

株式会社マルイチ セントラルキッチン高森台

築瀬 隆義 (やなせ たかよし) ニチワ電機株式会社 コンサルティング部 システムデザイン室 室長

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「調理施設」の事例を取り上げる。

1. はじめに

株式会社マルイチ セントラルキッチン高森台は福祉施設への料理の提供を目的とした調理施設である。現在、春日井工場では弁当を9,500食/日の提供を行っているが、今回新設した工場では5,000食/日の生産能力を持った施設である。本施設では厚生労働大臣・農林水産大臣の認定する高度化基準をクリアし、『HACCP 施設認定』を受けている。

セントラルキッチン構想は3年ほど前からあったが、今回、創業30周年を期に本施設の開設に至った。本施設は老人施設、福祉施設、学校、幼稚園、社員食堂などの集団給食施設への料理提供をする施設として位置づけている。昨今の人手不足の折、集約できる調理作業は当施設が担い、喫食者の前では少ない人数で最高の手厚い「お・も・て・な・し」をすることにより、食事をされる方が笑顔で満足して頂ける提供を目指しており、ソフト食や嚥下食のような個別対応もできるようにしている。

(株)マルイチの社員教育は徹底していて、その結果、

衛生に関する意識レベルの高さはもはや社風であると言えるほど浸透している。それに加え、より高いレベルのハードを備えることによって一層の『食の安全』を確保している。今回の施設造りでは人・物の動線の中に「必然的な衛生動作」「温度管理」も重要視した設計をしている。

2. 施設の概要

名称	株式会社 マルイチ セントラルキッチン高森台
所在地	愛知県春日井市高森台4丁目16-9
用途地域	準工業
建築面積	747㎡
敷地面積	3,080㎡
構造	R C造平屋
工期	平成25年9月1日～平成25年12月16日
建築設計・施工管理	関工不動産管理株式会社
厨房コンサルティング	ニチワ電機株式会社
設計施工	ニチワ電機株式会社

