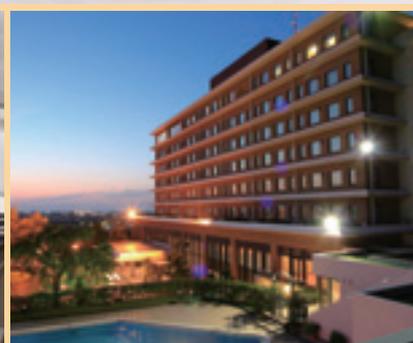




高効率厨房がつくる、快適環境。

電化厨房機器



成功の秘訣は、
品質・衛生管理と経費削減に
ありました。

厨房環境を整え、調理効率アップ!

導入者に聞く

電化
厨房

成功の秘訣

知って納得! 電化厨房機器

電化厨房機器ラインナップ

人に環境に優しい電化厨房。

品質・衛生管理と経費削減で、
お客さまもお店も大満足。

フードサービス業界を取り巻く環境は、

お客さまのニーズの多様化に伴い、一段と厳しくなっています。

更に、低炭素社会の実現のためフードサービス業界にも

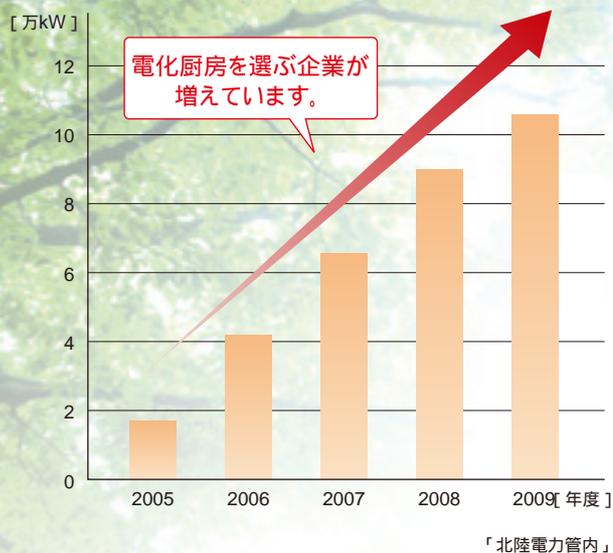
省エネルギー対策が強く求められるようになりました。

そのような中、人に環境に優しく美味しい料理を提供できるのが「電化厨房」です。

近年、そのメリットにより病院、福祉施設、飲食店、スーパー、ホテル、結婚式場、食品工場など

幅広いお客さまに愛され、採用も増えてきています。

業務用電化厨房機器の導入実績



高齢者福祉施設 ちゅーりっぷの郷

富山県
砺波市山王町2-12

となみ野農業協同組合
代表理事組合長
佐野 日出勇さん

安心のシニアライフを
電化厨房がサポートしています。

1日120食を
スムーズに提供

ちゅーりっぷの郷は、J.Aと

なみ野が運営するシニア向け地域優良賃貸住宅。「安心」を軸にデイサービス、医療施設等を併設し、24時間体制で暮らしをサポートする画期的な高齢者福祉拠点です。

入居者の食生活にも配慮しており、食堂では砺波産の米をはじめ地元産の農産物をふんだんに取り入れた地産地消型

のメニューは大きな特色です。さらに朝晩は選択式メニューを取り入れ、入所者の気分や好みにも細やかに対応しています。

厨房の不快感をなくし働きやすい環境を実現

毎日、多彩かつ大量の食事を作る際、重要な役割を果たしているのが電化厨房です。タイマーや微妙な温度調整もボタンひとつでできる設定パネルは調理の効率化も実現し、1日120食もの食事をスムーズに提供。安心かつ健康的なシニアライフを電化厨房が支えています。

電化厨房は、調理スタッフのよりよい労働環境づくりに役立っています。火を使わないため火傷などの危険が減り、燃焼排熱による不快感も低減。働きやすく効率性の高い調理環境を実現しています。安心して働ける厨房環境の整備により、スタッフのモチベーションも向上。質の高い食事を安定して提供しています。



導入機器

- ・電磁調理器
- ・電磁フライヤー
- ・電気炊飯器
- ・電気ゆで麺器
- ・食器洗浄器
- ・食器消毒保管庫
- ・スチームコンベクションオーブン



成功の秘訣

導入者に聞く

病院・福祉

社会福祉法人 石川整肢学園
障害者支援施設

小松陽光苑

石川県
小松市瀬領町ヨ288

施設長
沖 敬三さん



電化厨房が細やかな福祉サービスを実現しています。



電化厨房で健康状態に配慮した食事づくりを

小松陽光苑は、障害者の自立をサポートする入所施設です。建物の老朽化に伴い、平成21年9月、オール電化で新施設を建設しました。調理場も電化厨房に一新し、朝晩100食、昼食は隣接の通所事業なども合わせ120食を賄っています。火を使わない厨房は室温が上がり、調理スタッフの働きやすさが格段に向上しました。食材の新鮮さを保て、衛生管理がしやすくなり、冷温蔵配膳車でつくりたてのおいしさを保って提供。各種電化厨房機器が毎日の食生活を豊かに彩っています。

