

2019 ニチワ春季キッチン・ソリューション・セミナー

外食・中食産業「生産性向上&HACCPの制度化への対策」セミナー！

拝啓、早春の候、貴社ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

お待たせいたしました。「ニチワ春季キッチン・ソリューション・セミナー」開催のご案内です。

現代の人手不足は、国内総人口の減少よりも労働生産人口の減少率が高い事により、激しい人手不足に陥っています。現代は第四次産業革命期と云われ、人の動作に寄り添う自動化機器を活用し、生産性を向上させる動きが急速に進んでいます。ICTの活用や元は工業製品として活躍した自動化機器(厨房でいうとコンベヤー式のオープンやフライヤー、オートリフト式の茹で麺機、自動搬送機や自動補正機能)を外食・中食産業で活用し、生産性を高める必要性があります。

この度は、本邦初公開の新商品として、ハンバーグなどを両面から自動で焼成する「オートクラムシェルグリドル」や、蒸す・煮る・炊く・炒める・焼くなど多岐にわたる加熱を同じ温度帯で同時に調理する“混流生産方式”が可能な「新型コンベヤーオープンNECO」と「新型スチコンRY」を活用したオペレーションの詳細をメニュー提案・ご試食と共に解説致します。

また、労働環境を改善し、消費電力を凡そ30%削減する「置換換気空調システム“快潔”」と重労働な物の移動運搬をリモコン操作でサポートする「追従運搬ロボット“サウザー”の新機能」もご紹介します。

併せて、目前の課題である「HACCPの制度化」への備えるべきポイントについて、日本食品衛生協会HACCP専門講師より説明を致します。

バブル景気を迎えた30年前も人手不足で、その時代に「新調理システム」が誕生しました。ニチワ電機は生産性向上機器として、国産第一号のスチームコンベクションオープン、ハイパワーのIH調理機、近年ではコンベヤーオープンNECO、スチコンRYなどを開発し、外食・中食産業界の人手不足対策に貢献して参ります。この度のセミナーで、皆様の人手不足対策のヒントを見出して頂ければ幸いです。

是非、奮ってのご参加を心よりお待ちしております。

敬具

..... セミナー概要

■開催日時：2019年 3月15日(金) 13:30～17:40頃 (13:00より受付開始)

■開催場所：ニチワ電機株式会社 大阪支店 2F テストキッチン 大阪市淀川区新北野 1-14-2

■参加費： ¥3,000-

■スケジュール：

13:00～

受付開始

13:30～14:45

☆講義「超人手不足対策、生産性向上の厨房システムの概念！」

講師：西 耕平

(一社)新調理システム推進協会 事務局長／(公)日本食品衛生協会 HACCP 専門講師

ニチワ電機(株) 専務取締役 コンサルティング部 部長

14:50～15:20

☆講演「厨房と建築設備で労働環境を改善し人手不足対策！」

講師：岡野 秀紀

一級建築士／設備設計一級建築士／ニチワ電機(株) コンサルティング部 建築設計部 部長

15:30～17:30

☆実演「人手不足対策は新調理システムの創意工夫で生産性向上」(御試食ご用意)

講師：栗原 信行

(一社)新調理システム推進協会 理事／(公)日本食品衛生協会 HACCP 専門講師

ニチワ電機株式会社 料理セクション チーフマネージャー

17:30～17:40頃 終了予定

電気スチームコンベクションオープン

ニチワは国産第一号のスチコンメーカー！30年の販売実績！

次世代スチコンRYシリーズ <特許登録済み>



SCOS-1010RY

<<AI調理時間自動補正機能搭載>>

面倒な操作をRYが自動補助し調理を高品質に上げます！人手不足解消の自動補正機能&各段タイマー制御搭載。貴社の1000メニューを画像と共に登録できます！

コンパクトスチコンASCOシリーズ



ASCO-5230RL

<<AI調理時間自動補正機能搭載>>

コンパクト&高いコストパフォーマンス！ローコストでコンパクトな小型卓上タイプに調理時間自動補正機能を搭載。他に無い高い生産性に貢献します！

小型コンベヤーオープン

NECO-5L(R)



