

# 業界初！マイクロ波再加熱カート

～彩り豊で艶やかな食事を病院・福祉施設でも～

中島 弘喜 (なかしま ひろき) 株式会社中島製作所 取締役 開発課長

要約 ニュークックチルシステムの「一次調理⇒冷却⇒再加熱」という複数の調理工程において、最終の再加熱の仕上がりが食事品質を大きく左右する。マイクロ波加熱は電子レンジ（家庭への普及率 96% 以上）と同じ加熱原理であり、食材自身を加熱するため速やかに温めることができる。マイクロ波再加熱カートでは料理の容量や食材、調理方法に合わせて加熱量、加熱時間を個別に変えることで「彩り豊（変色が少ない）」「艶やか（乾燥しにくい）」「香りがよい（風味が飛びにくい）」食事の提供が可能となる。マイクロ波加熱方式の再加熱カートは中島製作所が業界で初めて開発した商品であり、その概要を紹介する。マイクロ波は素材を活かした鮮やかさ・艶の「色」を表現することが可能な加熱方式である。

## 1. はじめに

株式会社中島製作所（佐賀県佐賀市蓮池町蓮池 66 番地 代表：中島和弘）は大正 14 年（1925 年）創業でお客様と共に成長してきた企業である。開発・設計から板金加工・機械加工、組立てまで自社で一貫して対応できるのが一番の強みである。生産設備を独自で制作する部署もあり、対応が難しい内容も柔軟に対応しお客様のニーズに幅広く応えることが可能である。これまで培ってきた金属加工技術を基に 2010 年より自社製品開発に取り組んできた。社会的な課題である少子高齢化問題、食の安全安心提供などに関わる再加熱カートの開発を主軸とした体制で取り組んできた。また業界初の「マイクロ波加熱技術」は当社独自技術であり、それをコア技術とした商品開発を進めている。何よりも美味しい、温かい食事を食べる人に届けることを目指している。



## 2. ミールシャトルの特徴

ミールシャトル（マイクロ波再加熱カート）は大量調理施設衛生管理マニュアルを遵守した製品である。

### 【基本的な特徴】

- ① シャトルとステーションの分離構造
- ② トレイメイクした状態でチルド保存可能
- ③ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく提供
- ④ タイマー機能により早朝出勤の負担が緩和