業務用オール電化契約で光熱費を大幅削減

厨房を中心に施設全体をオール電化としたのも成功のポイントです。厨房以外に空調給湯にも電化機器を採用し、業務用オール電化契約とすることで、厨房のみ電化機器を採用した業務用電化厨房契約の割引により電気料金の割引率がアップ。光熱費の大幅な削減を実現しました。これにより限られた予算を有効活用し、福祉サービスの充実へとつなげています。



導入機器

- ・電気湯沸器
- ・食器消毒保管庫
- ・冷温蔵配膳車
- ・電磁テーブルコンロ
- ・電磁調理器
- ・電磁フライヤー
- ・スチームコンベクション など



少ない負担でおいしい料理を提供し、 地域に根ざした介護サービスを。

導入者に聞く
成功の秘訣

病院・福祉

地域密着型老人福祉施設

かたけの
潟池野

福井県
坂井市坂井町下関42字4番2

管理栄養士
藤田 小百合さん



電化厨房機器で レポートリーを充実

”住み慣れた地域で、そのらしい生活を支える。”がモットーの地域密着型介護老人福祉施設・潟池野。個室を完備したユニット型で、プライバシーを尊重しながら交流を楽しめるよう配慮しています。なかでも気を配っているのが食事で、利用者一人ひとりが希望する時間に配膳するなど、細やかなサービスには定評があります。

そんな食事づくりを担うのが電化厨房です。ローストビーフや煮豆は真空調理、焼魚や煮物はスチームコンベクションオープンと、多彩な電化厨房機器を活用し、レポートリーを充実。入所者の食の楽しみを広げています。

限られた予算や 労働力を有効活用

電化厨房は、調理の効率化も実現しています。真空調理やクックチル方式を活用し、あら

が軽減されています。業務用電化厨房契約の割引により光熱費の削減も実現。予算・労働力とも有効活用を実現しています。



- ・電磁テーブル
- ・電磁フライヤー
- ・電磁ローレンジ
- ・電気炊飯器
- ・食器洗浄器
- ・スチームコンベクションオープン
- ・リヒートウォーマーキャビネット
- ・電気ブスター
- ・電気消毒保管庫
- ・器具消毒保管庫
- ・冷温蔵配膳車
- ・ホットライナー

導入機器

成功の秘訣

導入者に聞く

飲食店

すかいれすとらん
かじやばし

富山県
滑川市吾妻町426番地
滑川市民交流プラザ4階

株式会社かじやばし
専務
大浦 豊貴さん



富山自慢の魚介を活かした料理を 電化厨房でおいしく手早く。



天ぷらはカリッと、焼き魚は遠赤でふっくら

富山湾・立山連峰を一望しながら新鮮な魚介類を中心とした多彩なメニューを味わえる食事処・かじやばし。本店は鮮魚店で、この店は平成19年に滑川市民交流プラザ内にオープン。施設全体がオール電化で、この店の調理場は電化厨房となっています。

「火を使わないので厨房が暑くスタッフが必要ですが、電化厨房なら温度や時間の設定さえ

「火を使う調理の場合、専門スタッフが必要がありますが、電化厨房なら温度や時間の設定さえ

「火を使わないので厨房が暑くスタッフが必要ですが、電化厨房なら温度や時間の設定さえ

「火を使わないので厨房が暑くスタッフが必要ですが、電化厨房なら温度や時間の設定さえ

200名の宴会料理もスムーズに対応

かじやばしでは、滑川市民交流プラザ内で開催される各種パーティの宴会料理も一手に引き受けています。「電化厨房は短時間で大量の料理を一定の味に仕上げるには最適。やかに応えています。」

200名の団体予約にもスムーズに対応しています」と、大人数の宴会料理にも威力を発揮。個人客から団体まで幅広いニーズに、電化厨房が細やかに応えています。



導入機器

- ・電気グリラー
- ・電磁中華レンジ
- ・電気フライヤー
- ・食器洗浄器
- ・電気ゆで麺器
- ・卓上電気ウォーマー
- ・スチームコンベクションオープン など

ファミリーすし もりもり 福久店

石川県
金沢市福久2-89

株式会社ウエノフーズサービス
代表取締役

上野 謹一さん



電化厨房という「優れた道具」で
多彩なおいしさを。



料理人と経営者、
両方の目線で電化厨房を

もりもり寿司は、新鮮でおいしい寿司を、手頃な価格で「がモットー」の回転寿司チェーン。平成 20 年にオープンした福久店はファミリー層をターゲットに蒸し物や揚物などサイドメニューを充実。その多彩

なおいしさを生んでいるのは電化厨房です。

「電化厨房の良さは温度管理のしやすさ。たとえばみそ汁は煮立たせると味が変わってしまいますが、電磁調理器なら沸騰させずに適温を保てます」と語るのは、もりもり寿司チェーンの代表を務める上野社長。修行時代を経て独立

