

設備利用機器一覧

令和7年9月29日改定

一 測定機器、試験機器及び分析機器	名 称	主な用途	利用単位	料金(円)	時間外加算料金(円/時間)
0 1	ケーキミキサー	菓子類生地 of 混ねり	一時間	500	300
0 2	オーブン	ケーキ、パン生地等の焼成	一時間	500	300
0 3	加圧殺菌機	微生物の殺菌	一時間	400	200
0 4	蒸気殺菌機	微生物の殺菌	一時間	1,300	700
0 5	乾燥殺菌機	容器の殺菌	一時間	400	200
0 6	糖化装置	糖液の調製	一回（8時間以内）	1,100	0
0 7	水分活性測定器	水分活性値による食品の保存性（賞味期限等）の予測	一時間	400	200
0 8	酸素濃度計	包装食品の酸素濃度の測定	一時間	500	300
0 9	恒温器（保存試験）	食品の保存試験（中低温度帯）	一回（1週間以内）	1,000	—
1 0	高速液体クロマトグラフ（食品成分分析）	食品成分等の分析	一回（3時間以内）	1,700	300
1 1	ガスクロマトグラフ（食品成分分析）	食品成分等の分析	一回（7時間以内）	2,200	100
1 2	ガスクロマトグラフ（オートサンブラ付き）	食品成分等の分析	一回（8時間以内）	3,900	200
1 3	ガスクロマトグラフ（におい嗅ぎ装置付き）	香気成分等の分析	一回（2時間以内）	1,100	300
1 4	実体顕微鏡（写真代込み）	食品中の異物等の形状観察	一時間	700	400
1 5	光学顕微鏡（写真代込み）	微生物等の形状観察	一時間	600	300
1 6	ガス組成分析装置	包装食品等のガス組成の測定	一回（2時間以内）	1,100	300
1 7	B型粘度計	液状食品の粘度測定	一時間	400	200
1 8	低温振とう培養装置	微生物の培養	一回（8時間以内）	1,000	0
1 9	小型ろ過器	清酒のろ過（用途限定）	一回（4時間以内）	1,200	100
2 0	シーマー	ビンキャップ締め	一回（4時間以内）	400	0
2 1	コードレス温度計	加工中の食品等の遠隔温度測定	一回（4時間以内）	800	100
2 2	原子吸光分光光度計	水溶液中に含まれる微量元素を定量	一時間	900	500
2 3	電気マッフル炉	灰分の分析	一回（12時間以内）	1,500	—

2 4	紫外可視分光光度計	食品成分等の分析	一時間	600	300
2 5	密度比重自動分析装置	液体食品（醤油・酢・酒・液体調味料等）の比重の測定	一時間	400	200
2 6	蒸留装置（ガス式）	酒類のアルコール濃度測定の前処理	一時間	500	300
2 7	真空凍結乾燥機（小型）	凍結した食品を高真空下で乾燥（3 L以下）	一回（1 2時間以内）	1, 600	—
2 8	レトルト装置	食品の加圧・加熱殺菌	一時間	600	300
2 9	粘弾性試験装置（クリープメーター）	食品の物性測定	一時間	600	300
3 0	真空包装機	食品を脱気包装	一時間	400	200
3 1	p Hメーター	食品等の p H測定	一時間	600	300
3 2	卓上培養装置	微生物の小規模培養	一回（2 日以内）	2, 800	—
3 3	炎光光度計	ナトリウム、カルシウム等の無機成分の測定	一時間	400	200
3 4	色彩色差計	食品等の色彩の測定	一時間	400	200
3 5	分取液体クロマトグラフ	食品成分等の分取	一回（3 時間以内）	900	100
3 6	電気泳動装置	食品成分の分離・同定	一回（3 時間以内）	1, 800	300
3 7	精米機	玄米の精米	一回（4 時間以内）	500	0
3 8	ホモジナイザー	食品等の均一化	一時間	300	100
<u>3 9</u>	遠心分離機（小型）	成分の分離	一時間	400	200
<u>4 0</u>	遠心分離機（大型）	成分の分離	一時間	500	300
<u>4 1</u>	蒸気二重釜	食品等の煮熟	一時間	1, 100	600
<u>4 2</u>	パルパーフィニッシャー	果汁とパルプの分離	一時間	400	200
<u>4 3</u>	熱風乾燥機	中高温での食品等の乾燥	一回（7 時間以内）	900	0
<u>4 4</u>	エバポレーター	液体に含まれる有機溶媒等の除去	一時間	600	300
<u>4 5</u>	オイルバス	1 0 0℃以上での加熱処理	一時間	400	200
<u>4 6</u>	クリーンベンチ	無菌状態での作業	一回（4 時間以内）	500	0
<u>4 7</u>	恒温水循環装置	低温環境の設定	一回（4 時間以内）	700	100
<u>4 8</u>	超低温フリーザー	食品等の冷凍保存	一試料（1リットル以内） 一回（1か月以内）	500	—

