

## 2018 ニチワ秋季キッチン・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 初秋の候、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「ニチワ秋季キッチン・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、オートリフト式のフライヤー、油絞り機、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性があります。

この度も、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、今年度の農林水産省補助事業で開発し、月刊飲食店経営誌にも掲載された、自動追従運搬ロボット“サウザー”の、ピークタイム、更なる売上向上についての活用術をご紹介します。

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メインとした自動化機器で「新調理システム“混流生産方式”」を実演します。また、同時に、「HACCPの義務化」への備えるべきポイントについても、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「HACCP概念」が上陸し、同時に「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「HACCP&新調理システム概念」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甚です。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10月5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  
〒465-0054 名古屋市名東区高針台1-701 ☎052-701-9851

■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概念！」

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「新調理システムで、品質&生産性向上と、HACCP義務化対策」(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

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



《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ASCOシリーズ



《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

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。

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赤外線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。また、揚げたて直ぐのカスを高速回転で分油することにより冷却され、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



《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！

真空包装機ホットテンプ

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。

「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 10月 5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 052-701-9850**

- 締め切り:2018年 10月 3日(水)
- 定員 :20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 名古屋支店

TEL 052-701-9851

FAX 052-701-9850



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 耕平プロフィール

ニチワ電機（株）常務取締役 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 新調理システム専門講師  
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室では、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、新調理システムの問題をベースに、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
- ・京王プラザホテル
- ・ホテルリッチ&ガーデン酒田
- ・阪急ホテル
- ・山翠楼
- ・湖山亭うぶや
- ・星のリゾート
- ・ホテルメトロポリタン
- ・ホテルメトロポリタンエドモント
- ・東京ステーションホテル
- ・イオングループ
- ・セブン&アイシステムズ