した上野社長はおいしさへのこだわりは人一倍で、料理人の目線から電化厨房を「優れた道具」と評します。

電化厨房を選んだもう一つの理由が経済性です。厨房だけでなく店舗全体をオール電化とすることで割引率の高い料金メニューを適用。光熱費を大幅削減しています。

今後も電化厨房で
店づくりを

石川県内だけでなく、近畿エリアへも出店し、活動のフィールドを広げているもりもり寿司。今後も新店を建てる機会があればオール電化を基本に考えていきたいですね」と電化厨房への確かな手応えを感じています。おいしさ、経済性に加え、安全性、衛生面にも優れた電化厨房は、事業拡張の大きな役割になります。



導入
機器

- ・電磁調理器
- ・IH炊飯器
- ・食器洗浄器
- ・電気フライヤー
- ・エコキュート
- ・温水器 など





四代目主人
飴谷 吉弘さん

伝統のうなぎ料理を 最新の電化厨房で再現。



導入機器

- ・IH炊飯器 ・グリラー ・電磁調理器
- ・スチームコンベクションオープン

大正13年の創業以来伝わるうなぎ料理で知られる老舗料理店あめや。平成21年9月、店舗のリニューアルを機に、電化厨房を採用されました。当初、懸念したのは、電気で炭火の味が出せるか」という点でした。

谷さんは実機で調理体験し、「これなら炭火に引けをとらない」と納得、採用に至り、導入後は光熱費も下がりました。料理の質を維持し、経済性も実感されています。

旨味を閉じこめ
香ばしい焦げ目を

だが、電気グリラーは備長炭と同じ波長の赤外線を放射し、炭火同様に旨味を閉じこめ、香ばしい焼きあがり。ご主人の

導入者に聞く
成功の秘訣

飲食店

和食処
あめや

石川県
七尾市松物町27-9



リーダー
杉田 恭子さん

モーニング、ランチなど ピーク時もスピーディに対応。



導入機器

- ・電磁調理器 ・電気ブースター ・食器洗浄器
- ・スチームコンベクションオープン など

ピリオン珈琲は早朝から深夜まで客足が絶えない人気店。モーニング、ランチ、スイーツ、喫茶メニューなど多彩なオーダーに対応するのが電化厨房です。卵料理や焼きたてパンに威力を発揮しているのがスチームコンベ

新メニュー開発も

誰でも使えるスチコンで

ピリオン珈琲は早朝から深夜まで客足が絶えない人気店。モーニング、ランチ、スイーツ、喫茶メニューなど多彩なオーダーに対応するのが電化厨房です。卵料理や焼きたてパンに威力を発揮しているのがスチームコンベ

誰でも使えるスチコンで
新メニュー開発も

クシオンオープン(スチコン)。温度・時間を設定すれば誰でも操作できるので、ピーク時の大量オーダーにも少人数で対応が可能です。また、シュークリームはスチコンから誕生した一品。180度約30分じっくり焼き上げたシュー生地はサクサクした食感で店の人気メニューに。新しいおいしさを提供しています。

導入者に聞く
成功の秘訣

飲食店

ピリオン珈琲

福井県
福井市開発町8-2-3

大阪屋シヨップ 氷見店

富山県
氷見市柳田1166

株式会社大阪屋シヨップ
専務取締役
植崎 秀雄さん



おいしさと安さで大人気！ 総菜メニューで魅力ある店づくりを。



導入機器

- ・電磁調理器
- ・電気フライヤー
- ・電気グリドル
- ・ドーナツフライヤー
- ・スチームコンベクションオープン など

省エネ型店舗で 地域の支持を獲得

大阪屋シヨップは、品揃えの豊富さと価格の安さで地域に根ざしたスーパーチェーン。環境意識の高さでも広く知られており、人と地球、とつても好きです」をスローガンに、フロンガスの削減や省エネ効果の高い冷凍ショーケースやLED照明の採用を推進。環境に配慮するとともに、光熱費を削減して価格の安さに反映する姿勢が

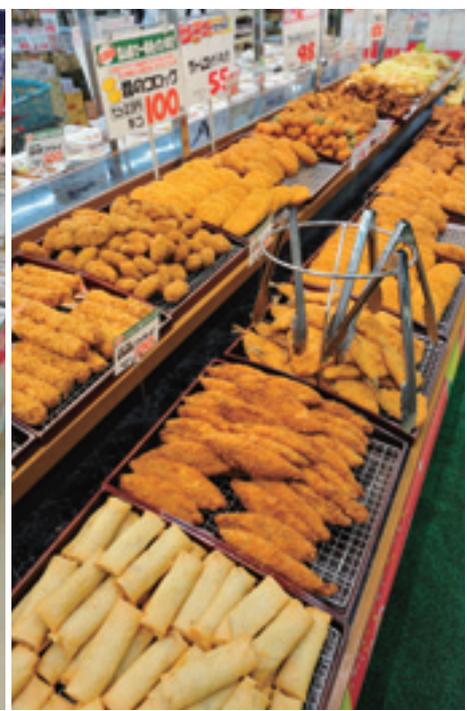
地域の熱い支持を集めています。平成21年7月には、氷見市に初出店。同店は安全性と環境へのやさしさを考慮し、電化厨房を採用されました。

