

# 超高速凍結機によるキッチン改革のご提案



古河産業株式会社

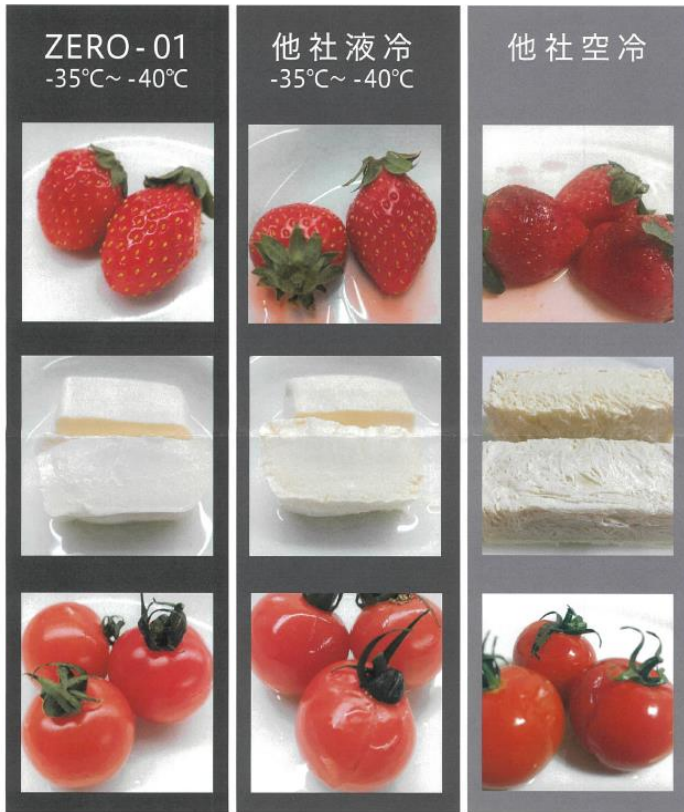
新規事業創出部 ビジネスイノベーション部

## 超高速凍結機の特長

**冷凍の常識を変える ナンバーワン技術→オンリーワン技術(ZEROシリーズ) (株)ゼロカラ社製**

アルコール溶液による急速冷凍により、食べ物の美味しさを損なわず冷凍保存が可能となります

### 凍結機ごとの解凍比較



### 超高速凍結機



### ナトリウム除去装置(減塩)



※オプション品です

世界最速の  
凍結スピード  
を実現

生産速度が  
速い

低ランニング  
コスト  
(他機器比較)

ドリップのうま味成分が出ません

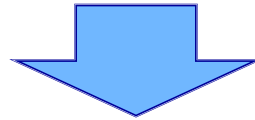
品質を凍結前のまま再現 温度上昇がない(構造特許あり) 電気代の大幅削減

## ご導入時の経費削減効果を可視化

機器ご導入頂いた際の経費削減金額を明確にご提案します

経費削減金額ご  
提示まで全て**無償**  
で対応させて  
頂きます

- 1STEP ZEROシリーズの特徴をご理解頂く
- 2STEP ラボキッチンにてご試食をして頂く



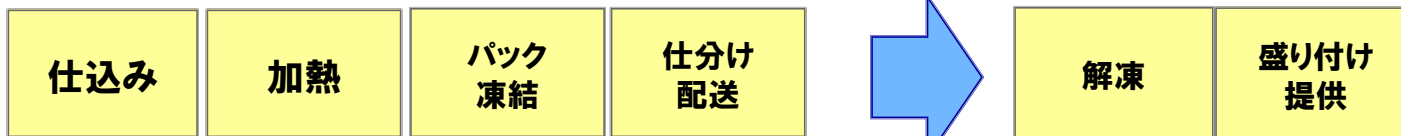
- 3STEP 現場の現状をヒアリングさせて頂く
- 4STEP **ビフォー&アフターの経費削減金額**をご提案させて頂く

## 稼働開始までのオペレーションを全面サポート

設置後の調理手順～稼働までの準備段階を全てサポートします

◆約2,000種類の調理カードを保有、**既存献立の切替を完全サポート**

専門職削減  
(調理師等)



各工程全てが  
パート、アルバイト(シルバー)のみで対応が可能

全ての調理工程を平準化(生産工場へシフト) システムをマニュアル化する事により**調理から加工への変換の実現**

## 調理カード(例)

### ◆鶏肉のソテー葱ソース

鶏肉のソテー葱ソース		使用量	
仕込み方法		鶏もも肉	70 g
		食塩	0.2 g
		コショウ	0.1 g
		サラダ油	1 g
		長ネギ	10 g
		おろし生姜	0.5 g
		濃口醤油	4 g
		上白糖	2 g
		料理酒	2 g
		ごま油	2 g
		水	10 g
		素揚げ茄子槽型	20 g
		赤パプリカ	5 g
調理方法			
鶏肉 鶏もも肉に、塩、こしょう、サラダ油を混ぜなじませる コンビ140℃ 30% 10分～(芯温85℃)			
おろし 長葱 : スチーム100℃ 8分 調味料を合わせ沸騰 煮した長ネギを加える			
付け合せ 赤パプリカ : スチーム100℃ 4分			
バック方法			
おろし10人分を小バックに 鶏肉10人分を小バックに 付け合せ10人分を小バックに			
提供方法			
スチーム 100℃ 8分			
備考 サラダ油 2.5g → 1g に変更			

