

有限会社みやぎ保健企画

# セントラルキッチン様

●導入システム  
業務用電化厨房

●規模  
延床面積：2,178㎡  
階 数：2階建

●導入年月：平成15年4月

## ここがポイント

**計画的な調理や省カ化の大きな力となる電気は質の高い配食サービスに不可欠です。**

当社では、病院・福祉施設専門に配食サービスを行っています。HACCP<sup>※</sup>の概念に基づく衛生管理のもと、独自のクックチルスシステム（急速冷却保存）で、新鮮でおいしい食事を届けたいです。その中核となる加熱調理室は電化厨房システムです。電気は室温の上昇を抑え、常時一定温度に保てるため高度な衛生管理が可能です。調理の中心となるスチームコンベクションオーブンはメニューや作業がマニュアル化でき、食事の質の向上や省カ化を実現する大きな力となっています。徹底した安全管理のもと、大量の食事を決められた時間で、均一に美しく、低コストで提供するうえで電化厨房は理想的ですね。



（有）みやぎ保健企画 副専務  
けんりく部長 吉田 雄 次 氏

**完璧な衛生管理のもと大量の食事を数人で調理。レストラン同様のできたてのおいしさを提供。**

# HACCPの概念で衛生管理に合理性をプラス。電化が可能にした理想の調理システム。



衛生上の問題を事前に分析し、食品の安全を施すというHACCP<sup>※</sup>の概念を導入した施設は、作業区域を明確に区別しています。その一つの加熱調理室は、電化厨房機器で温度や湿度の上昇が抑えられクリーンな空間。ここで1日に3,000食、50種類ものメニューを3人でこなします。「安全性に合理性をプラス。電化厨房システムだからできました」と吉田副専務。コンベクションオーブンを中心にIH調理器などの厨房機器が動線にそって並び厨房は理想の空間になりました。

調理作業は下処理された材料をコンベクションオーブンに入れ温度も時間も自動設定です。「機器に精通するほど生産量があり、その分他の作業に人員を投入できます」とのこと。調理後はプラストチラーで急速冷却され病院などに提供。現場で再加熱、盛り付けが行われ、できたての味をお届けしています。様々な熱源で実験し、試行錯誤の結果電化厨房を採用されたそうです。その高度な衛生管理を実現した施設には全国から見学が相次いでいます。

# システム紹介

## 業務用電化厨房

660KW



セントヨルキッチン事業部部长 松本まりこ氏



オリシナルの嚙下食。

HACCAPの概念に基づいて衛生・栄養管理をしています。



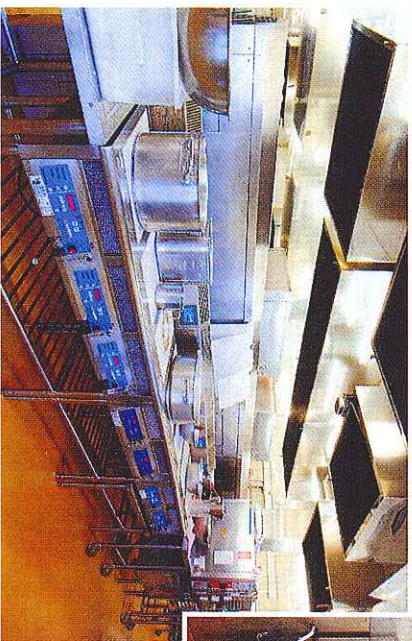
エアシヤワー  
強力エアードで粉塵等を吹き払います。



電化厨房の中心となる電気式スチームコンベクションオーブンは、焼く、煮る、蒸す、温めるをこなす万能調理器。



真空包装機



電化機器が整然と並んだすっきりとした加熱調理室は、放熱が少なく、徹底した温度・湿度管理を可能としたクーリング空間。



温度管理が正確な  
スーパケトル



調理後はガラスドアで細菌繁殖温度域を素早く通過させ、おいしさを閉じ込めます。



包丁まな板殺菌庫



保冷・加熱カートで通時適温の、出来たてのおいしさをお届けします。



タイマーとセンサーで、  
時間と温度を管理



クックチルに対応した食事はおいしいと喜ばれています。



洗剤や水の使用量も少なく、衛生的で環境にやさしく洗浄できるコンパクトな食器洗浄機。

ドイツ製の機器を  
多く採用しています。