

圧力寸胴ラインアップ

お店のスペースや用途に合わせて選べる — 4つのサイズ！



MS- 3 6 型	MS- 3 9 型	MS- 4 5 型	MS- 5 1 型
幅 606mm, 高さ600mm	幅 616mm, 高さ670mm	幅 668mm, 高さ740mm	幅 750mm, 高さ725mm
内径 365mm, 深さ 375mm	内径 390mm, 深さ 440mm	内径 450mm, 深さ 510mm	内径 510mm, 深さ 496mm
本体 22kg, フタ 11kg	本体 28kg, フタ 11kg	本体 35kg, フタ 13kg	本体 40kg, フタ 15kg
満水容量 38ℓ (安全使用容量 30ℓ)	満水容量 50ℓ (安全使用容量 40ℓ)	満水容量 80ℓ (安全使用容量 64ℓ)	満水容量 100ℓ (安全使用容量 80ℓ)

※付属品については、お客様のご希望により異なります。

各寸胴サイズの最大取れ高目安表

	MS-36 (38ℓ)		MS-39 (50ℓ)		MS-45 (80ℓ)		MS-51 (100ℓ)	
	(最大取れ高)	(濃度)	(最大取れ高)	(濃度)	(最大取れ高)	(濃度)	(最大取れ高)	(濃度)
白湯	29ℓ	8.5%	40ℓ	8.5%	64ℓ	8.5%	80ℓ	8.5%
濃厚白湯	17ℓ	11.0%	23ℓ	11.0%	36ℓ	11.0%	45ℓ	11.0%
つけ麺	14ℓ	18.0%	20ℓ	18.0%	32ℓ	18.0%	40ℓ	18.0%
清湯	22ℓ	2.0%	30ℓ	2.0%	48ℓ	2.0%	60ℓ	2.0%

《トライアルセンターのご案内》

スープが完成するまで、真剣にご相談に乗ります！



来訪されたお客様の声

「本当に濃厚豚骨スープが、2時間半で出来た！」
「バルブを回すだけで、圧の力でスープが出てくる！」
「これなら、誰にでもスープ造りを任せられそう！」
「これで休日はしっかり休めそう！」
「もっと早く来れば良かった！」
など、驚きの声がたくさん届いております。

～ご利用にあたって～

- ◆ご利用料金：「無料」でご利用いただけます。
- ◆ご来訪時間：平日1日1社限定(貸切) 9時～17時までの間でお選び下さい。
(※試作スープにより異なりますが、所要時間は3～4時間程度をお見込み下さい。)
- ◆ご持参品等：①お店の現行スープ(500mℓ程度) → お持ち頂いたスープを参考に試作していきます。
②試作にしようする具材 → 弊社でご用意することも可能です。(実費精算)
③麺・タレ・トッピングなど → 試作したスープに合わせて試食できます。
④お持ち帰り用の容器 → 試作したスープをお持ち帰り頂き、翌日以降の状態をご確認下さい。



遠方の方で、テストキッチンへお越し頂けない場合は別途対応させていただきます

どんなご質問でもお気軽にお電話ください。

03-5692-5256

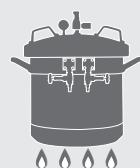
電話受付時間 平日 9時～17時

平和リーシング

検索



<http://www.heiwaleasing.co.jp>



取扱先：平和リーシング株式会社

〒116-0001 東京都荒川区町屋 3-21-7
Tel. 03-5692-5256 Fax. 03-6807-8911
<http://www.heiwaleasing.co.jp>



製造元：株式会社 鋳物屋

〒999-3737 山形県東根市若木 5555-18 臨空工業団地内
Tel. 0237-47-3434 Fax. 0237-47-3431
<http://www.imonoya.co.jp>

燃料費削減&時間短縮を実現！

平和リーシングの 圧力寸胴

圧力をかける時間は
40～60分で
スープが完成！

※MS-51型を使用、水 60ℓ
当社試験による



IH
対応可能

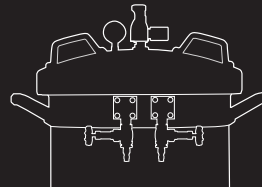
日本製

・特許登録済
・実用新案登録済

60余年の信頼と技術が生んだ

安全・安心を追求した圧力寸胴の7つの魅力!!

