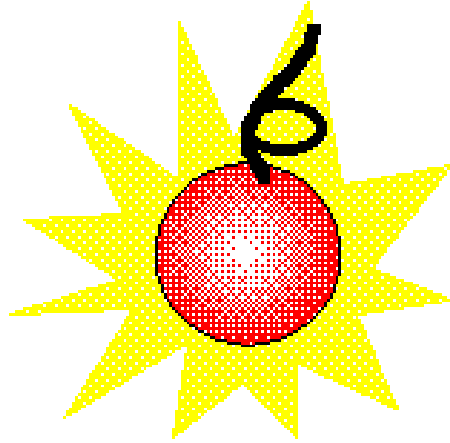


爆弾あられ操作マニュアル



目次

- 1 配置と仕業点検
- 2 加圧とドン
- 3 シロップ作りとまぶし
- 4 格納と後始末
- 5 その他

緊急連絡先(操作のトラブルなど)

佐原 090 - 2524 - 0052

内藤 090 - 4940 - 2423

払い込み先

下記の郵便貯金口座へお振り込みください。ただし振込料金は、振り込まれる方でご負担ください。

「振込先口座番号」 記号10160 番号41592251

「加入者名」 爆弾あられ本舗 代表 佐原滋元

「払込人」 (皆様のおところ、おなまえ)

「通信文」 (出資・貸出料金の別)

1 配置と仕業点検

全体の配置

- * 籠の先(写真では左手方向)には子供など人が居ないようにしてください。
- * コードやガス管などを整理して配置します。
- * ブルーシートは、あられの飛散を集めやすくすることと、子どもたちが入っては行けない場所を意味します。



ボルトの点検

- * 振動でボルトが緩んでいるときがあります。
- 配置をしたらボルトを点検し、緩んでいるものはきちんと締めてください。



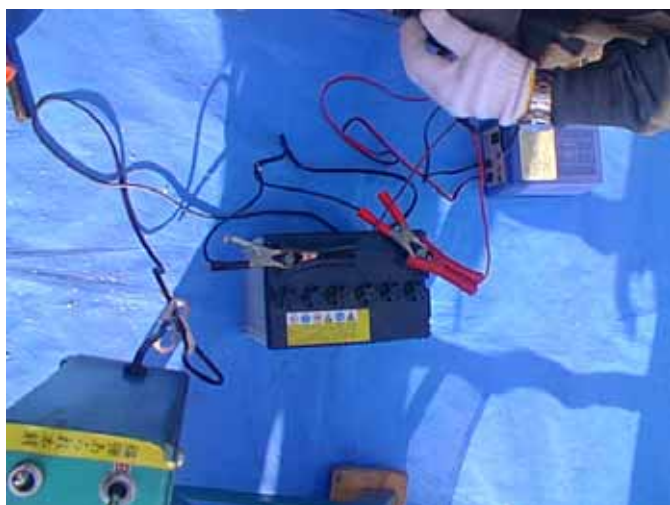
- * 釜を回転させるプーリーの中心ナットは緩みやすい所です。スイッチを入れてカタカタと音がする場合プーリーの中心のナットが緩んでいます。締め上げてください。
- ベルトのたるみは下部のボルトを緩め、台を移動してたるみを取り、再度、ボルトを締めてください。



電気系統の接続

- 1, 電源コンセント コードリール
- 2, コードリール 変圧器 バッテリー
駆動モーター

* 黒は黒、赤は赤に繋いでください。
(プラスとマイナスを間違えても、回転が
が逆になるだけで、実害はありません。)



変圧器の安全装置が働き、電磁が流れない時は、
変圧器と駆動モーターのコードを直接繋いでください。

プロパンの接続

- 1, ガスボンベとの接続には、備え付けの
ダブルコックを使ってください。
(手で付けることができます。)
- 2, 二つのコックの内、一方を のように、
もう一方を、普通のコンロ(シロップ用)に
繋いでください。

