

フジマックの再加熱カート

～〈おいしさ〉と〈安全〉を確実にキープ～

西川 早苗 （にしかわ さなえ）株式会社フジマック 営業本部 市場開発部第二部 主任

要約 医療をとりまく環境は大きく変化している。日本の給食は「クックチル」には向かないとされていたが、現在は「ニュークックチル」という新しいシステムの導入が欠かせないものになりつつある。「より安全に」そして「より高品質な食事の提供」を計画的かつ効率的に実現するため、お客様の声をとり入れ、製販一体で取組んだ、ニュークックチルシステムに欠かせない機器「再加熱カート」を紹介する。

1. はじめに

フジマック（本社：東京都港区新橋 5-14-5 代表：熊谷俊範）は、昭和 25 年創業以来、総合厨房機器メーカーとして最高の「食」を提供する厨房の理想像を追求しています。



環方式を採用、全段ムラなく均一な再加熱を可能にします。さらに最小・最軽量・省スペースのコンパクト設計で厨房スペースの有効活用と操作性・作業性の向上を実現しました。



「食」は人々に「喜び」を与え、人々の「健康」へ繋がります。近年は、「食の安全意識」が社会的に高まり、「食」をめぐる環境は大きく変化し続けており、医療や福祉の給食サービスにおいても、「食の安全確保」だけでなく「計画生産」や「効率化」、「適時適温での品質向上」が求められています。

従来のクックサーブでは解決が容易ではない課題が多くあるなか、注目されてきたニュークックチルシステム。食のトータルサポートを目指すフジマックは、理想的なニュークックチルシステムの構築に向けて、

「高品質かつ安全な食事の提供」を可能にする「再加熱カート」を発売いたしました。

料理の仕上がりの良さを重視した独自設計の熱風循

