

3.4 食品スーパー施設

- ・企業名：株式会社 ニュー・クイック さま
(設置台数：13店舗 22台)
- ・施設エリア：東京電力・九州電力管内
- ・企業概要

『精肉のリーディングカンパニーから食文化のリーディングカンパニーへ』を企業理念とし、神奈川県の戸塚にオープンしてから38年を迎え、北は北海道から南は鹿児島まで140店舗の展開をしています。

主たる業務である食肉類の販売をはじめ、生鮮食品マーケット「富士ガーデン」も営業しており、食の喜びを提供すると共に利益を社会に還元すべく取り組んでいます。



設置されたマルチ対応マイクロ波炊飯機

- ・導入のきっかけ

日経MJ(2009年10月9日発行)に『お米も積もれば金になる』のタイトルが目にとまり早速メーカーに確認。東京電力のオール電化厨房展示場(スイッチステーション)にて【マルチ対応マイクロ波炊飯機】の現物と商品説明を聴き自店舗で1週間の貸出しにてデモ使用、炊飯担当者に従来のガス炊飯器と比較した所、結果として『ご飯の出来栄』『オペレーション』『作業環境』等、高反響の為、商品購入し現在に至る。

- ・導入後の感想

現在の設置場所全てが惣菜(弁当)作業場にて、作



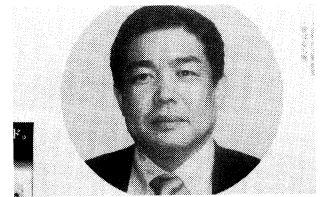
厨房室全体の現状

業スペースが狭い事から従来のガス炊飯器と比べ作業環境が良くなった。更にお客様の食する時間を考えた炊き方で販売している事が『美味しい』との反響に繋がっていると思う。

3.5 婚式場施設

- ・企業名：株式会社 平安閣 さま
(設置台数：8台)
- ・施設エリア：中国電力管内
- ・企業概要

山口県東部を拠点に【冠婚葬祭互助会事業】
【ブライダル事業】
【フューネラル事業】
【生花事業】
【特殊音響事業】
(結婚式場1施設、葬祭会館6施設)を営み、この度



キッチンプラザさのや
川尻社長

これら施設に食材供給する「集中調理センター」を開設。

開設計画に当たり「中国電力電化厨房研究会」幹事の下地氏及び「キッチンプラザさのや」川尻氏の指導・コンサルティングの下で、最新の調理【クックチル】
【真空調理法】を導入、更に機器類は【オール電化システム】を採用。各ランニングコストを抑えることにより、一段階上のサービスに取り組む。今後は徹底した衛生管理の下で【HACCP】の取得も視野に入れ、より安心、安全な食の提供に心がけ、フードビジネス産業の新分野への参入を図る。



設置されたマルチ対応マイクロ波炊飯機

- ・導入のきっかけ

炊飯器はガスの高熱で炊いた方が美味しいとの定説がありますが、ガスに比べ更にお米の芯まで熱を加え炊飯後も高熱を保つ【マルチ対応マイクロ波炊飯機】を中国電力から紹介され関係者を集め試食会を行いました。メーカーからの説明内容、試食の結果内容、全て全員が納得した事から導入を決定しました。