

作る人にも、食べる人にも、安心と満足を電化厨房が実現!

業務用電化厨房機器 導入事例



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



安心のシニアライフを電化厨房がサポート。

となみ野農業協同組合 代表理事組合長 佐野 日出勇さん

ちゅーりっぷの郷は、JA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、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メニューも特色のひとつです。毎日、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。火を使わない厨房は安全性が高く、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・健康的なシニアライフを電化厨房が支えています。



導入機器

- スチームコンベクションオーブン × 1台
- 電磁調理器 × 2台
- 電磁フライヤー × 1台
- 電気ゆで麺器 × 1台 など



導入成功ポイント

火を使わない電化厨房は安全性が高く、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、入居者に質の高い食事を安定して提供している。



低炭素社会を目指して。
北陸電力では、低炭素社会の実現を目指して、燃焼排熱がなく、換気量や空調負荷が削減できる電化厨房機器を推奨しています。



業務用電化厨房の特徴は“3C+P”

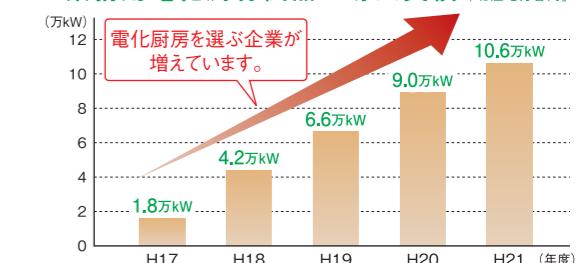


Productive

トータルな生産性の向上を実現

電化厨房ならではの3Cメリットで
安全・衛生的で生産性の高い理想の厨房を実現します。

業務用電化厨房機器の導入実績 「北陸電力管内」



北陸電力 電化厨房システム



北陸電力