電気フライヤーで揚げた 昔のコロッケが大ヒット

「総菜の強さがスーパーの魅力」と植崎専務が話す通り、大阪屋シヨップでは煮物、焼き物、弁当類などの調理メニューに力を入れていきます。なかでも大ヒット商品となっているのが、昔の

コロッケ」。味もさることながら5個100円という安さもあって、毎日飛ぶような売れ行きです。大量のコロッケを調理しているのが電気フライヤー。スイッチ一つで油の温度が設定でき、衣はサクッと、中はホクホクのおいしさ。一定の品質で大量調理を可能にしています。

氷見店で確かな手心えを実感した植崎専務は、今後の出店計画は電化を基本に考えたいですね」と意欲的。活気ある店づくりを電化厨房が支えていきます。



マルエー 二日市店

石川県石川郡野々市北西部
土地区画整理事業26街区37

店長
田中 信也さん



感謝を添えて安心できるお買物のお手伝いを電化厨房がサポート。



省エネ活動の一環として、オール電化で出店

マルエーは石川県を中心に展開するスーパーマーケット。

レジ袋削減やアイドリングストップにいち早く取り組むなど環境への意識が高く、全店でエコ活動を実践してきました。そんな考えは店舗づくりに

反映。平成21年7月にオープンした二日市店は省エネを考慮し、オール電化店での出店となりました。

「電化厨房で約130種類におよぶ多彩な調理メニューをスピーディに提供できるようになりました」と話すのは田中店長。電気グリドルはハイパワーで立ち上がりも早く、お好み焼

きや焼きそばをおいしく調理。同店の人気メニューとなっています。一度に大量の蒸し物などを作るスチームコンベクションオープンや油切れのよいフライヤーも、調理スピードが早いので、お客さまの要望に応じて生産調整がしやすくなりました」と商機を逃がさず素早い対応につながっています。

「管理負担・光熱費を減らし安全で働きやすい環境を」

管理負担・光熱費を減らし安全で働きやすい環境を

メンテナンスのしやすさも電化厨房の利点です。燃焼スチーフが簡単に。スタッフの労働負担が軽減されています。また、閉店時にガスの元栓を気にする心配がなくなり「安全性能も実感。さらに厨房を中心にオール電化とすることで同規模店と比べ光熱費の大幅削減を達成。多彩なメリットを發揮しています。」



- 導入機器
- ・電磁調理器
 - ・多目的焼物器
 - ・電気グリドル
 - ・IH炊飯器
 - ・スチームコンベクションオープン など





省エネ、商品開発への意欲を高める 電化厨房に大きな期待！

導入者に聞く
成功の秘訣

スーパー

株式会社新鮮館ふくい
新鮮館みのり

福井県
福井市みのり4-15-1

店長
芦原 翼さん



省エネモデル店として オール電化厨房を初採用

「店内調理によるできたてのおいしさが当店のこだわりです。」

そう話すのは新鮮館みのりの芦原店長。オール電化厨房採用の大きな理由は「省エネ」です。株式会社新鮮館ふくいでは全社で省エネ活動を推進し、1日の電気使用量を掲示板に表示するなど社員への意識づけを徹底。平成22年4月にオープンした同店は熱源を電気に

一本化、電化厨房をはじめ環境配慮型照明などを採用した省エネモデル店としてグループ内でも期待を集めています。

対面キッチンで調理、 できたてのおいしさを

冒頭の言葉通り、充実した総菜類がこの店の強みです。インスタア加工を主とし、電化厨房の対面キッチンにて目の前で調理。できたてのおいしさを提供しています。従来なら火加減が難しい焼鳥や餃子も、手順通り操作すれば誰も

が同じ味を作れるのも電化厨房の良さ。メニューを増やしても対応がしやすいため商品開発への意欲も高まり、電化厨房から数々の新メニューも誕生しています。

「火を使わないので厨房内が暑くならず労働環境も改善。衛生面での安心感も増えました」と電化厨房の多彩なメリットを実感する芦原店長。省エネだけでなく、品質、労働、衛生面などさまざまな点で今後のモデル店となりそうです。



導入
機器

- ・電磁調理器
- ・電磁フライヤー
- ・電気グリドル
- ・電気餃子焼き器
- ・スチームコンベクションオープン など



導入者に聞く
成功の秘訣

レストラン・結婚式場

富山電気ビルディング

富山県
富山市桜橋通り3-1

富山電気ビルディング株式会社
料理長
齋藤 昌泰さん



温度を自在にコントロールできる電化厨房が、 伝統を守り、新しい味を生む。



導入機器

- ・電磁調理器
- ・電気茹藕器
- ・食器洗浄器
- ・スチームコンベクションオープン
- ・エコキュート など
- ・電気グリラー
- ・電磁フライヤー
- ・ウォーマー

