

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

Vol.23

「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、美味しく、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！

八王子西部地区の高齢者医療・介護を
支え続けてきた城山病院。

実演セミナーや調理方法のサポートを
通じてブラストチラーを導入

食の安全とおいしさを両立した
給食メニューのクオリティと効率アップを実現

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23回は、「城山病院」様を訪問しました。

特集

八王子保健生活協同組合
城山病院 様



ブラストチラー／ショックフリーザー

アツアツの調理品の粗熱取りや急速冷却・
凍結をするための機器です。

粗熱取り用



ブラストチラー 100V
1/1 ホテルパン 5枚収納



ブラストチラー 6 型ヨコ
1/1 ホテルパン 6枚収納



ブラストチラー 12 型
1/1 ホテルパン 12枚収納



ブラストチラー 40 型
1/1 ホテルパン 40枚収納

ブラストチラー導入のメリット

おいしさアップ!

おいしさを封じ込め
風味をしっかりキープ

- 本来の香りが逃げず、色飛びも防止します。
- 粗熱取りで使用した場合、時間がたってもふっくらジューシーです。
- 加熱調理後のオーバークッキングを防止します。

効率アップ!

冷却時間が明確になるのでオペレーションが
組みやすく、計画生産が可能です

- 冷却時間を短縮でき、作業効率が良くなります。
- 芯温度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ます。
- クックチル、クックフリーズ（計画生産）には欠かせません。

安全性アップ!

加熱調理後の食品を急速冷却し菌の増殖温度帯を一気に通過。食の安全安心を守ります

- 菌の増殖温度帯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・異物の混入を防ぎます。
- 芯温度計がついているので、TT（温度・時間）管理をしながらの冷却が可能です。



フクシマが提案する
冷却調理とは

フクシマが提案する「冷却調理」は新調理システムの実践から生まれた方法です。
安全性を重視した保存の方法論ではなく「おいしさを重視」した方法論です。急速冷却することにより、安全性だけでなく料理のおいしさ・品質をキープすることができます。つまり冷却調理とは、料理のおいしさを保つための重要な調理工程なのです。冷やして食べる料理はもちろんのこと、すぐに食べない料理や惣菜においても活躍します。

New

自動洗浄機能付
ブラストチラー

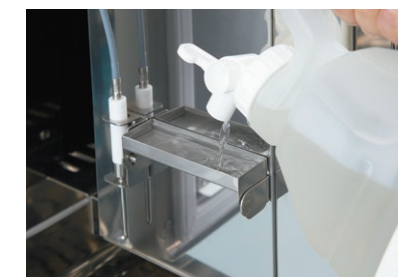
QXC-012SFLV



毎日の清掃時間を大幅に短縮

自動洗浄機能とは

調理後に庫内に専用洗浄剤を投入し、操作パネルのクリーニングボタンを押すだけで庫内はもちろん冷却箱内の蒸発器も洗浄し、すすぎ、乾燥までを自動で行うものです。



専用の洗浄剤を用意しています。

Fukushima  www.fukushima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■本パンフレットに収録したものは、すべて当社に著作権の存するものです。無断複製は固くお断りします。



かんぽで食料品価格をアップ!
福島工業は、FOOD ACTION NIPPONを推進します。

八王子保健生活協同組合城山病院（東京都八王子市）

「冷却」自体を調理に応用 柔軟な発想で新たなメニュー開発につなげる

実演セミナーで活用法を理解
導入の後押しになる

ミシュランで3つ星をとったことで知られる高尾山のそばにあり、1979年の開設以降、八王子西部地区の高齢者医療・介護を支え続けてきた八王子保健生活協同組合城山病院。介護療養病床、医療療養病床、回復期リハビリテーション病床の合計199床を擁している。

「入院患者さんの多くは高齢者であり、経管栄養の方も少なくありません。食事の提供数は朝晩は約90食ですが、昼間は併設しているデイケアや複合型事業所の食事も提供しているため、昼食に限っては150食の提供となっております。」



急速な冷却ができるので、ソフト食の形成も容易になったという

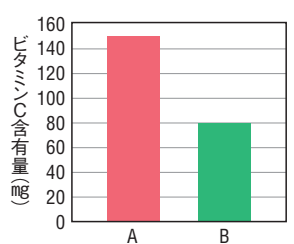
います」と話すのは、同院栄養科の服部菜美さん。給食は直営で管理しているため、栄養科にとって調理作業をはじめとした業務効率化は日々の課題となっている。効率化の一つの手段に、厨房機器の適切な活用が挙げられる。同院では2014年2月に以前使用していたプラスチックが故障したことを機に、新たに福島工業株式会社の「プラスチック QXF-012SFLV」を導入し、業務効率化につなげている。