圧力寸胴



安全・無事故の信頼性

どなたでも安心して使用して頂ける安全機能満載!

1. 事故防止のためには圧力調理中はフタが開かないことが絶対条件です。
ベルトロック式は圧力調理中でも誤ってフタが開けることができません。
圧力調理中は絶対にフタが開かない自動ロックアップ機能（特許登録済み）を採用。
2. オモリ、安全弁（調整弁）、パッキンにより圧力と温度を安全にコントロール。
3重の安全装置により、安全・安心を高い次元でお約束します。
3. 安全・安心を実現するために、アルミニウムの塊から削り出しの肉厚で強度抜群。
鋳造製品（鋳物）だから出来る安全強度。
圧力寸胴は金属を曲げる等、変形させて成型しておりません。



スープがブレない

誰が作っても毎日、安定のスープ品質!

1. 蒸発や吹きこぼれが無く、スープ量がいつも安定。
2. 効率よく熱が寸胴全体に回り、加熱調理がいつも均一。
3. 水量、具材量、圧力調理時間を変えなければ、毎日安定したスープをお作り頂けます。
4. 多店舗展開や現場作業の統一&簡素化がしやすい。



驚きのスープ量と濃度

調理方法によりスープ量も増加、濃度の調整も簡単!

・豚骨白湯（濃度8%）の場合の圧力寸胴各サイズの最大スープ取れ高。

MS-36型（満水容量 38ℓ）の場合	➡	30ℓ
MS-39型（満水容量 50ℓ）の場合	➡	40ℓ
MS-45型（満水容量 80ℓ）の場合	➡	64ℓ
MS-51型（満水容量 100ℓ）の場合	➡	80ℓ

※ 型式は、背表紙の「圧力寸胴ラインナップ」をご参照下さい。

※ 豚骨白湯以外のスープは、背表紙の「各寸胴サイズの最大取れ高目安表」をご参照下さい。



操作・洗浄が簡単

難しい知識や技術は必要ありません

1. 寸胴の肉厚が22mm と分厚くコゲつきにくいので、洗うのも簡単です。
2. 圧力寸胴はバーナーの上に置いたまま、洗浄ができます。
3. 130℃の高温により、常に衛生的にご使用頂けます。



長時間労働からの解放

スープ作り時間の短縮を実現!

1. 業界最高の130℃だから **約2時間30分*** でスープが完成します。
超高压の約2.6気圧！（MS-45型以下は3.0気圧！136℃での調理が可能）
2. 今まで大変だったスープ濾し作業が、圧力のパワーで **バルブを回すだけ!**
超高压でスープの完全乳化（白湯）が実現！
・スープの液送装置と完全乳化装置（特許登録済） ※バーナーの火力により異なります



燃料費等の大幅削減

調理時間の短縮によって様々なコストカットにつながります。

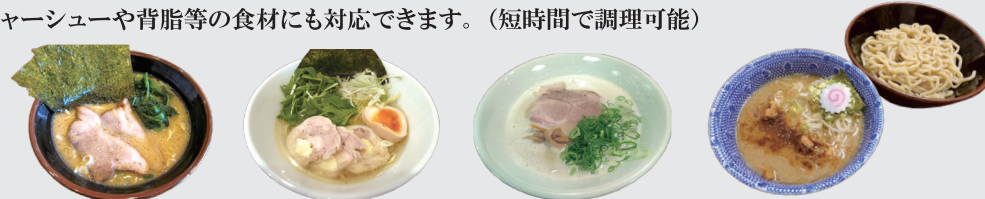
1. 炊き時間の劇的な減少で **ガス代が1/4以下** に!
2. スープ作りで混ぜる手間がかからず、**人件費の軽減**も。
3. 厨房や店内も高温にならないため、エアコン等の **空調費も減少**。
4. 超高压で骨の髄までスープを絞り出し **ゴミの量も削減**。
5. 超高温調理で効率良く旨みを抽出、**骨の使用量が少なくなる**場合も。



多彩なスープ作りに対応

「製法や付属機材で多彩なスープ等の調理が可能に」

1. <濃度が思いのまま>➡ 淡麗スープから超濃厚つけ麺スープまで調理できます。
2. <乳化度が思いのまま>➡ 清湯スープから半乳化スープ、完全乳化（白湯）スープまで調理できます。
3. チャーシューや背脂等の食材にも対応できます。（短時間で調理可能）



