

### 多種多様な厨房機器データを統一管理するための共通基盤の開発開始について 食品データの記録・保存負荷軽減と“安全・安心”な食品提供が可能に

2019年10月24日

一般社団法人日本エレクトロヒートセンター

当センターは、食品データの記録・保存負荷軽減と“安全・安心”な食品提供が可能にするために、経済産業省の「Connected Industries」政策に従って、国立研究開発法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）が実施する「Connected Industries 推進のための協調領域データ共有・AIシステム開発促進事業（注1）」助成事業に申請していました。今般、その交付決定を受け、厨房施設内における厨房機器データをIoTにて一元的に集約し保管・配信する為の共通基盤の研究開発を開始しましたので、お知らせいたします。

本事業は、厨房機器メーカー10社やシステム事業者で構成するワーキンググループ（注2）を発足し、①食材の保存温度や調理加熱温度・時間など調理過程において管理が必要なデータ、②料理ごとに異なるレシピや、発注状況・食材保管量など調理補助を行うデータ、③厨房機器の使用電気量や、機器から発信される異常情報など稼働状態を示すデータ等について、各社が共通のフォーマットでクラウド上に集約し管理を行うことで、厨房施設を使用するお客さまや管理者がいつでもどこでもデータを活用できるようにするものです。

複数のメーカーが混在する厨房機器データを一元管理するシステム「共通IoTプラットフォーム」の開発により、2018年に決定した「HACCP（注3）」に沿った衛生管理の制度（温度や時間を記録保管する）からの作業負担の軽減が図れ、深刻な人員不足問題や働き方改革への対応を容易にすると同時に高度な衛生管理を実現します。

また、厨房機器が発信するエネルギー使用量や稼働時間、異常情報のモニタリングは、エネルギーの最適化による省エネと厨房機器の予防保全との両面で、お客さまが安心して厨房施設を運営できる環境を生み出します。

当センターは、この「共通IoTプラットフォーム」について厨房施設全体の運営はもとより、将来を見据えたグローバルな視点で設計しており、今後も産業と民生の発展、および地球環境の改善に向けた貢献を行ってまいります。

(注1) Connected Industries 推進のための協調領域データ共有・AI システム開発促進事業：

Connected Industries 重点5分野（自動走行・モビリティサービス、ものづくり・ロボティクス、バイオ・素材、プラント・インフラ保安、スマートライフ）を中心に、海外や他分野に横展開可能で、スタートアップなどの新規プレーヤーに開放的なデータエコシステムの構築につながる業界横断型 AI システムの開発と業界共用データ基盤の開発を通じて、AI システムとデータプラットフォームが一体となった AI・データエコシステムの成功事例を創出し、国内企業にとどまらない幅広いデータ連携による価値の創出を促進する事業。

(注2) ワーキンググループ参画機関：

株式会社アイホー、エレクター株式会社、株式会社コメットカトウ、タニコー株式会社、株式会社、中西製作所、ニチワ電機株式会社、日本調理機株式会社、福島工業株式会社、ホシザキ株式会社、株式会社マルゼン、一般社団法人日本厨房工業会、一般社団法人日本ガス協会、一般社団法人オープン・フードサービス・システム・コンソーシアム、ウイングアーク 1st 株式会社

(注3) HACCP：

Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字からとったもので、「危害分析重要管理点」と訳されている。

食品など、事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去または低減させるための特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会が発表し、各国にその採用を推奨している国際的に認められた手法。

## 別紙

### 多種多様な厨房機器データを統一管理するための共通基盤の開発

複数のメーカーが混在する厨房機器データを一元管理することができます。



厨房機器より発信されるデータで下記のようなお客様のニーズにお応えします。

## 自動収集

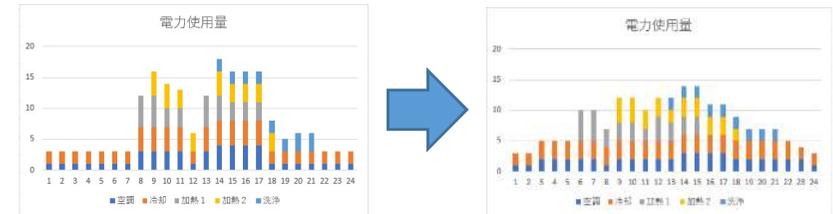
調理室や厨房機器の温度や湿度、時間データを自動記録&保管できます。



ひとつの画面で一元管理

## 省エネ

稼働状況をリアルタイムで把握でき、稼働計画の検討・作業の最適化に活用できます。



より効率的な稼働計画を

## 予防予知保全

稼働状況把握できるので、部品や消耗品の交換時期が把握でき、急な故障を防ぎます。



故障を未然に察知



ERECTA

COMET  
食から喜びと笑顔を未来へ

総合厨房機器メーカー  
NAKANISHI

tanico



NITCHO

Fukushima

HOSHIZAKI

Maruzen

一般社団法人 日本厨房工業会  
JaPan Food Service Equipment Association

一般社団法人  
日本ガス協会

OFSC  
Open Foodservice System Consortium

WingArc 1ST

一般社団法人  
日本エレクトロヒートセンター  
JEHC JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER