

医療法人社団 美心会 黒沢病院附属 ヘルスパーククリニック

高級ホテルを思わせる
 雰囲気の中で味わう
 こだわりのヘルシーメニューが、
 ご利用者の中で大評判。



そのヒミツは…?



● 栄養部
 部長(総調理長)
 新井 次雄氏

ご利用者への食事サービスの向上や、スタッフが働きやすい環境づくりなどを考慮して電化厨房の導入に踏みきました。

電化厨房は火を燃やさないので厨房内に熱がこもらず、常に適温を保つことができ、空調負荷も大幅に軽減、CO₂の削減にも貢献しています。

また油煙やススの発生が少なく、鍋洗いや床洗浄の負担も大きく軽減。IHコンロは加熱面がフラットなので手入れも簡単で、スイッチをオフにすれば作業台として使うことも出来るのが嬉しいですね。さらに、電化厨房機

器ならではの高精度なコントロール性能を利用して、多彩な料理を食材の香りや風味を活かして仕上げることができ、生産性も大幅に向上しました。

ディナータイムにはIHステーキワゴンでお客様の目の前でステーキ肉を焼き、音や香りを楽しんで頂くなど演出にも工夫をこらしています。私どもの施設では、電化厨房のさまざまな利点を高く評価し、併設の喫茶コーナーや実習が可能な食事指導室にも導入しています。



お客様の目の前で料理の音や香りを楽しんでいただけるIHステーキワゴン。



オール電化の食事指導室で専門スタッフによる調理実習を開催。

厨房機器設備



電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

1. IH調理器	3φ200V	5.0kW×3口×2台	6. 電気式食器消毒保管庫(両面式)	3φ200V	10.5kW×1台
2. 電気立体炊飯器	3φ200V	18.0kW×1台	7. 電気式食器消毒保管庫(両面式)	3φ200V	6.4kW×1台
3. スチームコンベクションオープン	3φ200V	19.0kW×1台	8. ドア型食器洗浄機	3φ200V	12.6kW×1台
4. スチームコンベクションオープン	3φ200V	10.1kW×1台	9. IHクッキングヒーター	1φ200V	4.0kW×3台
5. IH調理器	1φ200V	2.0kW×1台	10. IHステーキワゴン	3φ200V	3.0kW×1台

施設のご紹介

ヘルスパーククリニックでは、健康長寿を全ういただくために病気の早期発見と予防に重点を置き、約20年前から人間ドックや脳ドックを設け、検査を行ってきました。異常を指摘された方には、個別の栄養指導や運動のアドバイスなど、健康改善のためのオーダーメイドプログラムを提供しています。

ゆったりと落ち着いた空間、また128列マルチスライスCTや心臓用32チャンネルコイル搭載のMRIといった最新鋭の機器を導入し、提供する食事にも徹底的にこだわることで、差別化を推進。

まるで高級ホテルのレストランのようなイタリア製家具を配置したラグジュアリーな空間で味わう、魚沼産こしひかりや地元の朝採り新鮮野菜などの食材を使用したバラエティ豊かなメニューは、受診を終えたご利用者に贅沢なくつろぎのひとときを提供します。和食・洋食を基調にお好きなものを選択いただける多彩なメニューは全て管理栄養士がカロリー計算し、1食当たり800キロカロリー以下に抑えられているため、安心して召し上がっていただけます。



- 所在地／群馬県高崎市矢中町188
- TEL／027-352-1111
- FAX／027-353-1188
- ホームページ／<http://www.bishinkai.or.jp/>

施設概要

■調理食数 110食/日 ■スタッフ数 栄養士、調理師5人、ホールスタッフ5人/日 ■厨房面積 220㎡

その他設備機器

- 電気式ヒートポンプエアコン 14kW×4台、8kW×1台