<u>4 9</u>	フォトダイオードアレイ検出器付液体クロマトグラフ	食品成分等の分析	一時間	800	400
<u>5 0</u>	マイクロトーム	顕微鏡測定試料の細断	一時間	500	300
<u>5 1</u>	ビスコグラフ	食品等の物性測定	一時間	600	300
<u>5 2</u>	薫煙装置	食品の薫製処理	一回（7時間以内）	1,300	100
<u>5 3</u>	キャピラリー電気泳動装置	食品成分等の分析	一回（3時間以内）	2,200	400
<u>5 4</u>	蒸し器（電気）	食品の調理	一時間	400	200
<u>5 5</u>	蒸し器（ガスボイラー）	食品の調理	一時間	900	500
<u>5 6</u>	冷却冷凍加工機（ブラストチラー／ショックフリーザー）	加熱食品の冷却・凍結	一回（4時間以内）	800	100
<u>5 7</u>	低温フリーザー	凍結乾燥の前処理	一回（4時間以内）	400	0
<u>5 8</u>	電子上皿天びん	試料等の重量測定	一回（8時間以内）	400	0
<u>5 9</u>	デジタル台秤	試料等の重量測定	一回（8時間以内）	300	0
<u>6 0</u>	高速液体クロマトグラフ質量分析装置	食品成分等の分析	一時間	1,300	700
<u>6 1</u>	フーリエ変換赤外分光光度計（イメージング機能不使用）	食品異物等の分析	一時間	500	300
<u>6 2</u>	フーリエ変換赤外分光光度計（イメージング機能使用）	食品異物等の画像化	一時間	1,500	900
<u>63</u>	（一）マイクロプレートリーダー（吸光度の測定）	食品の機能性の一斉分析	一回（1時間以内）	400	200
	（二）マイクロプレートリーダー（蛍光度の測定）	食品の機能性の一斉分析	一回（2時間以内）	700	200
	（三）マイクロプレートリーダー（抗原抗体反応の測定）	食品の機能性の一斉分析	一回（8時間以内）	1,900	100
<u>6 4</u>	小型膜ろ過装置	食品中の成分の分離	一時間	300	100
<u>6 5</u>	圧力調整式嫌気培養装置	嫌気性微生物の培養	一回（8時間以内）	500	0
<u>6 6</u>	塗料塗布試験装置	フィルムへの塗料の塗布	一時間	300	100
<u>6 7</u>	ビーズ式細胞破碎装置	細胞の破碎	一時間	300	100
<u>6 8</u>	高速振動粉碎機	穀物等の微粉化	一時間	300	100
<u>6 9</u>	高速カッターミキサー	食品等の混ねり、粉碎	一時間	400	200
<u>7 0</u>	ミートテンダライザー	食肉等の筋切り	一時間	300	100
<u>7 1</u>	真空定温乾燥機	定温での試料の乾燥	一回（5時間以内）	800	0
<u>7 2</u>	冷風乾燥機	低温での試料の乾燥	一回（7時間以内）	1,500	100
<u>7 3</u>	条件設定機能付き真空包装機	食品等の脱気包装	一時間	600	300

<u>7 4</u>	小型コンベア式過熱水蒸気装置	食品の加熱調理	一時間	700	400
<u>7 5</u>	飽和蒸気調理機	食品の加熱調理	一回（2時間以内）	1,300	300
<u>7 6</u>	スチームコンベクションオーブン	食品の加熱調理	一回（2時間以内）	500	100
<u>7 7</u>	超音波診断装置	食品中の異物等の形状観察	一時間	400	200
<u>7 8</u>	E型粘度計	液状食品の粘度測定	一時間	400	200
<u>7 9</u>	粒度分布測定装置	粉体等の粒子径の測定	一時間	600	300
<u>8 0</u>	溶存酸素測定器	溶存酸素量の測定	一時間	300	100
<u>8 1</u>	スタティックミキサー	気体と液体の混合	一回（3時間以内）	500	100
<u>8 2</u>	迅速アルコール測定システム	アルコール度数の測定	一時間	700	400
<u>8 3</u>	小型真空タンブラー	食品等への高分子の浸透	一時間	300	100
<u>8 4</u>	かくはん装置	粘度が高い溶液の攪拌	一時間	300	100
<u>8 5</u>	電動野菜カッター	野菜の裁断	一時間	300	100
<u>8 6</u>	真空フライヤー	減圧下でのフライ	一時間	500	300
<u>8 7</u>	水分計	短時間での水分測定	一時間	400	200
<u>8 8</u>	味認識装置 （測定用センサーを含む。）	食品の味の数値化	一時間	6,500	3,900
<u>8 9</u>	味認識装置 （測定用センサーを除く。）	食品の味の数値化	一時間	1,500	900
<u>9 0</u>	デジタルマイクロスコープ	異物、微生物等の観察	一時間	1,200	700
<u>9 1</u>	露点制御乾燥機	食品の乾燥	一回（8時間以内）	3,000	200
<u>9 2</u>	減圧装置	食品の減圧処理	一時間	400	200
<u>9 3</u>	マスコロイダー	食品の微粉碎	一時間	500	300
<u>9 4</u>	洗米機	米の洗浄	一時間	800	400
<u>9 5</u>	超低温アルミブロック恒温槽	作業中の試料の凍結維持	一時間	300	100
<u>9 6</u>	火入蛇管（加熱用）	清酒の火入れ（加熱） （用途限定）	一時間	1,400	800
<u>9 7</u>	火入蛇管（冷却用）	清酒の火入れ（冷却） （用途限定）	一時間	1,200	700
<u>9 8</u>	高圧装置	試料の高圧処理 ※職員による操作必須	一回（24時間以内）	1,400	—
<u>9 9</u>	真空凍結乾燥機(大型)	食品の凍結乾燥	一回（12時間以内）	8,800	—
<u>1 0 0</u>	全自動糖分析装置	グルコース濃度の測定	一時間	1,200	700