* 全てのコンロのコックが締まっていることを
確認してから、ボンベの元栓をあけてください。



パッキングと釜の手入れ

- 1, パッキングは鉛でできていて、気圧が高すぎるなどの異常が発生した場合、鉛が溶けて隙間を作り、空気を逃がし、減圧します。
- 2, ある程度の溝が付いていることで、釜の中の気密が保たれます。パッキングを手入れした直後のものには溝が付いていないため、釜の空気が漏れることがあります。後述する「空だき」等で溝を付けてから使ってください。
- 3, 溝が深すぎる(枠の深さの3分の一位)時には新しいものと取り替えてください。

右使用後、左使用前



取り付け方

- 4, 窯の奥の穴が、米などで詰まっていると気圧計が狂います。もし、詰まっている場合は、右のように気圧計を取り外し、針金などで、その詰まっているものを取り除いてください。



- 5, 気圧計を再度付けるときには、工具箱にある白いシーリングテープをねじに巻いてから取り付けます。

空だきと窯の清掃

緩く絞ったタオルを入れてパッキングを締め空だきします。8気圧くらいでドンをします。



本番

*釜のふたは思い切ってしっかりしめて下さい。

米を約1升入れてパッキングを
しっかり締めます。
後は、空だきと同じです。

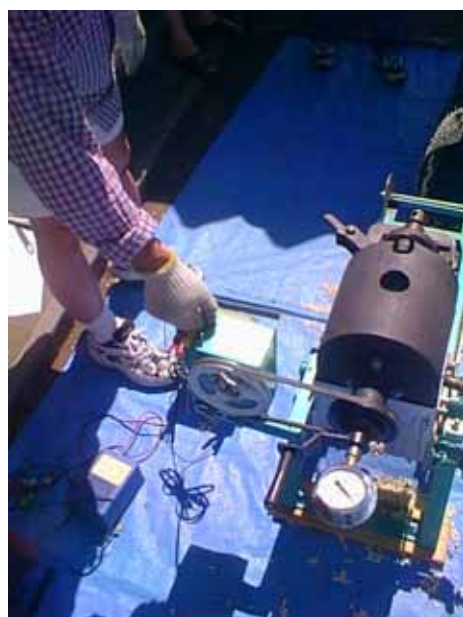


窯のコンロへの点火 窯の回転スイッチ



8 ~ 9気圧くらいでコンロの火を止め回転を止めます。しばらくすると自然に10気圧くらいに上昇します。

回転を止めた後の
ハンドルの位置



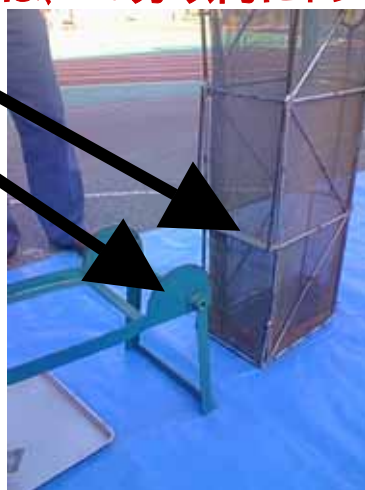
15分以上かかっても気圧が上がらないときはどこかにミスがあります。その場合は、20分以内にドンをしてください。

籠の設置

籠のストッパーと台座のストッパーにちゃんと止めます

籠のストッパー

台座のストッパー



ちゃんと止めないと右図のように、籠がすっ飛び事故の元になります



米の入っているところでのドンの様子

1, ドンをする前に、鐘で合図をします。 2, レバーを打ち棒でたたき、ふたを開けます。



籠の取り外し

1, 籠を取り外し、あられを桶に入れます。
2, 釜の中のあられも掻き出し、皿に受け桶に入れます。

窯の中の掻き出し



籠の清掃 籠に付いたあられはワイヤーブラシで落としてください。



シロップの製作

釜に米を入れると同時に作業を始めます。

1, シロップの量(1升の場合、砂糖1kg袋の3分の2に水コップ1杯)



