

# 4

## 弁当工場の新規設立における オール電化厨房の導入

この弁当工場では、新工場の設立にあたって、生産性・安全性・作業性を重視し、オール電化厨房を導入しました。ガス釜では鍋の外側にすすが付着するため洗浄作業が大変でしたが、電気釜では鍋が汚れないので洗浄が楽になりました。同様に加熱調理場においても清掃作業の負担軽減になりました。

また、ガス釜では均一の味を出すため、調理師が火加減の調整を行っていましたが、電気釜ではデータ設定と入力のみといった簡単な作業で調整を行うことが可能となり、作業効率の向上を図ることができました。

### 改善効果

- ・ HACCP\*1の取得
- ・ 作業効率の向上
- ・ 清掃作業の負担軽減

### 設備概要

- IH回転釜：14.3kW×2台
- IH炊飯システム：13.0kW×8台
- 連続フライヤー：33.2kW×1台
- バッチフライヤー：16.6kW×1台
- IH調理器：3.0kW×4台、5.0kW×5台
- IHローレンジ：10.0kW×2台
- スチームコンベクションオーブン：17.5kW×2台、34.5kW×1台
- 電気サラマnder：6.0kW×1台
- グリラー：18.0kW×1台
- スチーマー：12.0kW×1台

※1 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)  
食品の危害要因を分析し、重要管理点をモニタリングすることにより、食品の安全性を確保するシステム。

※2 TT管理 (Time and Temperature管理)  
食品の安全性、品質管理、調理のマニュアル化に必要な加熱調理の加減を時間と温度に分けてデータ化し管理する方法。

### システム図 〈IH 炊飯システム〉



IH 炊飯システム



IH 調理器



IH 回転釜

