

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」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 19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 東京本社 1F テストキッチン

〒103-0028 東京都中央区日本橋小舟町10-2 ☎03-5645-8751

■参加費： ￥3,000-

■スケジュール

13:00～ 受付開始

13:30～14:40 ☆講義「外食中食産業の省人化と生産性向上！」

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

14:45～15:35 ☆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：唐澤 直仁 新調理システム推進協会認定 専任講師

ニチワ電機(株) 執行役員 市場開発部長

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

15:50～17:30 ☆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) 料理セクション チーフマネージャー

17:30～17:40 終了予定

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部

＜ニチワ電機 キッチン・ソリューションセミナー実演の主な機器紹介＞

人手不足
対策機器！

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！

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！

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。
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。

2018ニチワ キッチン・ソリューションセミナー

「生産向上&HACCPの義務化への対応！」

開催日 2018年 10月 19日(金)

セミナー参加申込書

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	※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 03-5645-2550

- 締め切り:2018年 10月 16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

<お問い合わせ先>

ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 (HP)

TEL 03-5645-8751

FAX 03-5645-2550



NICHWA®

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