「実は、プラスチック自体は冷却する機械、というイメージしか当初はありませんでした」と、調理師の松崎典幸さん。そのため、故障した際もそこまですぐに緊急性があるとは思わなかったと本音を漏らす。しかし、ほかのスタッフから温度管理のしやすさなどからプラスチックは必要との声が挙がり、買い替えを検討することになり、各社の資料を取りそろえるなかで、福島工業株式会社の「プラスチック QXF-012SFLV」に行きついた。

同製品に決定する大きなきっかけとなったのが、同社が開催するプラスチックの実演セミナーに参加したこと

だったと服部さんと松崎さんは声をそろえる。スチームコンベクションオーブンなどのセミナーには出たことがあるが、プラスチックのセミナーは初めて。活用方法だけではなく、「冷却調理」という新しい調理法も提案。機能だけではなく、調理法にまで言及した説明がわかりやすく、導入に至ったという。

なお、冷却調理とは急速冷却・急速凍結により衛生面を確保するとともに、食材のおいしさや品質アップを図ることができるという同社が独自に提案している調理手法だ。たとえば、焼き魚の場合、中心部の温度はそのままに、表面の温度だけ冷ますことで表面からの余分な水分の蒸発を防ぎ、ふっくらと仕上げるができる。これは、余熱による余分な加熱を防ぐことがで



A: プラستチラーで芯温3℃まで冷却
ビタミンC 150mg / 100g
B: 流水で芯温28℃まで冷却
ビタミンC 80mg / 100g

試験データ：一般財団法人東京顕微鏡院

図 冷却法の違いによる
栄養価の変化(ブロッコリー)

さらに、ブロッコリーをスチコンなどで加熱後に冷却する場合、プラスチックと流水での冷却では、栄養価に大きな違いが出るといった(図)メリットもある。作業効率も上がるうえに、栄養価も逃さない。

熱をとる機能を活用し
誤嚥のリスクを減らす

また、同社にはフーズコンサルタント室という病院勤務経験などがある管理栄養士が営業スタッフとは別にいることも、非常に心強いと服部さんは話す。「機器の説明やコストについての説明はできても、調理方法や応用の仕方となると、なかなか言及できる方がメーカーさんの中には少ないというのが正直なところでした。福島工業さんは、導入後でもわからないことや調理法に



城山病院栄養科スタッフの皆さん

ついでに疑問があった場合、直接厨房で管理栄養士の方が説明してくれるので不安がすぐに解消できます」(服部さん)。

実際、同社の管理栄養士は各地の医療機関・施設の栄養部門を日々訪問し、機器の説明や調理法の提案などを行っている。時には訪問先から、想定していなかった活用法が生まれることもあり、それをほかの訪問先に教える、といった役割も担っているそうだ。

同院もプラスチックを活用していくなかで、大きなメリットに気づいた



福島工業(株)の管理栄養士の青木そのこさん(左)と話す栄養科の服部菜美さん。各種セミナーや新たな機器に関する情報なども伝えられる



青木さんは継続的に病院を訪れ、その場で厨房スタッフから使い方や調理法の相談も受ける



湯気が出たまま、即プラスチックに入れることで、水分の蒸散を防ぎ、ふっくらと仕上げられる



「プラスチック QXF-012SFLV1」は急速冷却・急速凍結できるので、メニュー展開のバリエーションも広がる。手入れも簡単

ということはあるとは思いません。単に粗熱をとる、というだけの役割にはとどまらないのです」と、松崎さんは利点を説明する。実際、「離水しにくくなっている」と病棟スタッフからも声が挙がっており、その効果に栄養科スタッフも満足しているという。

さらに、プラスチックの導入により、栄養科スタッフ全体の士気も上がり、新たなメニュー開発にもつながっているという。たとえばサケのマヨネーズ焼き。それまでは焼いたサケの上にマヨネーズを載せていたが、熱によっ

て溶けて形が変わりロスや見た目の悪さにつながっていた。「プラスチック QXF-012SFLV1」で粗熱をとることで、こうした問題は解消され、見た目も味も満足のいくものがつくれるようになった。「新たなプラスチックの導入により、発想の幅が広がりました。厨房スタッフからも『こうしたほうがいいのでは』と活発に意見が出るようになりました」と、服部さんは導入の効果が意外な点にまで広がったと話

す。

加えて、機能面の強化も作業効率アップに役立っているという。同プラスチックは庫内を水洗いでき、乾燥機能がついていることも採用の決め手の一つだ。カビなどの発生原因となる水滴が残りにくく、庫内の手入れがしやすく、掃除の手間も減ったという。

冷却時間もそれまでのよりも短縮されたので、ロス分を見越してつくり置きしていた水分補給ゼリーなども、依頼があった時に随時つくることができて食品ロスも削減。菌の繁殖温度帯を素早く通過するので、安全面の確保も可能となっている。

「今後はプラスチックの機能をもっと活用し、個別対応食への展開も視野に入れていきたいです」と服部さん。プラスチックという新たな道具をいかに活用するのか、創意工夫の熱は高まるばかりだ。