

株式会社 富岡食肉センター

MITA セントラルキッチン

唐澤 直仁 (からさわ なおひと) ニチワ電機株式会社 東京支店 市場開発部 副部長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。今回は「セントラルキッチン」の事例を取り上げる。

1. はじめに

株式会社富岡食肉センターが運営する MITA セントラルキッチンは、主に福祉施設を対象とした食事を供給するセントラルキッチンである。元々は、群馬県富岡市内の福祉施設9ヶ所の給食業務を請け負っていたが、より一層の業務拡大時の人員確保の難しさや食材調達・エネルギーコストの効率化を考え、一極集中のセントラルキッチン建設の検討を開始。約5年に亘る構想の末、2010年2月に竣工。農林水産省 HACCP 手法支援法取得（社団法人日本給食サービス協会認定第18号）、2011年の電化厨房フォーラム21主催、「快適厨房コンテスト」では見事に最優秀賞に輝いた施設である（写真1）。



写真1 施設外観

2. 施設概要

表1 施設概要

名称	MITA セントラルキッチン
社名	株式会社富岡食肉センター
所在地	群馬県富岡市星田871-1
敷地面積	8876.72㎡
建物面積	1049.98㎡
厨房面積	390.32㎡
構造規模	1階
竣工	2010年2月
工期	2009年11月～2010年2月
建築・設備設計	関工不動産管理株式会社
設備施工	株式会社関電工
厨房設計	ニチワ電機株式会社