2, とろみの付くまでかき混ぜながら煮立ってます。

3, 色粉はとろみが出てから入れます。

早く入れすぎると茶色に変色します。



米にシロップをかけるところ

出来たあられにシロップを回すようにかけます。シロップをかけたなら、底の方からすくいあげようにかき混ぜます。砂糖が熱い内は、ベトベトしていますが、温度が下がるとサラサラになります。



袋詰め

あられがサラサラになったら袋などに詰めます。

鍋などの片づけ

最後のシロップができたなら、空いたコンロで
洗浄用のお湯をたくさん沸かしておきます。
(砂糖の付いている部分はお湯で洗います)
(食品を扱う用具ですから、片付けは最後まで
丁寧に行いましょう。次に使う人が苦労します)

箱への収納

- 1, 本体の下に、細かな工具やバッテリー等を入れます。
- 2, 大きな籠、バンや桶は最後に収納します。



(遊幻魁社) 爆弾あられ本舗 利用の手引き

分量などの目安

利用計画を立てるに際して、次の分量などを参考としてください。

- ・ 一回のドンは一升(約1.4Kg)が適当です。(5合以上でご使用ください)
(回数を増やしたい場合は1Kg=7合が適当です。)
- ・ 砂糖は、米の重さのほぼ半分の重量を使います。
1升では約0.6Kg~0.8Kg(好みの甘さで調節)。
=米が1升の場合砂糖1Kg袋の7割、1Kgの場合半分が目安です。
- ・ 一回のドンには、約15分の時間がかかります。
- ・ 以上の目安から、一回のドン(1升)で、一人約3合(コップ3杯)のあられとして、35人分ができます。(1Kgで約25人分)
- ・ お米は、乾いているお米ほど、大きく膨らみます。
現在、古米は「たくわえ君」というブランドで出ています。
このお米の場合は、精米済みで、10kg単位で購入することができます。ただし、お店では普段に在庫がないようなので、あらかじめ米屋に頼んでおく必要があります。

・ 分量・所要時間早見表(1回のドンを15分から20分と見込んでます)

		100人	200人	300人	400人	500人	単位
1人3合 の場合	米の量	4	8	12	16	20	Kg
	砂糖の量	2	4	6	8	10	
	1回1升の場合	3回	6回	9回	12回	14回	ドン
		0:45	1:30	2:25	2:40	3:30	時間
		1:00	2:00	3:00	4:00	4:40	~時間
	1回1kgの場合	4回	8回	12回	16回	20回	ドン
	1:00	2:00	3:00	4:00	5:00	時間	
	1:20	2:40	4:00	5:20	6:40	~時間	
1人5合 の場合	米の量	7	14	20	27	34	Kg
	砂糖の量	3.5	7	10	13.5	17	
	1回1升の場合	5回	10回	14回	19回	24回	ドン
		1:15	2:30	3:30	4:45	6:00	時間
	1:40	3:20	4:40	6:20	8:00	~時間	

爆弾あられ本舗の用意しているもの。

- ・ 使用機材一式と、プロパンガス、塩は、爆弾あられ本舗で用意いたします。
- ・ マーク入りのビニール袋(3~5合)を、100枚単位で400円で用意しております。ご利用ください。
- ・ オプションでキャラメルシロップをご希望の方は、事前にお申し出ください。
分量の目安。米1升到半袋(1Kgでは3分の1)。1袋500円
- ・ 皆様では、お米をはじめとした穀類、砂糖、未使用のゴミ袋をご用意ください。
- ・ 分量・所要時間早見表(1回のドンを15分から20分と見込んでます)

もしもの時の連絡先 佐原 090-2524-0052

爆弾あられ機器収納場所のご案内

御利用者様

爆弾あられのご利用ありがとうございます。
下記に器具を収納しておりますので、引取のご担当にご案内ください。なお、器具は概ね高さ90cm、幅1m、奥行き1.5mで、重いため、3人以上の男手が必要です。
引取日時などについては、下記にご連絡いただき、相談させていただきます。

引取連絡先 佐原滋元
090-2524-0052



収納場所住所

墨田区東向島3-5-2
佐原洋子方 一階倉庫

