

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

社会福祉法人秋田県民生協会 **あきたセントラルキッチン**

完全週休二日制を導入し、  
 環境環境と人に優しく持続可能な  
 次世代CKをクックチルシステムで実現。



そのヒミツは…?



●センター長 齊藤 淳一氏

本施設の大きな特長は、大規模なセントラルキッチン  
 では導入が困難とされる「完全週休二日制」を実現して  
 いる点にあります。

これを可能にしたのが、最新の電化厨房機器とクックチル  
 システムによる計画生産です。加熱調理後に急速冷却し、

5日間の保存を可能にすることで、調理業務を大幅に効率化。

準備や清掃作業を含めて8:30~17:00の勤務時間内で全ての調理作業を  
 行っています。そのため、当CKの職員は子育て世代が多いですが、ほぼ全員が  
 正職員雇用でフルタイム勤務であり、土日に休めることで、家族との時間を  
 確保しながらしっかりと働ける環境を提供しています。

火を使わない安全・快適な電化厨房による調理・作業環境と、ゆとりある勤務  
 体系の構築。この「働く人を大切にする姿勢」こそが、衛生管理の徹底と、  
 利用者の方々に喜ばれる美味しい食事作りを支える最大の秘訣だと思います。



●プラストチラー

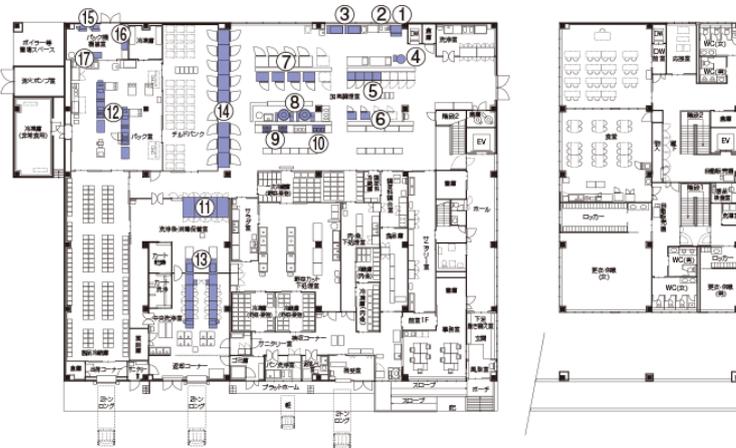
パススルー方式のプラストチラーを8基設置。加熱調理  
 から冷却までカートのまま作業・運搬でき効率的な大量  
 調理に大きく貢献。



●真空深絞り機

加熱調理・急速冷却された食材を真空パックすることで、  
 酸化を防ぎ、高い衛生レベルを維持したまま各施設への  
 配送が可能。

厨房設備機器



- 1.製氷機…3φ200V 1.1kW×2台
- 2.ブリスナー…3φ200V 1.8kW×3台
- 3.ラピッドフリーザー…3φ200V 3.1kW×3台
- 4.ケトル…3φ200V 24.2kW×1台
- 5.プラストチラー12段…3φ200V 17.8kW×4台
- 6.スチームコンベクションオープン10段…3φ200V 21.0kW×2台
- 7.スチームコンベクションオープン24段…3φ200V 35.0kW×4台
- 8.壁掛け電気回転窯…3φ200V 24.7kW×2台
- 9.電気フライヤー…3φ200V 6.0kW×4台
- 10.電磁調理器…3φ200V 5.0kW×3台
- 11.トラックイン式消毒保管庫…3φ200V 19.5kW×4台
- 12.深絞り真空包装機 3φ200V…15.0kW×2台
- 13.高機能食器洗浄機…3φ200V 98.96kW×2台
- 14.パススループラストチラー…3φ200V 13.0kW×8台
- 15.真空ポンプ…3φ200V 7.5kW×2台
- 16.コンプレッサー…3φ200V 11.51kW×1台
- 17.コンプレッサー…3φ200V 4.5kW×1台

## 電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

### 施設のご紹介

秋田県北秋田市の豊かな自然の中に位置する「あきたセントラルキッチン」は、社会福祉法人秋田県民生協会の運営する、秋田県初の大規模集中調理施設です。法人内13施設の食事を一手に担い、障害者・高齢者の皆様へ、1日約2,700食を提供しています。本施設は、環境への配慮も欠かしません。経済産業省・環境省によるZEB（ネット・ゼロ・エネルギー・ビル）実証事業に取り組み、従来の建物に比べ66%もの省エネルギーを達成しました。

厨房内には「換気天井システム」や「ソックダクト」を導入し、結露や温度上昇を防ぐことで、環境負荷を抑えつつスタッフが快適に働けるクリーンな環境を維持しています。地域の「食のインフラ」として、環境と人の双方が持続可能な施設運営を目指しています。



- 所在地／秋田県北秋田市上杉字金沢101番地54
- TEL／0186-84-8607
- FAX／0186-84-8608
- ホームページ／<https://aki-minsei.jp/pages/375>

### 施設概要

- 調理能力：5,000食/日 ■配送先数：13施設
- 供用開始：2021年6月1日
- 延床面積：2,272㎡ ■敷地面積：14,746㎡
- 構造：鉄骨一部2階建
- 調理システム：クックチルシステム

お問い合わせは



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

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F  
Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734