### ◆カレイの香草焼

カレイの香草焼		使用量	
仕込み方法		骨なしカレイ	80 g
		鯖バジル焼きオイル	8 g
		パン粉	5 g
		粉チーズ	1 g
		ミックスベジタブル	12 g
		マーガリン	2 g
		食塩	0.1 g
		コショウ	0.1 g
		サラダ油	0.5 g
調理方法			
付け合せ ミックスベジタブル : スチーム100℃ 3分 蒸し上がったならマーガリン、サラダ油、食塩、コショウと和える			
魚 バジルオイルでカレイを漬け込む1時間 ホテルパンに並べパン粉、粉チーズを上から塗す コンビ150℃ 20% 8分 又は 漬けたんだ魚だけをコンビ150℃ 20% 8分で加熱 パン粉チーズは現地でかける			
バック方法			
魚10切れを大バックに		現地でかける場合はパン粉で小バック	
付け合せ10人分を小バックに			
提供方法			
備考 バジルシーズニング、食塩、コショウ、パセリホール、オリーブオイル、マーガリン 上記を、鯖バジル焼きオイルに変更 パン粉別バックと、一掃バック、どちらが良いですか？			

**経費削減の実績例**
**※某介護施設**

各施設に設置されていた厨房を、1施設に集約し(セントラルキッチン化)、他施設へ急速冷凍による配送に転換



セントラルキッチン化する事で年間7,000万円の経費削減(150床×4施設)

【経費削減となった要因】 改装されていない3施設は人員配置は盛り付け作業のみを実現  
更に削減効果を上げる方法はユニットでの盛り付けで厨房稼働しない方法もあります。

人件費削減 : **コストの高い調理師(専門職)を削減する事が出来た**  
 ☞ パートタイマーやアルバイトの専門職以外でのオペレーションが可能となった

外注経費削減: **直営した事により大幅なコスト削減に繋がった**  
 ☞ 委託会社の利益含んだコスト削減、食材、消耗品の購入コストの削減

## 超高速凍結機の活用メリット(例)

経費削減以外にも様々なメリットがあり、お客様の課題を解決します

### 【廃棄ロス低減】

各施設で発生した調理仕込みでの廃棄ロスが集中調理でコスト削減可能

献立での厨房稼働率低下を招いた生産方法から計画生産への移行が可能になり、廃棄ロスの実現可能

### 【サービス向上】

多数の冷凍食ストック(種類)により入居者の多様化するニーズにも対応可能(禁食、介護食等)

冷凍野菜の使用量が減り、国産食材使用料が増加する食事の安心感が増加

### 【健康面】

ナトリウム除去装置による美味しい減塩食(約70%減塩)を簡単に作成可能になるため、現場での管理簡素化

保存料無添加で調理し保存したものを提供

### 【安定供給】

施設でのイベント食の事前準備が可能(天婦羅、寿司、刺身の提供)

計画生産による労働負荷削減・平準化(労働環境の問題点を解決)

複雑な嚥下障害者向け食事を計画調理にて、個パックでの凍結で臨機応変に対応可能

### 【安定品質】

凍結することにより衛生面のリスク回避が同時に実現

調理工程のマニュアル化により、安定した美味しい食事を提供

複雑な嚥下障害者向け食事を凍結在庫保有する事により、現場での作業増加によるミスの削減

## ヒアリングさせて頂く内容(例)

給食は直営ですか？受託給食会社に出されていますか？

直営の場合

- 現状の月間人件費は？
- 現状の食材仕入れ高は？
- 現状の食数データは？(職員食、その他)
- 温冷配膳車は使用されていますか？
- ユニットケアをされていますか？

受託給食の場合

- 現状の月間管理費は？
- 現状の月間食材請求額は？
- 現状の食数データは？(職員食、その他)
- 給食会社から値上げ交渉がありますか？

設備導入、厨房改装後のビフォーアフターを出すために下記資料を頂けませんか？

- ①人員配置表(シフト)
- ②直近3ヶ月のメニュー表

上記のような質問をさせて頂いた後、  
設備導入・厨房改装後のビフォー&アフター概算金額をご提案します。