

# 2018 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の義務化への対応」セミナー！

拝啓 早春の候、貴社いよいよ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、ありがたく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、激しい人手不足に至っています。そこで現代は、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により、生産性を向上させる必要があります。ICTの活用から、厨房でいうとコンベア式のオープンやフライヤー、オートリフト式の茹で麺機、自動補正機能、自動搬送機のように、元は、工業製品として活躍してきた自動化機器を、中食・外食サービス産業で活用し、生産性を高める必要があります。

この度は、快適な厨房環境を実現し、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、重労働であった、物の移動運搬をサポートする「追従運搬ロボット“サウザー”」をご紹介、またリンガーハット社で開発、全店導入された「厨房のNPS（ニュー プロダクション システム）」の全容もご紹介します。

併せて、目前の課題である「HACCPの義務化」への対応についても、備えるべきポイントに触れ説明、後半の調理実演では、省人化で生産性を向上させる、コンベアオープンを中心に自動化機器をラインナップし「新調理システム“混流生産方式”」をご試食と共に解説いたします。

バブル景気を迎えた30年前も人手不足、その時代に「新調理システム」が誕生しました。ニチワも人手不足に向け、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調理器を開発し外食中食産業界の人手不足対策に邁進してきました。また、弊社の牙城である大手外食チェーンの特注厨房機器の開発にも、根底には、永年育まれた「新調理システム」の概念が担っており、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

### 記

■開催日時：2018年 3月16日(金) 開場13:00 開演13:30～終了17:40頃

■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

〒532-0025 大阪市淀川区新北野1-14-2 ☎06-6838-5001

■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」

講師：西 耕平（一社）新調理システム推進協会 事務局長

ニチワ電機(株) 常務取締役 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 新調理システム推進協会理事

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

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部

「超人手不足対策、求められる調理現場の生産性向上

“新調理システムの概念”！」

開催日 2018年 3月16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:2018年 3月9日(金)
- 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  
※FAX 送付後、3日以内に返信のFAXがない場合、お手数をお掛けしますが、一度お電話にてお問い合わせ頂きます様宜しくお願い申し上げます

<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**

NICHWA®

## ■ 西 耕平 : 常務取締役 コンサルティング部 部長



ニチワ電機(株) 常務取締役 コンサルティング部長  
(一社)新調理システム推進協会事務局長。  
特定非営利活動法人ロボットビジネス支援機構 理事  
2016年農林水産省主催 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へのセミナーを、日本能率協会のもとで、全国主要都市6カ所で企画運営し、自らも講師を務める。同時に、同省補助事業で大手外食チェーンと自動搬送機器の開発試行事業を、2016年2017年と実施する。  
新調理システムの概念をベースに、品質・生産性向上に寄与する調理システムから、新しい自動化機器の開発をおこなうコンサルティングサービスを展開。  
協会運営、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・フードビジネス実用辞典(日経BP)  
新調理システムとリテールHACCP完全解説(鶏卵肉情報誌) 他多数

## ■ 岡野秀紀 : コンサルティング部 建築設計部 部長



東海大学 工学部建築学科卒、2013年 入社。  
オフィスビル、医療福祉施設、物流センター、食品工場、外食チェーン店舗など多岐にわたり数多くの設計実績をもつ。  
近年は、業務用厨房の置換換気空調システムの開発及び設計を手掛ける。実績としてセントラルキッチン高森台  
(HACCP認証取得)、東京医科歯科大学病院主厨房、メロポリタン仙台、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  
<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MITAセントラルキッチン』

## ■ 栗原信行 : 料理セクション チーフマネージャー



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。様々な食文化や求められる食環境に対応し、正しい新調理システムの構築やHACCPの普及に尽力。

<経歴>株式会社レストラン水乃江入社 調理担当  
斑尾高原開発株式会社グループ レストラン佐島入社 副料理長  
斑尾高原開発斑尾高原ホテル勤務 レストラン店長  
<要職>新調理システム推進協会 理事、全日本厨師協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部副幹事長  
<資格>新調理システム推進協会認定 専任講師、HACCP専門講師 (HACCP連絡協議会/第441号)  
日本ソムリエ協会認定ワインアドバイザー  
<著書>ニューメディア(日本食料新聞社)、続・新調理システム管理者養成テキスト実践編(日経BP)

## ■ 小野 修 : 料理セクション マネージャー



豊富な現場での調理経験を生かし、大阪支店料理長として、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。様々な食文化や求められる食環境に対応し、正しい新調理システムの構築やHACCPの普及に尽力。

<経歴>株式会社姫路キャッスルホテル入社 調理担当  
M I D観光株式会社グループ 守ロプリンスホテル入社 調理担当  
松下電器産業迎賓館ツイン2 1勤務 スーシェフ  
和歌山マリーナシティ勤務 飲食統括シェフ  
浦和ロイヤルパインズホテル勤務 宴会シェフ  
<要職>日本エスコフィエ協会 ディシプル会員