昭和11年、富山の迎賓館として誕生した富山電気ビルディング。正統派の洋食メニューをはじめ、伝統の味が受け継がれ、今なお風格を漂わしています。

そんな富山電気ビルディングでは平成21年、厨房を改装。快適性や光熱費の削減の観点から電化厨房を採用しました。

「電化厨房の良さは温度設定のしやすさ。料理の出来栄えに差がつかまず」と話すのは洋食

部門の料理長・齋藤さん。スチーマコンベクションオープンでの蒸し物は85℃をキープして、なめらかな仕上がりに。ローストビーフも蒸気モードでじっくり焼き上がります。また、スチーマコンベクションオープンで「一晩じっくり煮込む」と、翌朝には肉料理なども味がよく染み込んでやわらかく仕上がります」といったオーバーナイトクッキングも電化厨房だからこそなせる技。伝統の味を守りながら、新しい手法を取り入れた美味しさづくりにつながっています。

手順通り操作すれば失敗がないのも電化厨房の利点。そのおかげで、若手に仕事を任せられる機会が増えました」と次世代の育成にも効果を発揮しています。また、電化厨房と合わせて給湯器も業務用エコキュートに転換し、光熱費の大幅削減も実現しています。

伝統を守り、進化する老舗レストラン。その新たな歴史を電化厨房も共に刻んでいきます。

しっとりした焼きあがり
なめらかな舌触りを実現

老舗レストランの
新たな歴史を刻む



ホテルの洗練されたおもてなしを、 電化厨房がサポート。



導入 機器

- ・電気グリドル
- ・電気湿温蔵庫
- ・コーヒーマシン
- ・食器洗浄器
- ・ウォーマーユニット
- ・電磁調理器 など

多彩な料理を途切れず提供するにはスピードが勝負。そこで活躍するのが電化厨房です。電磁調理器や電気グリドルは加熱ス

「お客さまに親しみと安心を感じていただける雰囲気づくり

化厨房がサポートしています。

スマートな見た目で ”見える厨房”を演出

金沢国際ホテル1階にあるファーマーズキッチン・セロリは、ブッフェ形式のダイニング。加賀野菜など旬の素材を使った料理やデザートが常時40〜50種類並び、開店とともに賑わいを見せる人気店となっています。

調理器は盛り付け台にも使え、限られた厨房スペースの有効活用にも効果的。多忙時の作業効率も高めています。

さらに電気ウォーマーや電気湿温蔵庫でおいしい温度をキープして提供するなど、ホテルならではの細やかなおもてなしも電化厨房がサポートしています。

40〜50種類の料理を、 途切れることなく提供

ピードが早いので料理がなくなる頃合いを見計らってすばやくできたてを提供でき、お客さまをお待たせしません。と洋食料理長の鈴木さん。フラットな電磁調理器は盛り付け台にも使え、

も常に意識しています」と話すのは店長の村田さん。店内はオープンキッチンで開放感のある空間デザイン。見た目がスマートで清潔感がある電化厨房は、空間演出にも効果を発揮しています。火を使わないので熱気や油煙が客席に流れず、雰囲気損ねないのも利点です。

成功の秘訣

導入者に聞く

ホテル・結婚式場

株式会社浅田屋 金沢国際ホテル
ファーマーズキッチン セロリ

石川県
金沢市大額町8番地

店長
村田 奈保美さん



洋食料理長
鈴木 慎一さん



株式会社 米心石川

石川県
金沢市松島1-1

常務取締役
炊飯加工センター長
松下 正治さん



北陸初！産業用ロボットによる
IH炊飯システムでお米の地産地消を。

おにぎり、寿司、弁当…
ニーズに応じて炊き分け

どの影響を見極めながら狙い通りに炊き上げるには熟練の職人技が必要でした。一方、IH炊

最新鋭の自動化工場で
地元産の米の消費拡大を

IH炊飯システムは労働環境

も改善しました。重労働だった

炊飯釜の運搬はアームラック式

炊飯ラインで自動化。釜の洗浄

もオート化し、作業の軽減と

もに衛生管理も徹底しています。

最新鋭の電化炊飯設備で、地

元産の米の魅力を最大限に引き

出す炊飯加工センター。お米の地

産地消を推進し、安心安全な食

の提供に貢献しています。

平成19年7月に、石川県内の米卸会社と炊飯会社が統合して誕生した米心石川。炊飯加工センターでは、北陸初の産業用ロボットによるIH炊飯システムを導入、洗米から炊飯、蒸らしまでの全工程を自動化し、おにぎり、寿司、仕出し弁当など各種炊飯関連製品を製造しています。従来のガス炊飯は火加減調整が難点で、外気温な

飯システムは米の品種、水加減、温度調整などのデータを入力すれば、人がいなくても安定した炊き上がりを実現。プログラムは100通りの設定ができ、釜ごとに炊き分けも可能です。炊飯加工センター長を務める松下さんも、IH炊飯は炊きムラが少なくお客さまにも好評。おかげさまで受注も増えていましてその品質に胸を張ります。