初期費用不要のレンタルシステム

「いつも快適にお使いいただくためのサポート体制」

1. 導入に伴う、契約金等は一切ございません。
※お客様の与信状況により、前払いを頂く場合があります。
2. レンタルだから出来る、5年毎に交換保障!
3. 年一回の定期点検を致します。
4. 消耗部品は無料で交換致します。
※故意または紛失した場合は、料金を頂く場合があります。
5. 毎月のレンタル料は、リースと異なり経費として処理することができます。

お客様に合わせた調理方法を一生懸命考えさせていただきます

Lineup of industrial pressure pots

Choose to suit the size of the shop and its purpose of use — Four sizes



MS-36 model	MS-39 model	MS-45 model	MS-51 model
Width : 606mm , Height : 600mm	Width : 616mm , Height : 670mm	Width : 668mm , Height : 740mm	Width : 750mm , Height : 725mm
Inside diameter : 365mm , Depth : 375mm	Inside diameter : 390mm , Depth : 440mm	Inside diameter 450mm , Depth 510mm	Inside diameter : 510mm , Depth : 496mm
Approximately : 34kg (Lid : 11kg)	Approximately : 39kg (Lid : 11kg)	Approximately : 47kg (Lid : 13kg)	Approximately : 55kg (Lid : 15kg)
Total capacity : 38ℓ (capacity for safe use : 30ℓ)	Total capacity : 50ℓ (capacity for safe use : 40ℓ)	Total capacity : 80ℓ (capacity for safe use : 64ℓ)	Total capacity : 100ℓ (capacity for safe use : 80ℓ)

※Accessories differ depending on the needs of the customer.

Soup Maximum Removal Index (By size)

	MS-36 (38ℓ)		MS-39 (50ℓ)		MS-45 (80ℓ)		MS-51 (100ℓ)	
	(Maximum yield)	(Concentration)	(Maximum yield)	(Concentration)	(Maximum yield)	(Concentration)	(Maximum yield)	(Concentration)
Paitan (cloudy broth)	29ℓ	8.5%	40ℓ	8.5%	64ℓ	8.5%	80ℓ	8.5%
Thick "paitan"	17ℓ	11.0%	23ℓ	11.0%	36ℓ	11.0%	45ℓ	11.0%
Tsukemen (dipping noodles)	14ℓ	18.0%	20ℓ	18.0%	32ℓ	18.0%	40ℓ	18.0%
Chintan (clear broth)	22ℓ	2.0%	30ℓ	2.0%	48ℓ	2.0%	60ℓ	2.0%

※Based on our regulations.(It depends on ingredients)

<Information on the trial center>



Feedback from visitors

"It really only took two-and-a-half hours to make thick pork bone soup!"
 "All you have to do is turn the valve, and the soup flows out because of the pressure!"
 "With this, I can let anyone make the soup!"
 "With this, I'll have more time to rest on my days off!"
 These are examples of the feedback we have received from surprised customers.

We provide thorough consultation services until your soup is completed!



~ About taking part ~

- ◇ Fee: Participation is free.
- ◇ Visiting hours: Limited to one company per weekday (chartering of entire facility)
Choose a time between 9 A.M. and 5 P.M.
(※Expect the time taken to be around 3 to 4 hours, depending on the type of trial soup to be made.)
- ◇ What to bring :

- ① Soup currently served at your restaurant.(around 500 ml) → Soup will be made based on your soup sample.
- ② Ingredients needed to make the trial soup. → Ingredients may be prepared by our company (charged at actual cost)
- ③ Noodles, sauce, toppings, etc. → Trial soup may be tasted.
- ④ Container for taking home the trial soup. → Take home the trial soup to check its state over the following days.

Don' t hesitate to call us with any questions you may have.

03-5692-5256

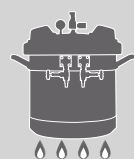
Calling hours Weekdays : 9 A.M - 5 P.M.