<u>1 0 1</u>	電位差自動滴定装置	任意の pH、電位（mV）まで自動で滴定	一時間	500	300
<u>1 0 2</u>	穀粒判別機	うるち玄米・白米、醸造用玄米の外観品質評価	一時間	300	100
<u>1 0 3</u>	生理計測データ収録・解析システム	筋電位の計測	一時間	400	200
<u>1 0 4</u>	粉体混合装置（タンブラーラボ）	粉体の混合	一時間	300	100
<u>1 0 5</u>	ガスクロマトグラフ質量分析装置	揮発性成分の同定	一回（2時間以内）	1,600	400
<u>1 0 6</u>	ガスクロマトグラフ質量分析装置 （多機能オートサンプラ付き）	揮発性成分の同定	一回（2時間以内）	3,900	1,100
<u>1 0 7</u>	卓上加熱かくはん機	かくはん加熱調理	一時間	500	300
<u>1 0 8</u>	減圧低温加熱調理機	減圧低温加熱調理	一回（2時間以内）	400	100
<u>1 0 9</u>	恒温水槽	小規模の低温殺菌試験等	一時間	400	200
<u>1 1 0</u>	粉碎装置	乾燥物の微粉碎	一時間	300	100
<u>1 1 1</u>	微生物 ATP 測定装置	ATP 測定、微生物検査	一時間	300	100
<u>1 1 2</u>	ブロックシェーカー	サンプル前処理、温度コントロール付振とう	一時間	300	100
<u>1 1 3</u>	マルチシェーカー	サンプル前処理、振とう培養（恒温器内で使用）等	一回（8時間以内）	400	0
<u>1 1 4</u>	マイクロチューブミキサー	サンプル前処理、ミキシング等	一時間	300	100
<u>1 1 5</u>	噴霧乾燥装置	噴霧乾燥	一回（2時間以内）	700	200
<u>1 1 6</u>	卓上ミキサー	食品混練	一時間	300	100
<u>1 1 7</u>	卓上型測色色差計	色差の測定	一時間	400	200

二 実費を基準として知事が定めるもの		名 称	主な用途	利用単位	料金(円)	時間外 加算料金 (円/時間)
0 1	(一)	清酒酵母製造設備（培養） （4月～9月）	清酒酵母製造（培養）	一回（24時間以内）	900	—
	(二)	清酒酵母製造設備（培養） （10月～3月）	清酒酵母製造（培養）	一回（24時間以内）	2,700	—
0 2	(一)	みそ又はしょう油酵母製造 （種培養）	みそ又はしょう油酵母製造 （種培養）	一回（3日以内）	4,600	—
	(二)	みそ又はしょう油酵母製造 （本培養）	みそ又はしょう油酵母製造 （本培養）	一回（3日以内）	17,600	—
共 通				利用単位	料金(円)	時間外 加算料金 (円/時間)
設備利用において職員が行う機器操作				一時間	3,900	—

設備利用において職員が行う機器操作（30 分に満たない場合）	一回	1,900	—
前処理及び試料調製	一時間	3,900	—
前処理及び試料調製（30 分に満たない場合）	一回	1,900	—

備考

- 1 1 時間未満の端数時間は、1 時間とする。
- 2 使用時間は、9 時から 17 時までとし、この時間以外の時間に使用する場合は、その使用する時間 1 時間までごとに、1 時間の使用料の額に換算した額に 5 分の 3 を乗じて得た額を加算するものとする。この場合において、乗じて得た額に 100 円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。なお、使用時間以外の時間に使用する場合であっても、単位を 1 回とするもののうち、設定時間が 8 時間を越えるものについては、この限りでない。
- 3 設備利用において職員による機器操作を必要とする場合は、使用料のほか手数料を別に徴収するものとする。
- 4 使用料を納付すべき者が広島県、鳥取県、島根県、岡山県又は山口県内に住所又は事務所若しくは事業所を有する者以外の者である場合の使用料の額は、この表に定める額の 2 倍に相当する額とする。