



業界初の超高速凍結機と脱塩装置導入 による美味しい介護食・病院食の製造

超高速凍結機の導入により食品の凍結による品質劣化を極限まで防ぐこと。そして脱塩装置の導入により、大幅な減塩を実現しつつ美味しい介護食、病院食を安全かつ効率的に製造することを課題とし、新規開拓顧客の獲得と共に、超高齢社会に対する社会貢献を果たす。

Q 取組の背景 Background of efforts

弊社は県内で、集中調理施設のセントラルキッチン事業に着手し「セントラルキッチンきやま」にて集中調理をし、介護食、病院食の提供事業を行なっている。高齢社会において自社グループはもちろん、自社グループ以外の要望もあり、年々その需要は急増している。そのニーズに応えるためには「生産能力の増強」と「美味しさの更なる追求」の2つの課題点を解決することが急務となっていた。

目 事業の実施内容 Implementation content

課題点であった生産設備・工程管理の改善するため、本事業において超高速凍結機、脱塩装置の導入を試みた。従来の解凍時に出る匂いや品質劣化などの問題を解消し、生産性の増強を図った。また、美味しい料理を持続させるために脱ナトリウム調理を

実施。うまみ成分やミネラルは残したまま美味しく塩分コントロールができるようになった。また、食材など調理ロスの軽減改善のため、クラウドを利用した工程の一元管理によりペーパーレス管理を構築し、リアルタイムで工程進捗状況を把握できるように考えている。

目 事業の成果 Achievement

従来の生産の流れでは1日の生産量は1,000食(冷凍・凍結に135分間)であったが、超高速凍結機を導入したことで、1日の生産量は2,000食(冷凍・凍結に35分間)となった。水分子を瞬間凍結するため、品質劣化がなくなった。また大量生産型の管理方法が可能となり計画的に調理ができるため、生産効率が向上した。また、脱塩装置を導入したことで、普通調理に比べ約70%のナトリウムが減少し、味はしっかりついて美味しい減塩料理を提供できるようになっ

た。生産量は格段に上がり、時間短縮も実現したことから、今後人件費削減も見込まれる。完全調理食材の冷凍品の市場は大きく成長しているため、本事業の市場ニーズはかなり拡大していくと予想される。

🔥 5 年計画 Five-Year Plan

1年目1,400食/日、2年目1,800食/日、3年目2,200食/日、4年目2,600食/日、5年目3,000食/日と生産量目標値を設定し、大量生産を目指す。今後は調理困難施設や調理困難家庭の急増が予想されており、確実に需要は高まると見込まれる。超高速凍結機及び脱塩装置はまだ導入されていない新しい技術であることから、同業他者との差別化、新規の病院、高齢者施設、住宅高齢者など新規顧客のマーケットの拡大も視野に入れて展開していく。また県内の農業者、漁業者など地元生産者との協業により、鮮度の高い食材を仕入れ、地域活性化にも役立てていくこととする。美味しい減塩食は病気の予防につながる食事として、塩分制限者だけでなく老若男女に広めていき、売上向上につなげる。

【本事業による売上目標】

(千円)

| 1年目 | 2年目 | 3年目 | 4年目 | 5年目 |
|---------|---------|---------|---------|---------|
| 166,500 | 190,000 | 204,798 | 214,542 | 223,764 |



時代の最先端をいく革新的な調理法により、現場も気合いが入ります。



本事業で機器を導入したことにより、作業スピードは5倍と格段に上がり、生産性の違いを実感している。品質保存も良く、調理の幅も広がったことにより、しっかりとバランスのとれた食事を提供できるようになった。調理場ではこれからもさらに「おいしさの更なる追求」を探索し、日々アップデートしたい。

COMPANY PROFILE

| | |
|------|------------------------------|
| 所在地 | 〒762-0025 香川県坂出市川津町1493番地 |
| TEL | 0877-45-1178 |
| 設立 | 1983年5月 |
| 代表者 | 永井 智恵子 |
| 業種 | 持ち帰り・配達、飲食サービス業 |
| 従業員数 | 33名 |
| 事業内容 | 介護食・病院食の調理、宅配給食 |



代表取締役
永井 智恵子

食べる喜びを味わいながら、健やかに素敵な笑顔をサポートしていきたい

当社は「社会福祉法人 敬世会」のグループ会社であり、平成21年に高齢者の食事を集中調理するオール電化の「セントラルキッチンきやま」を開設しました。セントラルキッチン事業は県内の専門地場企業です。健康の基軸となる食糧の楽しみ、そして喜び。食を通じて

身体と心のケアを目指しております。徹底した衛生管理と調理体制で、栄養バランスのとれた美味しい介護食、病院食を提供し、超高齢社会において社会貢献を果たしたいと考えております。