

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

「経営改善・医療福祉食事サービス省人化改革！」

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。

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、新築時の基本計画時のポイント、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、生産性向上へ投資のポイント」について解説致します。

既に、人手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、ご試食と共に解説致します。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。是非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11月30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

13:30～14:50

☆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(株) コンサルティング部 建築設計部 部長

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)

講師：堀之内清貴 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) 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

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！

SCOS-1010RH

IH調理器

MIR-1055SA



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。

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。

スチコン式再加熱カート

RHS-26

new



《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。朝食の早出出勤削減など、人手不足対策にも大きく貢献します。

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。



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。

講師ご紹介

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



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 (No01010A)
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
JHTC認定 HACCPコーディネータ (取得見込み)

〈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

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 11 月 30 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 052-701-9850

- 締め切り:2018年 11 月 27 日(火)
- 定員 :25 名様(先着順) ※医療福祉法人様ご優先とさせていただきます
- 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



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