

美味滋養工房 長岡セントラルキッチン

西岡 忠昭 (にしおか ただあき) 株式会社 マルゼン 営業開発部 キッチンコンサルティング室 チーフインストラクター

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「食事サービスセンター」の事例を取り上げる。

1. はじめに

平成 23 年 8 月、新潟県長岡市にオープンした病院・福祉施設向けセントラルキッチン「美味滋養工房」は、HACCP 方式に基づく先進の厨房運用システムに基づき、食品の安全性を確保するとともに、最新設備機器の導入により快適で働きやすい作業環境を実現した施設である。

運営会社である株式会社マイステルジャパンの食に対する姿勢「安全・安心・そして美味しく・楽しく」を体现しており、現在まで順調に稼働をしている。

今回は病院・福祉施設の食事を集中調理する為に建設された食事サービスセンター(セントラルキッチン)を厨房事例として紹介する。



写真 1 施設全景

2. 施設概要

名称	医療・福祉の里 美味滋養工房 長岡セントラルキッチン
法人名	株式会社 マイステルジャパン
所在地	新潟県長岡市南七日町 2-6
食数	最大 10000 食/日
敷地面積	約 4600 m ²
建築面積	約 1400 m ²
厨房面積	約 900 m ²
竣工	平成 23 年 8 月
設計	株式会社 高田建設設計事務所
建築施工	清水建設 株式会社
厨房施工	(株)マルゼン

3. 設計コンセプト

3.1 「安全・安心と美味しさの両立」

株式会社マイステルジャパンの施設コンセプトとして「病院や福祉施設における食事提供は患者様・入居者様の健康保持や増進に重要な役割を担っており、安全安心を追求するのは当然である。しかし美味しさが二の次になってもいけない。美味しく無ければ食が進まず、必要な栄養も摂取出来なくなる事になる。

食事を何より楽しみとなる病院や福祉施設を目指す為に「美味しく、楽しみに食べて頂ける食事提供を支えるシステム」を採用した。