

『業務用炊飯器』をユーザー目線で見直す 【厨房 innovation】

西 辺 茂 タニコー株式会社 本社第二営業部 営業推進 マイクロ波炊飯機担当 理事

要約 近年、「景気」「環境」「コスト」など、厳しい企業環境の中で『外食産業』を初めとする『老人介護施設』『病院施設』『食品スーパー』などの経営者の方々はあらゆる方面から『炊飯器』の見直しをされている。『食味の向上』は勿論の事、『コスト削減』『労務改善』など特に、環境問題では「省エネ法」が施行され避けて通れない重要な課題となっている。又、これの対処として『炊飯器』のハード面だけでなく、炊飯オペレーションの有り方、『お米』の「普通精米」か「無洗米」かの検討も不可欠と言える。今回ご案内する【マルチ対応マイクロ波炊飯機】は各方面でご採用頂いた方々の「きっかけ」「導入後の感想」など、生の声をご紹介しますので、『お米』の情報も併せてご紹介する。

1. はじめに

商品はシャープ製で業務用電子レンジが基本ベース、唯一違う点は食材に対し【熱パワー】【温度管理】【時間管理】がコントロール出来、ご採用頂くお客さまの要望に合わせて弊社が【炊飯プログラム】*を作成し、商品搬入・据付・サービスマンテナンスの一貫体制を対応する業界初の商品。

これにより、【暖める】【炊く】【蒸す】【食材加工】が出来、オペレーションが簡単なおうえ、誰でも均一な出来上がりが可能、更に「ご飯の炊き増え」が生じお米代の削減効果が如実に現われ、省スペース対応で【厨房 innovation】と言えよう。

*【炊飯プログラム】は「東京電力(株)」と「タニコー(株)」と共同研究したものです

2. 炊飯プログラムメニュー概要

従来の炊飯器と違い炊飯釜を熱しない商品特長を生かし基本メニューは（・白飯・酢飯・赤飯・玄米・お粥・炊き込み、など）

応用メニューは（・豆腐・茶碗蒸し・プリン・パスタ・カレー・シチューなど、電子レンジ機能含む）

3. ご採用事例

3.1 老人介護施設

- ・企業名：オリックス・リビング株式会社さま
- ・マイクロ波炊飯機の設置：(各々の施設：2台設置/4ヶ所)
- ・従来の炊飯器：ガス炊飯器（各々の施設：2台設置）
- ・施設エリア：東京電力管内
- ・企業概要

有料老人ホームを始めとする高齢者の生活を支える役割を担うべくオリックスグループに属し2005年4月に設立。現在関東圏、関西圏に合わせて20ヶ所（有料老人ホーム18ヶ所、高齢者専用賃貸住宅1ヶ所、高齢者向け賃貸住宅1ヶ所）を運営。

現在千葉みなとエリアでは青い空、緑の多い公園、青い空に抱かれ、グッドタイムリビング千葉みなと/海岸通、グッドタイムリビング千葉みなと/駅前通、プラテシア千葉みなとを運営。

ゲスト（お客さまをゲストと呼ぶ）の皆さまの安心と賑わいのある生活を支えている。

- ・導入のきっかけ

ゲストハウス内でのレストランでは、従来からガス



山田統轄 ジェネラル
マネージャー