

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

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



エコの町・池田の郷土食を伝承する電化厨房。

おこもじ屋工場長 三ツ山 恵子さん

“おこもじ”とは、池田町の方言で「漬物」を表す言葉。雪深い池田町で、漬物は保存食として冬の野菜不足を解消する知恵の賜物でした。おこもじ屋は、昔ながらの製法を守る漬物加工施設。添加物を加えず、低農薬で育った池田産の野菜を漬け込んだ素朴な味は、口コミで人気を集めています。おいしさの決め手は野菜の加熱処理がポイント。歯応えや味わいを出すため、熱湯にくぐらせる時に一度下がったお湯の温度復帰をハイパワーな電磁調理器が短時間で実現。また、「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」と三ツ山工場長。自然豊かな風土が育む伝統食の継承に、電化厨房が一役買っています。



導入機器	
電気回転釜 × 1台	
電磁調理器 × 4台	
真空包装機 × 1台	
電気温水器 × 1台 など	

導入成功ポイント

電化厨房は40～60代の女性スタッフにも操作しやすく、安全性も抜群。汚れても掃除が容易なため衛生管理もしやすく、食品の安全管理システム・HACCP認証の後押しとなった。



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。



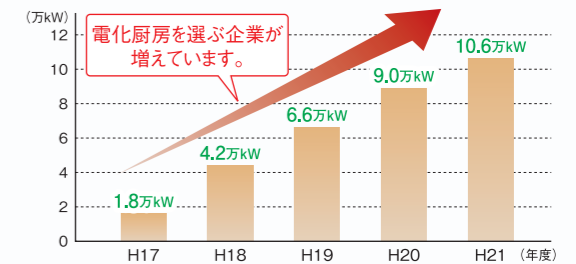
業務用電化厨房の特徴は“3C+P”



プロダクティブ
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]



詳しくはホームページをご覧ください。

北陸電力 電化厨房システム [検索](#)

