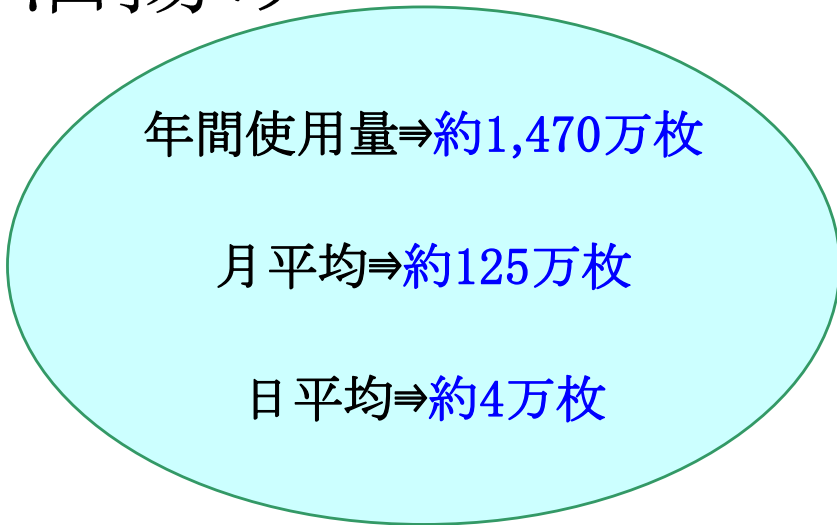
高野豆腐



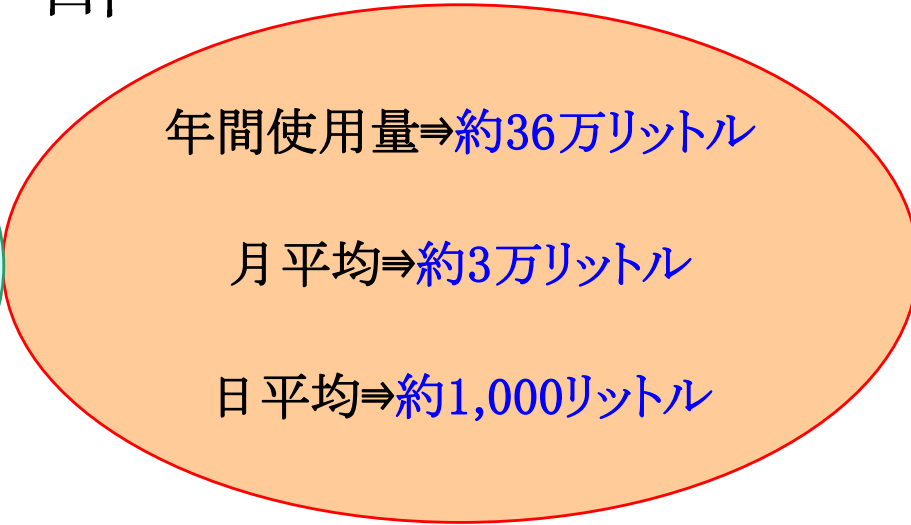
工場内製品	2014年												単位:kg
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	年間数量
椎茸	7,617	4,090	5,055	5,731	5,690	5,880	5,822	5,962	5,708	6,825	7,528	11,104	77,013
干瓢	12,920	8,729	11,738	11,930	12,131	11,304	12,481	13,097	10,943	11,323	14,536	17,019	148,151
高野豆腐	8,248	3,537	4,223	4,133	3,824	3,212	3,871	4,003	3,898	3,559	3,812	5,360	51,677

4-1, 食材使用量 (仕入れ)

油揚げ



酢



油揚げ 2014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
味付揚8×8	754,800	653,700	831,480	873,600	833,400	730,740	845,820	918,600	818,480	901,820	800,160	1,074,720	10,037,100
味付揚8×6	42,300	26,460	67,320	21,720	37,560	28,740	35,520	33,360	33,780	36,000	30,120	45,120	438,000
味付揚8×4	97,500	97,770	115,110	103,080	105,660	94,890	106,710	114,870	95,880	96,510	94,440	131,940	1,254,360
味付揚8×12	192,875	177,250	128,750	220,625	169,375	125,000	187,500	175,750	196,375	193,750	165,125	204,875	2,137,250
味付揚13×13	18,720	18,000	19,080	18,360	30,600	23,400	32,400	17,880	18,720	27,000	21,600	25,920	271,680
味付揚10×8	13,350	12,270	16,350	17,880	20,010	26,160	20,160	20,760	19,530	19,410	18,630	22,440	226,950
味付揚12×12	6,740	7,620	10,160	7,000	8,460	8,860	9,480	8,780	9,040	8,100	7,220	10,140	101,600
豆乳仕込み	24,250	21,400	26,350	22,350	23,250	22,250	15,350	14,200	12,200	12,200	12,250	15,150	221,200
秋月庵	1,125	360	1,230	270	780	0	1,455	1,095	5,370	1,575	4,710	1,545	19,515
合計数量	1,151,660	1,014,830	1,215,830	1,284,885	1,229,095	1,060,040	1,254,395	1,305,295	1,209,355	1,296,165	1,154,255	1,531,850	14,707,655

酢 2014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)	25,874	19,748	36,812	29,228	26,930	27,816	27,228	26,740	30,886	26,147	28,846	58,723	364,978

4-2, 食材使用量 (仕入れ)

玉子

年間使用量⇒約283トン

月平均⇒約24トン

日平均⇒約774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70トン

月平均⇒約6トン

日平均⇒約190キロ

マグロ

年間使用量⇒約87トン

月平均⇒約7トン

日平均⇒約240キロ

主要食材

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
玉子	31,476	24,878	24,342	21,885	22,304	20,787	22,354	22,674	20,725	21,330	21,244	28,534	282,533
ガリ	5,850	5,253	6,069	5,530	5,571	5,550	5,676	6,146	5,449	5,862	5,518	7,618	70,093
エビ	10,464	8,041	7,375	6,608	6,985	6,499	6,744	6,905	5,951	6,223	6,108	8,418	86,322
マグロ	8,024	6,932	8,379	6,495	7,379	6,642	6,728	6,758	6,555	7,789	6,291	9,371	87,344