導入機器 | アームラック式IH炊飯設備





代表取締役
魚谷 和彦さん

電気フライヤーの採用で 働きやすくクリーンな工場へ。



導入機器

- ・連続電気フライヤー
- ・スチームコンベクションオープン

フードシステムは全国フランチャイズチェーンフレッシュランチ39に加盟し、1日約1万食もの日配弁当を製造しています。衛生強化の二環として、平成19年、連続フライヤーを電化に切り替えました。揚げムラが少ないので、えましました。揚げムラが少ないので、えましました。

食品システムは全国フランチャイズチェーンフレッシュランチ39に加盟し、1日約1万食もの日配弁当を製造しています。衛生強化の二環として、平成19年、連続フライヤーを電化に切り替えました。安心して衛生的な調理環境を電化厨房機器が支えています。

揚げムラがなく
短時間で均一な品質

品質を均一化しやすく、短時間で大量の揚げ物づくりが可能に。火を使わないので工場内が適温となり調理環境を大幅に改善されています。油煙による空気の汚れも減り、グリーンな作業環境も実現。平成20年には富山県内の初のHACCP認証工場となりました。安心して衛生的な調理環境を電化厨房機器が支えています。

導入者に聞く
成功の秘訣

食品工場

株式会社フードシステム
フレッシュランチ39

富山県
富山市新庄北町11-26



おこもじ工場長
三ツ山 恵子さん

エコの町・池田の郷土食を 電化厨房が伝承しています。



導入機器

- ・電気回転釜
- ・電磁調理器
- ・スーベークッカー
- ・食器洗浄器
- ・真空包装机
- ・電気温水器

おこもじ屋は昔ながらの製法を守る漬物加工施設。池田産の低農薬野菜を漬け込んだ素朴なおいしさの決め手は、野菜の加熱処理。歯応えや味わいを出すため、熱湯にくぐらせる時にいったん下がったお湯の温度復

おこもじ屋は昔ながらの製法を守る漬物加工施設。池田産の低農薬野菜を漬け込んだ素朴なおいしさの決め手は、野菜の加熱処理。歯応えや味わいを出すため、熱湯にくぐらせる時にいったん下がったお湯の温度復

電磁調理器のパワーが
味の決め手に

帰をハイパワーな電磁調理器が短時間で実現しています。電化厨房は衛生管理もしやすく、食品の安全管理システム・HACCP認証にもつながりました。「環境負荷の少ない電化厨房は、エコの町を提唱する池田の風土にぴったりです」と、自然豊かな風土が育む伝統食の継承にも電化厨房が二役買っています。

導入者に聞く
成功の秘訣

食品工場

財団法人
池田町農林公社
おこもじ屋

福井県
今立郡池田町藪田1-8-1

COOL

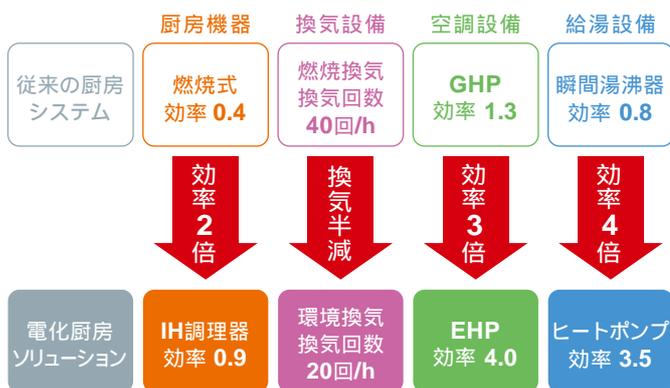
年中快適な厨房環境を実現。

電磁調理器は燃焼を伴わず熱効率が良いので、余分な熱が発生しません。そのため厨房内の温度が上昇しすぎず、“暑くない厨房”を実現。暑さ知らずの厨房でスタッフの労働環境もより快適に。人手の確保にもつながります。

メリット	従業員の 定着率向上	食中毒の 防止	空調光熱費の 低減
------	---------------	------------	--------------

快適で高効率な電化厨房なら、
お客さまやスタッフに喜ばれる
生産性の高い理想の厨房が実現できます。

オール電化システムの導入メリット



改善効果(年間)

比較例				比較例			
一般病院(300床)のモデル試算				外食店舗 ファミリーレストラン100店規模のモデル試算			
熱源	変更前 (従来厨房)	変更後 (電化厨房)	改善効果 (従来基準)	熱源	変更前 (従来厨房)	変更後 (電化厨房)	改善効果 (従来基準)
CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)	172	123	29%	CO ₂ 排出量 (t-CO ₂)	119	80	33%
一次エネルギー 消費量(kL)	107	97	10%	一次エネルギー 消費量(kL)	68	63	8%

出典：日本エレクトロヒートセンター「業務用電化厨房施設の設備設計事例集」

CO₂排出原単位：電力0.32kg-CO₂/kWh(北陸電力自主目標値：2008年度～2012年度5年平均)、LPG3.00kg-CO₂/kg(環境省「温室効果ガス排出量算定・報告・公表制度における算定方法・排出係数一覧」より) 一次エネルギー換算値：電力9.76MJ/kWh、LPG50.2MJ/kg(経済産業省「エネルギーの使用の合理化に関する法律施行規則別表」より)

