

業界初! マイクロ波再加熱カート

～彩り豊で艶やかな食事を病院・福祉施設でも～

中島 弘喜 (なかしま ひろき) [株式会社中島製作所 代表取締役社長]

●要約 ニュークックチルシステムの「一次調理⇒冷却⇒再加熱」という複数の調理工程において、最終の再加熱の仕上がりが食食品質を大きく左右する。マイクロ波加熱は電子レンジ(家庭への普及率96%以上)と同じ加熱原理であり、食材自身を加熱するため速やかに温めることができる。

マイクロ波再加熱カートでは料理の含量や食材、調理方法に合わせて、加熱量、加熱時間を個別に変えることで「彩り豊(変色が少ない)」「艶やか(乾燥しにくい)」「香りがよい(風味が飛びにくい)」食事の提供が可能となる。マイクロ波加熱方式の再加熱カートは中島製作所が業界で初めて開発した商品であり、その概要を紹介する。マイクロ波は素材を活かした鮮やかさと、艶の「色」を表現することが可能な加熱方式である。

1 はじめに

株式会社 中島製作所(佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地 代表:中島弘喜)は大正14年(1925年)創業、お客様と共に成長してきた企業である。また、開発・設計から板金加工・機械加工、組み立てまで自社で一貫して対応できることを一番の強みとしている。生産設備を独自で製作する部署もあり、対応が難しい内容も柔軟に対応し、お客様のニーズに幅広く応える事が可能な生産体制を展開している。

これまで培ってきた金属加工技術を基に 2010年より自社製品開発に取り組んできた。社会的な課題である少子高齢化問題、食の安全安心提供などに関わる再加熱カートの開発を主軸とした体制で取り組んできた。また、業界初の「マイクロ波加熱技術」は当社独自技術であり、それをコア技術とした商品開発を進めている。何よりも、美味しく温かい食事を食べる人に届けることを目指している。



2 ミールシャトルの特徴

笑顔が生まれる“おいしさ”

ミールシャトルの特徴

- ① 食器ごとに加熱設定が可能
- ② ステーションとシャトルは分離式
- ③ 10分で再加熱
- ④ ニュークックチル対応(早朝出勤の緩和)
- ⑤ 省エネ・コンパクト設計



2.1 マイクロ波加熱

一次調理で完成した食材を安全に(75℃×1分)再現よく(劣化を最小限)再加熱できるかが再加熱カートに求められる重要な機能である。

食材を中心から温めることで、ふっくらとした米飯の仕上がりを実現。

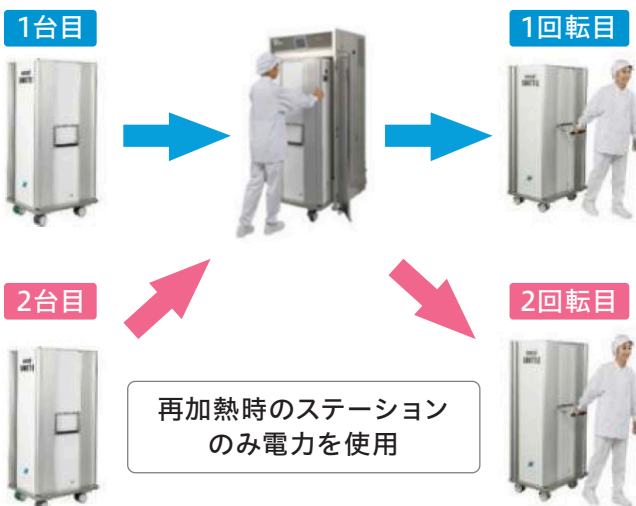
わずか10分という再加熱によって食材の色も鮮やかに“目で見ておいしい”をカタチにしたミールシャトルは加熱量・照射時間の設定による適温加熱が出来るため、様々な料理がおいしく食べられる。



2.2 運用メリット

コンパクト・省エネ 設計に加え、10分という短い時間の再加熱により、一度の食事提供に対して、2回転(または3回転)のオペレーションが可能となり、より多くの患者様へ、効率的かつスムーズに提供することが可能。

再加熱時のみ電力を消費するため、排熱量を大幅に削減できる。



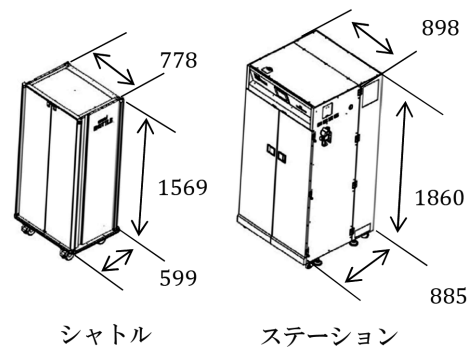
2.3 シンプルな操作性

操作性を考慮したミールシャトルは、シンプルなタッチパネル操作とバーコード読み込みのみ。

(※ タッチパネルのみの操作も可能)

嗜好食に加え、食形態(普通・カット・ゼリー食・ペースト食など)、病態などにも最適な条件で再加熱。

その日の体調に合わせた個別献立や療養食、また、季節に合わせたイベントや催事など(その日だけクックサーブ式)のメニューや、緊急時であってもシンプルな操作で、柔軟なオペレーションに対応できる。



2.4 什器(食器・トレイ)

マイクロ波対応メラミン、耐熱樹脂(ABS、PP、PC など)に加え、強化磁器なども使用できる。

食事らしい提供と取り扱いが容易な、仕切りのない専用フラットトレイ(330×440×H20mm)を採用している。温側 260mm:冷側 170mm

※マイクロ波加熱の適正試験を確認した安全な食器を案内している。



3 おわりに

中島製作所は、創業95年の歴史があり、これまで培ってきた「ものづくり」技術を活かしてマイクロ波再加熱カートを開発した。開発当初、周囲からは実現不可能であると言われたこともあったが、新しい事に挑戦する『熱意』とお客様の困り事を解決したいという『思い』で商品化に成功した。お客様の現場で起きている課題と一緒に解決し、食べる人の「笑顔」の為に、固定概念に捉われない事なく挑戦し続けたいと考えている。

4 連絡先

株式会社 中島製作所

佐賀県佐賀市蓮池町蓮池66番地

TEL：0952-97-1094 FAX：0952-97-1150 [電話受付:8:15～17:05(土日祝日 定休)]