

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。

安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、おいしく、健康で、楽しい。

このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、

福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など

「食品安心技術」と「トータルソリューション力」で応援します。

あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。

それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

Vol. 20



福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。
第20回は、社会福祉法人ウエル清光会「宝塚清光苑」様を訪ねました。

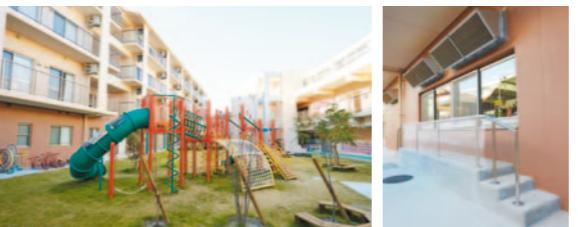
特集

社会福祉法人
ウエル清光会
宝塚清光苑 様



高齢者と子どもがふれあえる 幼老共生施設に対応する厨房

「宝塚清光苑」は、中央に園庭を挟んで「仁川ウエル保育園」を併設する幼老共生施設。子どもたちは高齢者とのふれあいを通して、思いやりや慈しみの心を養い、高齢者は子どもたちと接することで日々の生活にハリや生きがいを感じています。保育園の食事も「宝塚清光苑」の厨房から提供するため、厨房内には高齢者用、幼児用それぞれの食事を作るスペースを用意。園児が調理シーンを見られるよう、厨房の窓の下には足場が設置されています。



Food Episode 20
Fukushima
こぼれ話



施設内の農園とサブキッチンで 子どもたちの食育を推進

来春には施設の裏手に野菜畑や果樹園が完成する予定。園児たちが育てた野菜や果物を「宝塚清光苑」のサブキッチンに持っていくと、おやつや昼食として提供される仕組みです。実際に土をさわり、食物を育て、それがどのように調理されて自分たちが食べる料理になるのか。一連の流れを体験することで、子どもたちは食のプロセスを理解し、食を選択する力を習得します。食育を推進するサブキッチンは、今後ますます需要が高まりそうです。

急速冷却調理・加工機 ブラストチラー/ショックフリーザー

加熱調理品のクオリティを守り、
変わらない「おいしさ」を届ける。

Tasty

おいしさアップ!

自然冷却(緩慢冷却)だと

食品内部の風味や水分が蒸発してしまい、かたくなってしまう。
●バサつき ●風味が逃げる ●色抜け

ブラストチラー冷却なら!

おいしさを封じ込め、風味をしっかりとキープ

- 本来の香りが逃げず、色抜けも防止します。
- 時間が経過してもバサつきません。
- 加熱調理後のオーバーアクシングを防止します。

Time

時間を短縮！

自然冷却(緩慢冷却)だと

冷却に時間がかかり、作業がスムーズに行えない。
●きちんと冷めているかわからないまま冷蔵庫に移していた。

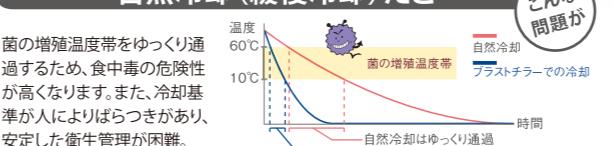
ブラストチラー冷却なら!

- 作業効率が良くなります。
- 芯温計で中心温度を計測することで確実に食品を冷却することができる。
- 冷却時間が明確になるのでオペレーションが組みやすい。
→計画生産できる。

Safety

安全性アップ！

自然冷却(緩慢冷却)だと



ブラストチラー冷却なら!

加熱調理後の食品を急速冷却、
風味をしっかりとキープ 食の安全安心を守ります。

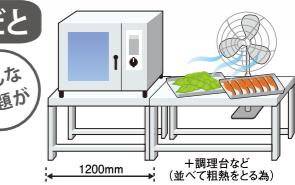
- 菌の増殖温度域を素早く通過するので安全・安心です。
- 落下細菌の付着や虫・異物の混入も防げます。
- 芯温計がついているので、T-T (温度・時間) 管理をしながらの冷却が可能です。

Space

空間の活用

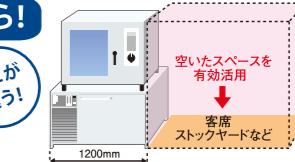
自然冷却(緩慢冷却)だと

ヨコ型調理で広いスペースが必要。
●こんな問題がある



ブラストチラー冷却なら!