Heiwaleasing

Search



<http://www.heiwaleasing.co.jp>



Retailer: **平和リーシング株式会社**
HEIWA LEASING Co., Ltd
 3-21-7, Machiya, Arakawa-ku, Tokyo, 116-0001
 Tel. 03-5692-5256 Fax. 03-6807-8911
<http://www.heiwaleasing.co.jp>



Manufacturer : **Imonoya Corporation**
 5555-18, Osanagi, Higashine-shi, Yamagata, 999-3737
 Tel.0237-47-3434 Fax.0237-47-3431
<http://www.imonoya.co.jp>

Saving time and fuel

Heiwa Leasing's industrial Pressure pots

Soup can be
made in
40 to 60 minutes
of pressurization!

※MS-51 model used.
In-house test using
60ℓ of water.



IH
compatible

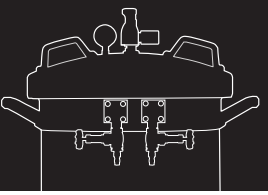
Made in Japan

All of our products are in conformity to Jananese pressure vessels standard.
 Our products are NOT adapted to any regulations in other countries.

The result of around 60 years
of reliability and technology.

The seven features of the industrial pressure pots designed in pursuit of reliability and safety!

Pressure pots



Reliability through safety and zero accidents

Full range of safety features that allow anyone to use them!

1. **Making sure the lid does not open while pressure cooking is an absolute necessity for preventing accidents.**
Belt-locking type pressure pots can be dangerous, because their lids can be opened during pressure cooking.
An automatic lock-up function (patented) has been used to make sure the lid cannot be opened while pressure cooking.
2. **A weight, safety valve, gasket, etc., ensure the safe controlling of the pressure and temperature.**
Our pots guarantee safety and reliability at a high level through the use of triple safety features.
3. **The thick pot is carved out of solid aluminum for outstanding strength to achieve safety and reliability.**
Safety and strength achieved through casting (cast product).
Our industrial pressure pots have not been made by bending metal, such as through the use of a press.



Major fuel saving

Shortening of cooking time achieves a variety of cost cuts.

1. Dramatic reduction in cooking time cutting **gas costs to less than a quarter!**
2. **Cuts labor costs** by eliminating manual labor, such as mixing and filtering.
3. Shortened cooking time **cuts air conditioning costs** by shortening the time of high temperatures in the kitchen.
4. Super high temperature ensures efficient extraction of soup, even from the bone marrow, **and reduces amount of waste.**
5. Super high temperature ensures efficient extraction of "umami," **cutting amount of bones used.**



Ensures consistency in the taste of the soup

Ensures stability in the soup quality regardless of who makes it !

1. The suppression of evaporation and boiling over ensures stability in the amount of soup produced.
2. Efficient heating of the soup throughout the pot ensuring even cooking.
3. Ensures stability in soup making every day as long as the amount of water, ingredients and pressure cooking time remain unchanged.
4. Ensures stability **in operating multiple shops, and standardization and simplification of on-site work.**



Surprising amount and concentration of soup

Two batches of soup extracted in two-and-a-half hours, allowing easy adjustment of concentration!

The amount of soup our pressure pots can make despite their size will exceed your expectations.
E.g., the yield is as shown below in the case of pork bone "paitan (cloudy broth)" (with a concentration of 8%).

MS-36 model (total capacity of 38ℓ)	➡	30ℓ
MS-39 model (total capacity of 50ℓ)	➡	40ℓ
MS-45 model (total capacity of 80ℓ)	➡	64ℓ
MS-51 model (total capacity of 100ℓ)	➡	80ℓ

※ For soups other than pork bone "paitan," refer to the "Approximate maximum soup yield table" on the back cover.



Easy operation and washing

No need for advanced knowhow or skills.

1. The wall of the pot is 22 mm thick, making it resistant to burning, **so cleaning it is easy too.**
2. The pot can **be cleaned while it is still on the burner.**
3. The high 130°C temperature ensures sterilization, allowing it to be used in a hygienic state at all times.



Be freed of long work hours

Shortens time to make soup!

