

株式会社大富士

電化厨房と新調理システムを導入し、
 高度な安全性・生産性を実現。
 顧客ニーズに応えるフレキシブルな
 商品提供により満足度も向上。



そのヒミツは…?



●代表取締役
齋藤哲雄氏

多様化するニーズや調理食数の増加に対応するため、HACCPの基準に適合する新工場の建設を計画しました。東京電力のスタッフや厨房メーカーとの綿密な打合せの結果、厨房内の環境が良く、温度と時間の管理がし易い上、徹底した衛生管理を実現でき、新調理システムとの適合性の高い電化厨房を選択しました。おかげで計画生産が可能となり以前の工場に比べて1日あたり2倍以上の食数を同人数で調理するなど、生産効率を大幅に向上させることができました。スタッフの勤務もシフト制に変え1人あたりの労働時間を短縮したことに加え、回転釜を廃止しスチコンを導入したことで、品質の安定化とスタッフの負担軽減を同時に実現することができました。さらに、エアカーテンなどの採用による空調負荷の軽減やCO2排出量の削減など、経営効率の向上・環境負荷の軽減にも貢献しています。



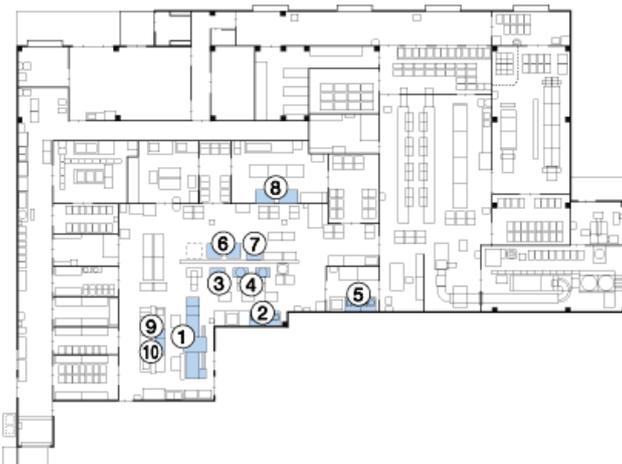
【特別調理室】
治療食や介護食などお客様のご要望に細かく対応。



【スチームコンベクションオーブン】
時間と温度の数値管理によりパートスタッフによる調理の再現性を実現。

厨房機器設備

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. 連続フライヤー 3φ200V 69.6kW×1台 | 6. スチームコンベクションオーブン 3φ200V 36.5kW×2台 |
| 2. IH調理器 3φ200V 5.6kVA×2×2台 | 7. スチームコンベクションオーブン 3φ200V 18.5kW×1台 |
| 3. ティルティングブレージングパン 3φ200V 12kW×1台 | 8. プラストチラー 3φ200V 4.8kW×2台 |
| 4. スープケトル 3φ200V 24kW×2台 | 9. フライヤー 3φ200V 6kW×1台 |
| 5. IH調理器 3φ200V 5.6kVA×2×2台 | 10. フライヤー 3φ200V 10kW×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

株式会社大富士は、「安心・安全・健康」をコンセプトに事業所・幼稚園などへの弁当給食や慶弔料理・仕出し料理など自然素材をふんだんに活用した心のこもったお弁当を提供しています。平成17年に新築した工場はHACCP高度化基準認定工場として正式に認定を受け、徹底した衛生管理のもと確かな品質とおいしさを追及し、地域のお客様から大きな支持を獲得しています。弁当給食のメニューでは異なる2種類の献立、丼もの等のメニューを30アイテムを用意し当日の朝選択できるほか、仕出し料理、行楽弁当にも対応し、その日の天候や体調に合わせて選択できる仕組みなど、お客様本位の食事提供に取り組んでいます。また、残食率を下げるためのメニュー開発や富士宮の地域ぐるみで取り組む‘フードバレー構想’へも積極的に参加し、地産地消や地元の食材のブランド化にも力を注いでいます。



- 所在地／静岡県富士宮市外神1816-7
- TEL／0544-58-5551
- FAX／0544-58-5553
- Eメール／info@ofuji.co.jp
- ホームページ／<http://www.ofuji.co.jp/>

施設概要

■調理食数 約4000食 ■スタッフ数 28人／日 ■厨房面積 420.61m²