タテ型調理で省スペース化が可能!
●こんな問題がない



「食」で元気をサポートするウエル清光会の“進化する厨房”。 現場の声を反映し、従業員と利用者に寄り添った厨房を作る。

大阪・兵庫を中心に、特別養護老人ホーム、ケアプランセンターなど、あらゆる介護・福祉サービスを提供する社会福祉法人ウエル清光会。

同会が特にこだわっているのが、個々の利用者の健康状態や生活習慣に寄り添う、きめ細やかなサービスで、

利用者に提供する毎日の食事は業者に委託せず、施設内の厨房で調理しています。

2015年8月にオープンしたばかりの複合老人福祉施設「宝塚清光苑」でも、福島工業が厨房の設計から機器・備品の導入までを全面的にサポート。

同会の理念を尊重し、現場の声をできる限り反映した理想の厨房を作るため、尽力させていただきました。



■宝塚清光苑 概要

法 人 名 社会福祉法人ウエル清光会

所 在 地 兵庫県宝塚市仁川団地4-15

T E L 0798-51-5510

現場目線で考えられた厨房の導線と衛生管理

福島工業と社会福祉法人ウエル清光会のご縁は、2014年3月、兵庫県・芦屋に開設した「陽光苑」の厨房一式をお任せいただいたことにはじまります。「全従業員の物心両面の幸福の追求と、福祉と教育を通じて六方笑顔を創造し、社会の成長発展に貢献する」という理念に基づき、利用者一人ひとりのQOL(Quality of Life)向上を重視する同会では、すべての食事を施設内で調理し、提供しています。利用者の健康状態や体調の変化に細かく対応し、より良いサービスを提供するためには、まず現場のスタッフが働きやすい厨房であることが重要。しかし「陽光苑」の厨房では敷地面積の都合上、限られたスペースで、いかにして働きやすい導線を確保するかがカギでした。これまでの経験で培ったノウハウや知識を総動員し、福島工業が提案・設計した「陽光苑」の厨房は「非常に効率良く導線が確保され、コンパクトにまとまっている」と現場からも高い評価をいただき、続く「宝塚清光苑」の厨房も任せていただくことになったのです。

「宝塚清光苑」の厨房では、200名弱の施設利用者すべての食事はもちろん、併設する保育園の子どもたちの食事も提供します。その設計に当たって、厨房統括の竹内様がこだわったのも、やはり厨房の導線と衛生管理でした。食品衛生法に基づく厨房、食品庫、下処理室、洗浄室、サブキッチンの配置はもちろん、ムダのない手洗い・消毒ポイントの設置など、細かな使い勝手にも配慮した福島工業の設計に、「厨房のことをよく分かってくれていると感じました。コンセントの数や位置、厨房機器の扉の開閉の向きなど、実際に使用している私たちでないと分からないような細かいところまで、私たちと同じ感覚で理解してくれている。その

経験と知識の豊富さに、安心して設計を任せることができました」と竹内様。介護・福祉業界で30年以上、厨房の立ち上げに携わってきた竹内様、調理副主任の川上様と何度も打ち合わせを重ね、信頼を寄せただけたことで、「宝塚清光苑」の厨房はさらに一步、理想に近づきました。

迅速かつ手厚い対応が何よりも信頼できる

1年365日、利用者の皆さんに毎日欠かさず食事を提供し続けることが私たちの仕事。機械が故障したからといって、食事を出さないわけにはいきません。しかしこまでの経験上、なぜかお盆やお正月といった世間が休みの時に限ってトラブルに遭遇する確率が高いのですが、福島工業はこうした時の対応が抜群に早いんです。例え当日中の修理が難しくても、必ず何らかの対応策を講じてくれる。

だから信頼できるんです。30年以上、厨房の立ち上げに携わり、さまざまな厨房を見てきましたが、設計段階から携わり、ここまで現場の意見を反映した厨房になったのは初めて。担当者が何度も足を運んでくれ、丁寧に細かく私たちの意見を汲んでくれたおかげで、100点満点に近い厨房ができました。次の「刀根山清光苑」でも、ぜひ良いパートナーとしておつき合いを続けていきたいと思います。