蓄熱無風型コンベヤーオープン。小型なのに自動で大量調理！静音で労働環境を改善！庫内水洗いが可能！高温域に温度設定しコンベヤーが時間を管理。焼く、炒めるを自動調理しますので人手不足を大幅改善できます。

電気オートグラムシェルグリドル

TEGC-5AC



両面から焼くので調理がスピーディー！こだわりの0.1mm単位で肉厚を焼成！簡単操作で、両面同時に焼成しますので焼成時間は驚きの早さ。品質向上と生産性向上を同時に実現！タイマーと温度をセットしておけば、焼き上がりと共に自動的に上部鉄板が開きブザーで知らせます。

新製品

赤外線連続フライヤー

EFCH-8LN



赤外線効果と自動調理で、大量調理が簡単！高品質！ハロゲンヒーターの遠赤効果により調理時間の短縮が実現。大量の揚げ物を効率よく均一に調理できます。

オートリフトフライヤー

SEFD-18K-1L



オートリフト機構をプラス！CVS、FR大手チェーン企業採用の実績に育まれ、誰でも安定した品質の揚げ物調理ができます。他に、自動補正機能搭載型もあります。

遠心分油機

OCN-200



コンパクトで静か！高速回転で揚げカスから油を分離。遠心力を利用して揚げカスと油を分離。分油した油は再利用可能で経済的です。揚げて直ぐのカスを高速回転で分油することで冷却され、酸化による自然発火条件を軽減します。

電気リヒートウォーマーキャビネット

RHW-720



<<特許登録済み>>AI調理時間自動補正機能搭載>>

ニチワは再加熱キャビネットの元祖！15年の販売実績！冷蔵盛付された料理を自動で冷蔵→再加熱→保温管理。早朝の朝食準備は前夜に行え、人手不足に有効！スチーム加熱なので、ご飯、卵焼きもホカホカです。自動運転中の温度と時間はUSBで記録され、これからのHACCP制度化にも対応！

自動走行サービスワゴン“サウザー”



店舗での移動と運搬を省力化！重い、人手が足りない、遠い等…そんなお悩みをサウザーが解決。サウザーは、無人でのライン走行&追従運搬ロボットです。

講師ご紹介

西 耕平プロフィール

ニチワ電機（株）専務取締役 営業本部長 コンサルティング部長 （1984年入社）
（一社）新調理システム推進協会 事務局長 （1989年設立時入会）
特定非営利活動法人ロボットビジネス支援機構 理事 （2017年設立時入会）
HACCP 専門講師 新調理システム推進協会 専任講師
茶道裏千家専任講師 茶名／宗耕

2016年、我が国の外食中食産業の人手不足対策に向け開催された、農林水産省主催「外食中食サービス産業生産性向上、おもてなし満足度向上」のセミナーを、日本能率協会総合研究所の下、企画運営し全国主要都市6カ所で自らも講師も務める。同時に、2016・17年と、農林水産省補助事業にて、大手外食チェーン企業数社と、店舗における自動搬送ロボットの開発試行事業をおこない、国内初の店舗用自動搬送機を製品化する。

ニチワコンサルティング部では、一級建築士事務所、料理セクション、管理栄養士室、デザイン室を率い、新調理システムの概念をベースに、品質・生産性向上に向けた、調理システムから、新しい自動化機器の開発、厨房設計のコンサルティングサービスを展開。新調理システム推進協会の運営、本業の厨房コンサルティング共に、生産性向上と、新調理システムとリテールHACCP推進に明け暮れる。

著書：

外食用語辞典（1994年／日経BP）、フードビジネス実用辞典（2013年／日経BP）を共著。
新調理システムとリテールHACCP完全解説（2015年／月刊HACCP）企画共著、他多数。