業務用電化厨房の強みは、クール、クリーン、コントロールという3つのCにあります。さらにこれらの相乗効果で、プロダクティビティ(生産性)も大幅に向上します。業務用電化厨房は、3C+Pの優れた効果で、人に環境に優しい快適な空間を提供できます。



知^{って}納^{得!}

電化厨房のメリットは3C+P

知^{って}納^{得!}

業務用電化厨房機器

知^{って}納^{得!}

厨房・空調・給湯の
トータルシステム導入で
ランニングコストを大幅に削減



熱効率の高い電化厨房機器と最適な換気システム、高効率空調機やヒートポンプ給湯器などを組み合わせることで、厨房に関わるエネルギー消費量をトータルで低減することが可能となります。エネルギーコストの削減とともに、CO₂排出量の削減にもつながります。

CONTROL



簡単操作で、美味しく安全に調理。

温度設定、加熱時間を操作パネルで設定できるので、調理手順のマニュアル化が可能に。調理手順を統一し、料理の仕上がりを一定水準に保てます。アルバイトなど調理経験の浅い人でも操作しやすく、作業の効率化を図れます。

メリット	衛生管理の向上	品質の安定化	人件費の合理化
------	---------	--------	---------

CLEAN



油煙やススの発生が少なく清潔。

焦げつきやスス、油煙が発生しないので、掃除の手間を大幅に軽減。洗浄水の使用量も抑え、厨房をクリーン&ドライに保てます。また、電化厨房は水蒸気の発生も少ないため、食品の衛生管理もしやすくなります。

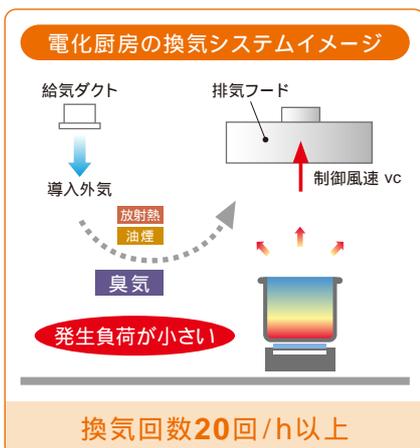
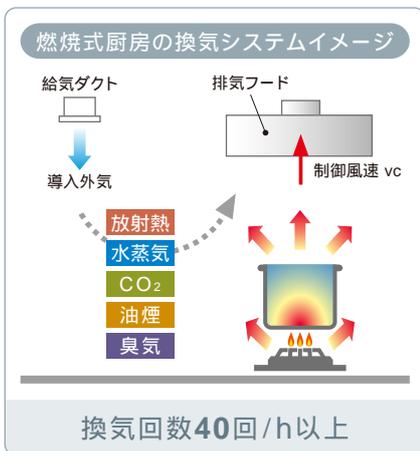
メリット	衛生管理の向上	従業員の定着率向上	水道光熱費の低減
------	---------	-----------	----------

3Cメリットの相乗効果



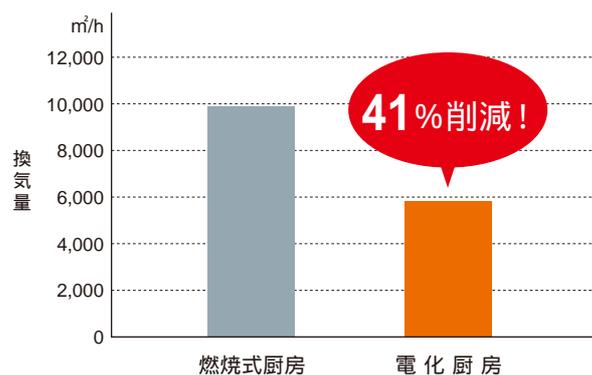
PRODUCTIVITY

生産性の向上

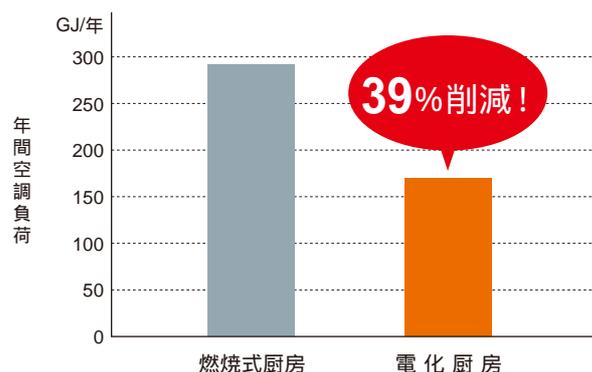


外食店舗(ファミリーレストラン100席規模)のモデル試算

厨房室内換気量比較



厨房室内空調負荷比較



厨房の換気量を削減でき、空調負荷の抑制が可能

電化厨房は排気ガス(CO₂・水蒸気・スス)の発生がなく、また放射熱の影響も小さいため、空調負荷や換気量を低減し、省エネルギー・省コストを実現します。従来の燃焼式厨房は作業者の安全性の問題から、建築基準法により不完全燃焼や酸素濃度の低下の防止を目的とした換気基準が定められていました。燃焼を伴わない電化厨房では換気量を抑制した合理的な空調換気設備を設計することができます。