社会福祉法人ウエル清光会
「宝塚清光苑」施設長 徳田 淳二様(中)
厨房統括 竹内 由起様(右)
調理副主任 川上 徹様(左)



①設置サイズを自由に調整できるプレハブ冷蔵庫 ②下処理室側から見たバスマルチ冷蔵庫
③スチームコンベクションオーブンは扉の向きにもこだわりが ④RO水生成装置は厨房の外に
⑤⑥電解次亜水生成装置(FEクリーン水)。水道水感覚でたっぷり使うことができる

全従業員の幸福を追求するために 作業負担の少ない厨房作りをめざす

福島工業を選んでいただいた理由の一つとして、厨房の設計はもちろん、厨房機器から調理器具、コップ、お皿などの備品類まで、すべて一括で任せられるという点も評価していただきました。窓口の一本化により、発注の手間が軽減されれば、その時間を利用者へのサービス向上に当てていただくことができます。また、気になる点があればどんな小さなことでもご相談いただくことで、厨房全体を見通したご提案ができるため、今後も介護・福祉業界の厨房に携わる我々にとっても、ノウハウの蓄積という大きな意義があります。

実際に「宝塚清光苑」では、我々のご提案から以下のような機器を採用いただきました。仕入れた大量の食材を衛生的に保管するため、「冷蔵庫はできるだけ多く」というご要望にお応えして、厨房内の縦型・横型冷蔵庫のほか、食品庫内にプレハブ冷蔵庫を導入。スペースに応じてサイズをオーダーメイドできるプレハブ冷蔵庫は、空きスペースを有効に活用できます。さらに、厨房と下処理室をつなぐ位置にはバスマルチ冷蔵庫を設置。両面扉のため、下処理した食材を外気にさらすことなく直接厨房で受け取ることができます。このバスマルチ仕様はステームコンベクションオーブンでも採用。衛生面はもちろん、厨房内の移動を減らし、作業の効率アップにも貢献しています。

食の安全・安心とおいしさ、どちらにも影響する「水」にも当然こだわっています。厨房内にRO水生成装置と電解次亜水生成装置FEクリーン水を設置。RO水は味の邪魔をする不純物を排除しているので、素材本来の味を大切にするダシやスープに適しているほか、お茶やミルクなどの飲料にも安心して使ってもらいます。FEクリーン水は水と塩のみを原料とし、環境にも食材にも優しい殺菌水です。食品はもちろん、調理器具の殺菌や洗浄・消臭に使用します。「昔は自分で希釈して作らなければならなかったのに、便利になったものです」と、感慨深そうなおふたり。利用者だけでなく、全従業員の幸福も追求するのが社会福祉法人ウエル清光会の理念。少しでも厨房作業の負担を軽減するべく、常にベストな機器をご提案していくことが、我々の使命です。

どこまでも進化する厨房を作る そのパートナーであり続けるために

現在、プラストチラーによる冷却調理やスチームコンベクションオーブンによる加熱調理が主流になってきました。「宝塚清光苑」でも、これらの機器を導入することで、従業員の方々の作業効率と衛生面が向上しました。「私たちは利用者一人ひとりに寄り添うサービスを目指していますが、本当に個々の体調や好みに合わせて食事を提供しようと思ったら、食事のタイミングや時間も一人ひとり違うはず。個別に最適なタイミングで食事を提供できればベストです。その一方で、料理の作り置きができる、従業員の負担も減らせます。ゆくゆくはプラストチラーを使った真空調理なども視野に入れ、食の安全とおいしさ、きめ細やかな個別対応と作業の効率化、すべてを叶える理想的な調理法を模索していきます」。より利用者一人ひとりに寄り添った食事。従業員の方々の負担を軽減する厨房。おふたりの目は、この両者を追求した先にある、新たな調理システムの可能性を見据えています。

2016年12月には、地域密着型特別養護老人ホーム「刀根山清光苑」の開設を控える同会。「陽光苑」「宝塚清光苑」の厨房設計を通して得たノウハウと、実際に運用するなかで見えてきた課題を「刀根山清光苑」の厨房に生かすべく、再び福島工業と竹内様、川上様がタッグを組みました。現場を知り尽くしたおふたりからの率直なご意見やご要望は、我々に対する期待の表れ。「福島工業となら、どこまでも進化する厨房を作ることができる」。その思いに応えるために、我々は努力を惜しません。

