

# 再加熱カート国内導入実績 No. 1

—パイオニアである AGP のこだわりとは—

田島 也考 (たしま なりたか) 株式会社エージーピー 営業開発本部 フードシステムソリューション事業部 主任

**要約** なぜ再加熱カート国内導入実績 No. 1 なのか。株式会社エージーピーの再加熱カートは、「美味しさ」、「高度な衛生管理」、「エコ・省エネ」、「軽量・コンパクト」と4つのこだわりでこれまでも顧客のニーズに応じてきた。クックチルと AGP 再加熱カートを組み合わせることで、クックサーブで実現出来なかった高度な衛生管理、調理と盛付工程の平準化、適時適温を担保し温かくて美味しい食事提供を実現してきた。昨今、給食業界における人手不足が深刻化しており、将来の更なる厳しい環境を打開すべく抜本的な合理化が望まれている中、本紙では、これらの問題に大きく貢献できるカートラインナップや特徴などを紹介する。

## 1. はじめに

株式会社エージーピー（本社：東京都大田区羽田空港1丁目7番1号空港施設第2総合ビル 代表：山口栄一）は、1965年（昭和40年）に設立された。主要株主は、日本航空株式会社、三菱商事株式会社、ANAホールディングス株式会社と事業基盤は盤石である。

これから紹介させて頂く、エージーピーの再加熱カートは、1986～1990年に日本航空株式会社と共同で開発した機内食カートの強みやノウハウをベース1998年からその技術を応用し病院福祉施設、事業所給食、学校などに向けて再加熱カートの開発・製造・

販売を行っているパイオニアメーカーである。

## 2. 再加熱カートの種類

現在、再加熱カートの加熱方式はいくつかある。カート庫内に熱風を循環させる熱風式、熱風式にさらに蒸気を加えた熱風蒸気式、電子レンジで使われるマイクロ波を利用したマイクロウェーブ式などがある。

エージーピーの再加熱カートは、他方式の単なる温めなおしでなく、熱効率が良い直接加熱のIH式とEH式で仕上げ加熱を実現している。

### 2.1 IH 再加熱カートとは



写真1 EH加熱カート (28食)  
サイドローディングタイプ



写真2 IH加熱カート (24食)

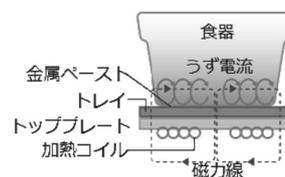


写真3 IH加熱の原理

電磁誘導加熱 (Induction Heating) 技術を用いたカートである。特徴として、食器一個から加熱することができ、加熱した食器の数だけ電気を消費する。また、1トレイあたり最大3点（主菜・副菜・汁）まで加熱ができ、各メニューに応じて、加熱時間と火力（3～5段階）をそれぞれ調整し、質量に応じた様々なメ