出典:日本エレクトロヒートセンター「業務用電化厨房施設の設備設計事例集」

炊飯器

炊く



熱効率が高いのでロスが少なく、炊きあがりも安定します。芯までふっくら、うまさが違います。マニュアル設定により好みの炊き加減に設定できます。

電磁調理器

焼く 煮る 沸す 茹でる 炒める



高出力の電磁調理器は、素材のもつ本来の味と栄養を損なうことなく、おいしい料理ができあがります。安全で清潔な上、90%以上の高い熱効率です。

中華レンジ

炒める 揚げる 煮る



短時間で高温、高熱量を発する中華料理専用のレンジ。強い火力で素早く料理、おいしさを逃しません。

スチームコンベクションオーブン

蒸す 焼く 煮る



蒸気による加熱とヒーターの熱をファンが強制対流させ、一定温度を保ちながら解凍から焼魚まで手際よく仕上げます。

グリラー

焼く



簡単操作で炭火以上の焼きあがり。そのうえ煙や匂いはシャットアウト。強い火力ながら焼きムラがありません。

フライヤー

揚げる



スイッチひとつで油温も簡単設定。熱効率の高い設計とサーモスタットの働きで、油温の復帰が早く油煙、油の酸化もおさえます。

電化厨房機器ラインナップ

作る人にも、食べる人にも、安心と満足を提供する



ブラストチラー

急速冷却



加熱食品は冷却に時間がかかり、鮮度・風味が損なわれがち。おいしさをそのままに作り置きしたい、そんな理想を急速冷却することで実現。

冷温蔵配膳車

適温保管 配膳



一枚のトレイで温蔵・冷蔵を同時に行いながら搬送・配膳を行える配膳車です。いつでもできたての美味しさのままサービスができます。

グリドル

焼く 炒める



一度に大量の焼き物・炒め物をする厨房で大活躍。プレート全体に最適な温度を維持し、素材の旨味を逃しません。

真空包装機

真空包装



下味をつけた食材を真空包装すれば、本来の風味や旨味を逃さず、再加熱するだけで提供が可能に。徹底した衛生管理を実現します。

消毒保管庫

消毒 保管



調理で一番のタブーは不潔な環境。消毒と保管システムの完備はクリーン厨房には欠かせません。

ゆで麺器

茹でる



立ち上がり時間が早く、温度復帰力に優れています。ラーメン、そば、うどん、スパゲッティなどあらゆる麺をスピーディーに茹であげます。

エコキュート

給湯

環境に配慮した自然冷媒CO₂を採用。電気エネルギーの約3倍の熱が取り出せ、高効率&クリーンな給湯器です。



自動食器洗浄器

洗う



調理のしめくりである洗浄・すすぎ・乾燥が自動的に行われ、人員コストの低減、食器破損率の低下などのメリットがあります。

回転釜

煮る 炊く



発熱面が広く釜底の全面均一加熱を実現。高温での素早い調理からトロ火での煮込み、保温まで制御が自由自在です。

電化厨房が体験できる

移動実演車「オーロラ号」

ご要望に応じた電化厨房機器を積み込んだ「オーロラ号」が、ご指定の場所までお伺いいたします。駐車スペースさえあれば、車内でIH調理器やスチームコンベクションオープン、新調理システムの真空調理やクックチルなどが体験できます。



体験をご希望の方はお近くの支店支社へ

じかに見て触れて実際に調理まで体験できる

電化厨房体験施設「キッチンスタジオ匠」



最新の電化厨房機器が体験できる「キッチンスタジオ匠」。飲食業からホテル厨房など、お客さまの要望に合ったレイアウトも可能なテストキッチンをご用意していますので、是非ご体験ください。

キッチンスタジオ匠



場所 / 〒920-0993
石川県金沢市下本多町6-11
金沢電気ビル1F エルフ金沢内
営業時間 / 10:00 ~ 17:00 駐車場完備

体験をご希望の方はお近くの支店支社へ



ご相談は下記へお問い合わせください。

本店営業推進部	〒930-8686 富山市牛島町15-1	TEL.076-441-2511
富山支店営業部営業担当	〒930-0858 富山市牛島町13-15	TEL.076-441-3511
高岡支社営業部営業担当	〒933-0057 高岡市広小路7-15	TEL.0766-22-9964
魚津支社営業部営業担当	〒937-0801 魚津市新金屋1-12-12	TEL.0765-24-1402

石川支店営業部営業担当	〒920-0993 金沢市下本多町6-11	TEL.076-233-8880
七尾支社営業部営業担当	〒926-8585 七尾市三島町61-7	TEL.0767-53-0204
小松支社営業部営業担当	〒923-0934 小松市栄町25-1	TEL.0761-21-1951
福井支店営業部営業担当	〒910-8565 福井市日之出1-4-1	TEL.0776-29-6982
丹南支社営業部営業担当	〒915-0883 越前市新町10	TEL.0778-23-1213

