

電化厨房採用事例紹介 **Eサクス施設**

社会福祉法人 薫徳会 **セントラルキッチンがすがい**

障害者の自立を支える、
 安全・清潔・高効率な食の拠点を
 クックチルシステムとオール電化で実現。



そのヒミツは…?



●センター長 谷川 基行氏

本施設がオール電化を採用した最大の理由は、障害者就労支援施設として「究極の安全性」を追求した点にあります。多くの障害を持つ方が調理に携わる現場では、火傷や火災のリスク排除が最優先事項でした。火を使わない電化厨房は、安全な作業環境を提供するだけでなく、

輻射熱を抑えて厨房内の温度上昇を防ぐため、スタッフが集中して働ける快適な環境を実現しています。

また、この安全な土台の上にクックチルシステムを導入することで、高品質な食事提供と効率的なオペレーションを両立させました。加熱調理後に急速冷却を行うこのシステムは、電化厨房機器の精密な温度管理と非常に相性が良く、菌の繁殖を抑えながら素材の旨味を閉じ込めることが可能です。

「障害があるから働く場所がない」、「質の高い食事を提供するのには困難」といった見方ではなく、美味しい食事作りを通じて経済的自立を目指す。電化厨房ならではの「安心」と「快適」こそが、スタッフの働く意欲を引き出し、病院食の枠を超えた安全で美味しい食事作りを支えてくれています。



● スチームコンベクションオープン

「焼く」「蒸す」「煮込む」など、多彩な調理を1台でこなす厨房の要。温度と時間の管理を徹底することで、大量調理施設でも均質な仕上がりと高度な衛生管理を両立します。



● プラストチラー・フリーザー

調理後の加熱された食材を、衛生管理上、菌が繁殖しやすい温度帯を一気に通過させて急速冷却・冷凍。クックチルシステムの品質と安全を担保します。

厨房設備機器



1. スチームコンベクションオープン…2台
2. プラストチラー…5台
3. 電気回転釜…3台
4. 電気ティルティングパン…1台
5. 器具洗浄機…1台
6. スープクーラー…1台
7. トラックイン消毒保管庫…3台
8. パススルー冷蔵庫…2台
9. 高効率食器洗浄機…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

愛知県春日井市の「セントラルキッチンかすがい」は、社会福祉法人薫徳会が運営する、全国的にも極めて先駆的な「障害者就労継続支援施設」を兼ねた大規模調理拠点です。ここでは、働く意欲を持った様々な障害特性のある障害者（軽度3割・中度4割・重度3割）の方が約60名程、プロの調理師や栄養士と共に日々約5,000食の食事作りに励んでいます。施設最大の使命は、障害のある方々が「あたりまえの一人として経済的に自立できる場所」を提供すること。彼らの個性や能力を活かすため、高度にシステム化された「クックチル方式」を導入しました。

電化厨房による緻密な工程管理と衛生管理を徹底することで、未経験者や障害のある方でも、安全かつ均一に「プロの味」を再現できる環境が整っています。



- 所在地／愛知県春日井市四ツ家町四ツ家214-1
- TEL／0568-34-4194
- FAX／0568-34-4180
- ホームページ／<https://www.kuntokukai.or.jp/kasugai/>

施設概要

- 調理能力：5,000食／日
- 配送先数：65施設（病院・特養・老健・高齢者施設等）
- 供用開始：2009年8月1日
- 延床面積：1,577㎡
- 敷地面積：4,042㎡
- 構造：鉄骨造平屋建
- 調理システム：クックチルシステム

その他設備機器

- 業務用ヒートポンプ給湯機「ほっとパワーエコウルトラBIG」
- 再加熱ヒートポンプユニット（タンク保温用：HWS-K452HA 等）
- 開放型貯湯タンク（20,000L）

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