

# ニチワ医療福祉 & Care Food ソリューションセミナー

## 「経営改善・医療福祉商事サービス省人化改革！」

拝啓 新緑の候、ますます御健勝のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、「ニチワ医療福祉“生産性向上&HACCP 義務化”ソリューションセミナー」を開催致します。

前段では、コンサルティング部長の西耕平より、栄養部門経営改善として、厨房改修、セントラルキッチン化、新築時の基本計画のポイント、栄養管理の成分栄養管理への移行等、HACCP導入の為に12手順に沿って、「HACCPの義務化」への対応と、「省人化、生産性向上への投資のポイント」について解説致します。

既に、人で不足は完全調理済み食材の活用だけでは解決できず、**盛付・洗浄作業の省人化に貢献する“盛付済み冷凍食材”の有効活用を実例と共に紹介いたします。**又、「労働環境の改善は必須課題」です。この度のセミナーでは、合理的な建築設計をはじめ、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「自動走行サービスワゴン“サウザー”」をご紹介します。

その後の調理実演は、料理セクション医療福祉料理長の堀之内清貴が担当致します。辻学園の元講師で、俳優の川津祐介氏の経営する「ビストロララの巣」の店長兼料理長を16年間務め上げた、美味しさには定評のある料理人ですが、現代の病院食から、介護食に焦点をあて、新調理システムを活用した、混流生産方式により、品質高く、美味しい調理技法を多数ご紹介致します。

また、究極の人手不足や食材費高騰の影響により、経営改善を目指した新しい調理システム構築の流れを受け、導入が進む「新調理システム」「ニュークックチル・システム」についても、**20年の実績を誇るリヒートウォーマーキャビネットを使用し、ご試食とともに解説致します。**また**新製品のスチコン(熱風蒸気)式再加熱カートのご紹介もさせていただきます。**病院食、介護食といった医療福祉の調理システムを実践的に、ソフトからハードまでを構築する内容です。ぜひ新調理システムの本流に触れて頂き、皆様の法人での新しい食事サービスにお役立て頂きたく、奮ってのご参加を心よりお待ち申し上げます。

敬具

記

■開催日時：2018年 8月 24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 名古屋支店 1F テストキッチン

■参加費：¥3,000-

■スケジュール

13:00 受付開始

13:30~14:50 ☆講義「経営改善・医療福祉食事サービス省人化改革！」

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

15:00~15:30 ☆講演「置換換気空調システムでコストを抑え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 コンサルティング部 設計部長

15:40~17:30 ☆実演「現代の病院食&Care Food・新調理システム実演セミナー」

(御試食ご用意)

講師:堀之内清貴 新調理システム推進協会専任講師

ニチワ電機(株) 料理セクション チーフマネージャー

電気スチームコンベクションオーブン

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



SCOS-1010RY

《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仕上げます！  
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！

スタンダードスチコンRHシリーズ



SCOS-1010RH

蒸し物・焼き物・解凍・真空調理  
…多彩なメニューを余裕で調理  
加熱方式の自在な組み合わせにより、幅広いメニューに対応できます（無圧蒸気式）。  
●スピーディーな加熱方法の切換えができる自動冷却機能や、自動洗浄機能を搭載。

コンパクトスチコンASCOシリーズ



ASCO-5230RL

《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！

プラストチラー

NBC-1010RH



ニチワは冷却機器発売の草分け。  
25年の販売実績！  
人手不足対策！クックチル、真空調理法で仕込み料理を効率よく冷却するプラストチラー。急速冷却で衛生的に品質管理を行うことがポイントです。  
※自動洗浄機能付の機種もラインナップ致しました。

電気リヒートウオーマーカーキャビネット

RHW-720



《加熱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！

電気スーピークッカー（真空調理用加熱器）

SCW-350D



真空調理の加熱に最適！  
温度と時間の管理ができる湯煎器。強制循環ポンプ方式なので、大量調理を行っても加熱ムラがありません。

真空包装机ホットテンプ

LYNX32



温かい料理をそのままパック！  
庫内が大きく、小さな袋を同時に複数枚パックすることができます。また、包装作業時間を軽減し、効率アップに貢献します。



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**

http://www.nichiwadenki.co.jp/

全国共通フリーコール ニチワコール

**☎ 0120-218506**

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋  
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／三島／三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／福岡／熊本／鹿児島

全国に26の営業拠点を設け、機器の修理対応も安心！  
質問疑問などお気軽にフリーダイヤルへお電話ください。

# 2018ニチワ医療福祉&Care Food ソリューションセミナー

「経営改善・医療福祉食事サービス省人化改革！」

開催日 2018年 8月 24日（金）

## セミナー参加申込み書

2018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
お名前①		部署・役職名
お名前②		部署・役職名
ご住所		
電話番号		
FAX番号		

上記事項をご記入の上、FAXをご送付ください。

**FAX 052-701-9850**

- 締め切り：2018年 8月 21日（火）
- 定員：25名（先着順）※医療福祉法人様ご優先とさせていただきます  
\*お申し込みはお早めをお願い致します
- 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

<お問い合わせ先>

ニチワ電機株式会社 名古屋支店

TEL: 052-701-9851

FAX: 052-701-9850



NICHIWA®

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**