講師ご紹介

ニチワ電機株式会社
建築設計部部长
ニチワ電機一級建築士事務所
管理建築士



岡野 秀紀

2013年入社。

食品工場、外食チェーン店舗、オフィスビル、医療福祉施設、物流センターなど多岐にわたる設計実績をもつ。

近年は、業務用厨房の置換換気空調システム『快潔』の開発及び設計を手掛ける一方、一級建築士事務所として厨房改修の建築並びに設備の基本計画から実施設計、工事監理を行う。実績として飯山赤十字病院厨房改修工事設計監理、セントラルキッチン高森台改装工事設計監理（HACCP 認証取得）、メトロポリタン仙台厨房改修工事設計監理、東京医科歯科大学病院主厨房、九州産業大学中央会館学生食堂他多数。

〈要職〉

一般社団法人 日本エレクトロヒートセンター テクニカルアドバイザー
「業務用電化厨房換気設計基準検討WG」委員及び事務局

〈資格〉

一級建築士
設備設計一級建築士
HACCP コーディネーター

〈受賞〉

快適厨房コンテスト 2008 最優秀賞 『人形町今半白河センター』
快適厨房コンテスト 2010 最優秀賞グランプリ
『富岡食肉センターMIITAセントラルキッチン』

〈論文・寄稿〉

置換換気空調システム「快潔」(エレクトロヒート)
置換換気空調システムについて (電気設備学会誌)
置換換気空調システム快潔 (月刊 HACCP)

〈講演〉

44回日本医療福祉設備学会「置換換気による業務用厨房の省エネルギー環境改善手法」

講師ご紹介

ニチワ電機株式会社
料理セクション チーフマネージャー
総料理長



栗原 信行

豊富な現場での調理経験を生かし、総料理長として、調理トレーニング、メニュー開発、キッチンシステム及びフードサービスなどのコンサルティング活動を担当します。

〈経歴〉

1980年 西洋料理の道へ（東京及び横浜のレストランにて勤務）
1982年～1998年 佐島マリーナホテル レストランブルーリーフ副料理長
斑尾高原ホテル レストランバンフ店長兼料理長他
1998年～現在まで ニチワ電機コンサルティング部料理セクション

〈要職〉

新調理システム推進協会 理事
全日本司厨士協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部副幹事長
北陸電力・九州電力本店 委嘱厨房コンサルタント

〈専門資格及び受講終了〉

調理師
日本ソムリエ協会認定 ソムリエ（No.821017）
日本食品衛生協会 HACCP指導者養成研修終了（第2016-13-019号）
HACCP連絡協議会 HACCP専門講師養成講師終了（第441号）
JHTC認定 HACCPコーディネータ（02531号）
新調理システム推進協会 専任講師（No.01006A）

〈コンサルティング実績〉

- ・ホテルセンチュリーハイアット
- ・星のリゾート
- ・京王プラザホテル
- ・ホテルメトロポリタン
- ・ホテルリッチ&ガーデン酒田
- ・ホテルメトロポリタンエドモント
- ・阪急ホテル
- ・東京ステーションホテル
- ・山翠楼
- ・イオングループ
- ・湖山亭うぶや
- ・セブン&アイシステムズ

外食・中食産業「生産性向上&HACCP 制度化への対策」セミナー！
開催日 2019年 3月15日(金)

セミナー参加申込書

年 月 日

(フリガナ) 法人名		
(フリガナ) 出席代表者氏名		部署・役職名
出席者②		部署・役職名
出席者③		部署・役職名
ご住所	〒	
電話番号		
FAX番号	※必ずご記載下さい	

上記事項をご記入の上、FAXをご送付ください

FAX 06-6838-5000

- 締め切り:2019年 3月12日(火)
 - 定員 :30名様(先着順)
 - 前日、当日のキャンセルには、ご試食準備等の都合上参加費用が発生しますので、ご容赦の程お願い致します
 - 申し込み終了後、当会場地図をFAX致しますので、**FAX番号は必ずご記載下さい**
- ※申し込み後、3日以内に弊社からのFAXが届かなかった場合はお手数をお掛けしますが、一度弊社までお問い合わせ願います。

<お問い合わせ先>

ニチワ電機株式会社 大阪支店

TEL 06-6838-5001

FAX 06-6838-5000



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
ニチワ電機株式会社

NICHIIWA®