1. The highest temperature in the industry of 130°C makes soup **in two-and-a-half hours.**
※Differs depending on the heating power of the burner.
Super high pressure of around 2.6 atmospheres! (3.0 atmospheres for the MS-45 model or above! Allows cooking at 136°C!)
2. **Simply turn the valve** to filter the soup, which until now was hard work!
Soup is filtered by the pressure.
Soup pump and full emulsifier (patented)

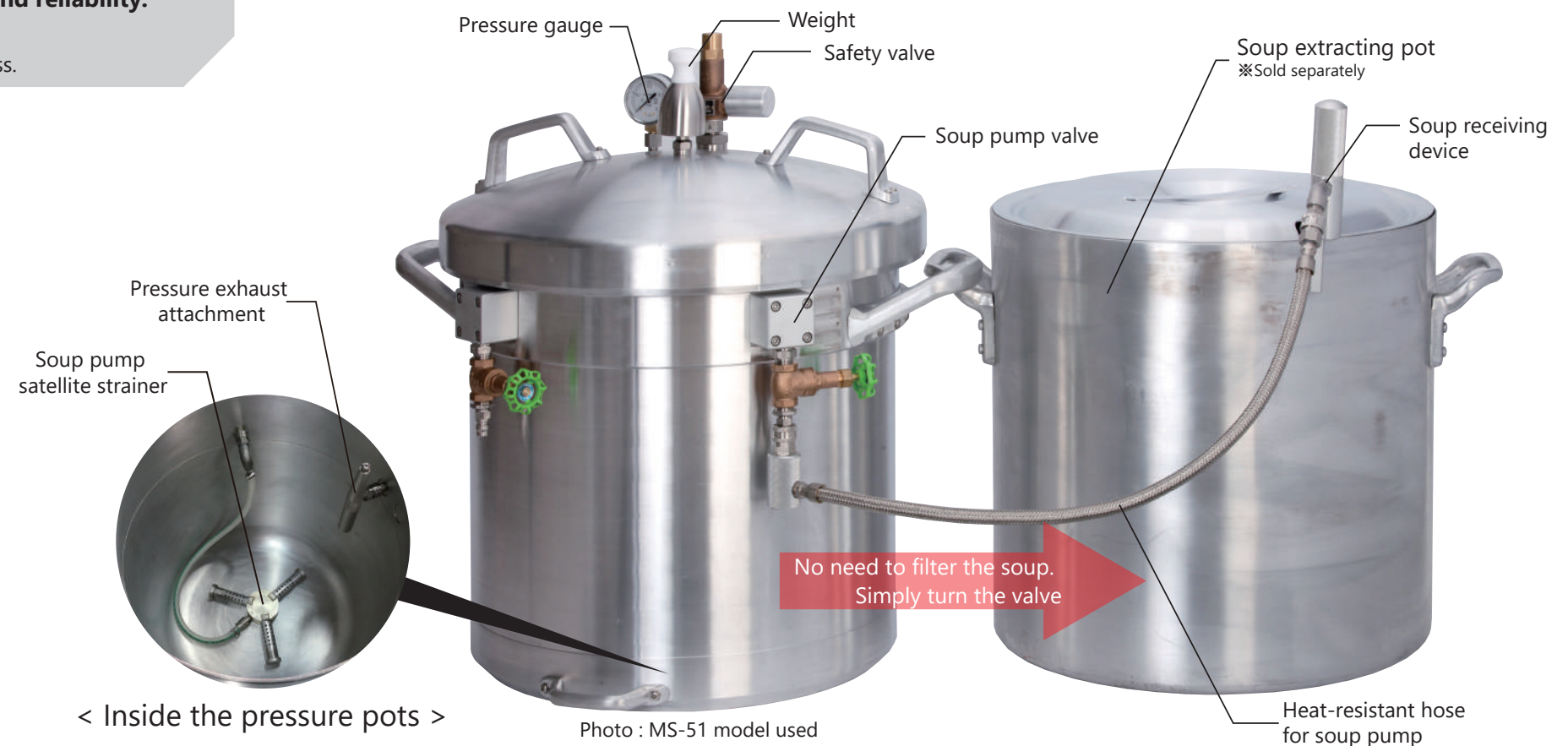


Photo : MS-51 model used



Allows the making of a variety of soups

The use of different methods and accessories allows the making of a variety of soups!

1. <Free control of the concentration> ⇒ Enables the making of everything from refreshing soups to super rich dipping noodle soups.
2. < Free control of the level of emulsification> ⇒ Enables the making of everything from clear, to semi-emulsified, to fully emulsified (cloudy) soups.
※Super high temperature realizes fully emulsified (cloudy) soups!
3. The pots can also be used to cook braised pork, back fat, etc.
(cooking is possible in a short time)



Proposing cooking methods in accordance with the customer's needs