



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主催セミナーのご案内

名古屋開催

医療福祉「生産性向上 & HACCP制度化」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！

拝啓 小暑の候、貴社いよいよご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

お待たせいたしました。「ニチワ医療福祉“生産性向上 & HACCP制度化”ソリューションセミナー」開催のご案内です。

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、HACCP制度化への対応、ニュークックチルシステムによる省人化・生産性向上へ投資のポイントなどについて解説致します。完全調理済み食材の活用だけでは解決できない近未来の人手不足対策として、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。

次に、建築設計部 部長の岡野秀紀より、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”」を紹介いたします。

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。現代の病院食、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、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「ニュークックチル・システム」についても、美味しく再加熱できるレシピのノウハウの解説と共に、20年の実績を誇るリヒートウォーマーキャビネット、新製品のスチコン式再加熱カートによるメニューをご試食頂けます。

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。是非、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待ちしております。

月 日

2019年 9月6日 (金)

時 間

13:30～17:40頃 (受付開始13:00)

会 場

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円 (税込) ※当日受付にて頂戴致します

申込締切

2019年 9月3日 (火) 24名様 ※定員になり次第お申し込みを締め切らせて頂きます

申込方法

裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込み下さい

スケジュール

13:00～

受付開始

13:30～14:50

★講義 「人手不足とHACCP制度化に対する病院給食運営の省人化対策！」

(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
ニチワ電機株式会社 専務取締役 コンサルティング部 部長 西 耕平

15:00～15:30

★講演 「労働環境を改善し人手不足対策!“置換換気空調システム 快潔”」

一級建築士 / 設備設計一級建築士
ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 建築設計部 部長 岡野 秀紀

15:40～17:30

★実演 「現代の病院食 & CareFood・新調理システム実演セミナー」 (御試食ご用意)

(一社) 新調理システム推進協会 専任講師 / 辻学園元講師
ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 料理セクション チーフマネージャー 堀之内 清貴

17:40頃

終了予定

ニチワ医療福祉「生産性向上&HACCP制度化」ソリューションセミナー
2019年9月6日(金)開催

参加申込書

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい

- お申込締切 2019年9月3日(火) -

貴社名			
ご住所			
TEL番号			
FAX番号	※必ずご記載ください		
お名前		所属部署	役職
(代表者様)	ふりがな _____		
	ふりがな _____		
	ふりがな _____		
《お問い合わせ先・会場》			
ニチワ電機株式会社 名古屋支店		FAX 052-701-9850	
〒465-0054			
名古屋市名東区高針台1-701			
☎ 052-701-9851			

- 前日、当日のキャンセルは、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
- お申し込み終了後に当会場地図をFAXにて送付致します(9月3日以降)

●交通アクセス



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

<ニチワ電機セミナー 実演の主な機器紹介>

人手不足
対策機器！

スチコン式再加熱カート

特許
登録済

《AI調理時間自動補正機能搭載》

HACCP制度化に強い味方！
スチコンの蒸気で、美味しく再加熱！

冷蔵状態で盛り付け、専用トレーにのせて温菜冷菜同時にセット。温菜は自動で冷蔵→再加熱→保温され、温度と時間もUSBで自動記録。再加熱後はそのまま提供。朝食の早出勤削減など、人手不足対策に大きく貢献します。



RHS-26

電気リヒートウォーマーキャビネット

特許
登録済

《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！
17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！



RHW-720

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]

特許
登録済

《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！



SCOS-1010RY

[コンパクトスチコンASCOシリーズ]

《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！



ASCO-5230RL

IH調理器

素早い立ち上がりのIH加熱で
スムーズ調理！

火力調節ダイヤルを回すこと
で加熱調理が自在に行えます。
保温をはじめ各種加熱調理が
可能です。



MIR-1055SA

ブラストチラー

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
ブラストチラー。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。



NBC-1010RH

真空包装機ホットテンプ

温かい料理をそのままパック！

温かい食材（70～90℃）はもち
ろん、常温や冷たい食材の真空
包装もスピーディーに行えます。
また、様々なプログラム設定が
可能ですので、食材ごとに最適
なパックができます



LYNX4Z



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)560-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／福岡／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。

講師ご紹介

ニチワ電機株式会社
専務取締役
営業本部長
コンサルティング部 部長



西 耕平

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MITA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



堀之内 清貴

40年前辻学園ではイタリアン料理の講師として活躍。現在では医療福祉の食事サービスの質の向上を目指し、日々全国の施設へ奔走。特にケアフードにおける料理開発において業界では反響を呼んでおり、これから迎える高齢化社会に対応するフードサービスの基盤を創ると期待されている。

〈経歴〉

辻学園日本調理師専門学校入社(イタリア料理・ワインサービス専攻)

川津祐介の店 ビストロララの巣入社 店長兼料理長

アサヒビールピザスタジオ入社 トラットリア・コッコリーノ総料理長

〈要職〉

新調理システム推進協会認定 専任講師

全日本厨士協会 東京地方本部城南地区本部 大田支部共済部長

北陸電力・九州電力本店 委嘱厨房コンサルタント

〈資格〉

調理師

〈コンサルティング実績〉

学校法人順天堂 順天堂大学医学部附属浦安病院

学校法人順天堂 順天堂大学医学部附属順天堂医院B棟

株式会社マルイチ セントラルキッチン高森台 社会医療法人 松平病院

医療法人溪仁会 手稲溪仁会病院

医療法人溪仁会 定山溪病院

日本赤十字社 飯山赤十字病院

医療法人豊栄会

医療法人生性会 まつかげシニアホスピタル

医療法人生性会 松蔭病院

医療法人社団龍岡会 櫻川ケア・センター

医療法人社団豊美会 田代台病院

富岡食肉センター MITAセントラルキッチン

医療法人研成会 諏訪湖畔病院

医療法人社団心和会 八千代病院

島根あさひ社会復帰促進センター