

tanico

CURRENT NEWS

[カレントニュース]

Vol. 40

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

BISTRO
MINAMIYA



成功のパートナー



写真:ビストロ ミナミヤ/鶏 soba KAMOSHI(北海道札幌市)

▼詳しくはこちらまで

タニコー 検索 <http://www.tanico.co.jp>

タニコー株式会社 | 本社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL: 03-5498-7111 (代)



CURRENT NEWS

Vol. 40

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

世界に一つだけの
キッチン
【日本料理店編】 てのしま (東京都港区)



看板メニューの開発秘話
ビストロ ミナミヤ (北海道札幌市)

ホットスポットレポート
アシリ・和來 (北海道岩見沢市)

厨房設計ワンポイント講座
知ってトクするコラム

タニコーニュース
日本ガス協会 平成30年度「技術賞」受賞

特集

医療・福祉サービスの最前線
地域の笑顔を支える



タニコー株式会社

2018年9月20日発行 発行:タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111 (代)
編集:KWC/デザイン:ライラック

地域の笑顔を 支える



地域の人々の健康や生活を支える医療・福祉施設。少子高齢化に伴い、利用者は年々増加の傾向にあり、施設の整備が課題となってきています。今回は、医療・福祉サービスの最前線で活躍する管理栄養士のお2人に取材しました。

撮影:岡田一也/イラスト:YAB



特別養護
老人ホーム
ナーシングコート

入居者、地域の人々、職員。
皆が笑顔になるためのアイデアがいっぱいの施設



最新の設備を導入し、 サービスの充実を図る医療・福祉施設

地域の人々にとってなくてはならない、医療・福祉の各施設。それらの施設には、患者や入居者に幅広いサービスを提供するための設備が設けられており、多様な最新機器が導入されています。

病院や福祉施設の食事は、一人ひとりの栄養状態や病態をきちんと把握したうえで、適切な栄養ケアマネジメントのもとで提供される必要があります。そこで重要な役割を果たすのが、管理栄養士。専門的な知識と技術によって、健康な方はもちろん、病気を患っている方や高齢のため食事が摂りにくい方に対しても、栄養管理、栄養指導、給食管理、献立作成を行います。

実際の調理作業は委託給食会社が担当する形が主流ですが、管理栄養士が医師や医療スタッフ、介護職

スタッフなどと連携しながらトータルに栄養ケアを行い、給食を管理・運営します。

そうした施設での食事の提供は、患者や入居者の健康状態に合わせて、一般的な「常食」のほか、きざみ食や流動食などの「特食」といった、さまざまな形態で行われる必要があります。また、病態に応じた食事制限のある人や、自力で食事を摂ることが困難な人もいるため、それぞれの状態に合わせたきめ細かな対応が求められます。

どのような状態の人にも、できる限りおいしく、食べやすく、楽しんでもらえる適切な食事を提供する。管理栄養士が適切に給食を運営するためには、設備・機器面を含め、安心・安全で働きやすい環境の整備が必要不可欠となっています。



患者さん目線で考えた工夫や部門連携で、
地域の人々の健康に貢献

千葉みなと病院





VOICE



医療法人 浄光会 千葉みなと病院 理事長
西村佐和子医師

海を一望できる
オーシャンビューの病院です

海に面して立つ千葉みなと病院は、待合ロビーや多くの病室がオーシャンビュー。四季折々の、時間帯によって変わる海の風景が心と体を癒やします。診療部門は、内科、外科、整形外科の診療科と、専門外来として糖尿病、肝臓、呼吸器、循環器、物忘れの各外来を設け、生活習慣病を中心とした医療サービスを提供。安全で心のこもった診療を心がけています。



リハビリテーションと栄養管理の協働で
より効果的な訓練を

近年、リハビリテーションを行う際には栄養管理の視点が重要だとする「リハビリテーション栄養」という概念が注目を集めています。管理栄養士・言語聴覚士・理学療法士・作業療法士などのスタッフが緊密に連携。食事をどのような形で提供するか、リハビリによって消費される栄養をどのくらい補うかなどを話し合い、より効果的な訓練や栄養管理を追求しています。「当院では、口から摂食することを重視しています。たとえば、嚥下機能の低下により口から食事を摂ることが困

難になり、胃ろうを造設した患者さんでも、お昼だけ口からゼリーを食べてみるなど、少しでも口から食事を摂れるよう訓練していきます」口から食べるとはほぼの筋肉を使うので表情も豊かになり、久しぶりに食べている姿を見て、ご家族はとても喜んでいきます。「私たちの栄養ケアの目的は、食を通じて健康になっていただくこと。患者さんのQOL(Quality of Life=生活の質)を高め、なるべく日常と変わらない生活をさせていただくことです」



5 スチームコンベクションオーブンの導入で、肉や魚がふっくらと仕上がるようになり、患者さんからも好評。喫食率の向上に貢献している。



DATA
医療法人 浄光会 千葉みなと病院
千葉県千葉市中央区中央港1-29-1
TEL 043-241-5381
HP <http://www.chibaminato.com/>



1 オーシャンビューのラウンジ。ここで、患者さんやご家族と一緒に食事を楽しむこともできる。2 内側が色付けされたご飯茶碗なら、色弱の方でもご飯粒がよく見える。また、常食・軟菜食・分粥食・嚥下食などがあり、きざみ・どろみ・ミキサーなどの食形態にも対応している。3 自助食器の底面には滑り止めがあるので、トレイの上で滑らない。4 新型の温冷配膳車を導入したことで、一般的な病院給食用のものより小さめのトレイや食器が使えるように。

患者さんに食事をしっかり摂ってもらうために
厨房機器だけでなく食器類も一新!

千葉みなと病院では、2017年4月の病院移転を機に厨房機器を一新。管理栄養士・石田茜さんの発案で、「患者さんにしっかり召し上がっていただくために」、機器とともに食器類の見直しも行いました。「ひとまわり小さめの食器、内側に色付けされたご飯茶碗、手の動きに制限のある方にも使いやすい自助食器など、いろいろなものを新たに導入しました。タニコーさんに相談したところ、提案だけにとどまらず、食器業者の方とも話し合い、実物を見ることができて

非常に助かりました」入院患者の喫食率は、食器のサイズや色、形状や使いやすさなどによっても大きく左右されることがあります。介助の必要な方が、適切な食器を使い訓練をすることで自食できるようになることもあるそうです。「健康のためには、患者さん自身が『食べた!』という満足感や達成感を得られることが大切です。それが自信につながり、さらにしっかり召し上がれるようになって、少しずつ健康を取り戻していくことができます」



「家庭の食事に近い、毎日食べても飽きない食事を目指しています」と語る、管理栄養士の石田茜さん。

千葉みなと病院(千葉県千葉市)

CASE
01

栄養面から
リハビリテーションをサポート



《営業'S VOICE》



千葉営業所
岡田修治

管理栄養士の石田さんから、病院の移転を機に、食器も含めて全面的に厨房機器を刷新したいとのご要望がありました。しっかりと食事を摂っていただくためにはどうすればいいのか、患者さん目線で工夫されたアイデアがいろいろとありましたので、それらにお応えして実現につなげられるよう、厨房以外でもできる限りご要望に沿った形の提案をさせていただきました。

特別養護老人ホーム ナーシングコート(埼玉県桶川市)

CASE
02

入居者一人ひとりに
“普通の生活”を提供



DATA
社会福祉法人 愛心会
特別養護老人ホーム
ナーシングコート
埼玉県桶川市川田谷
6238
TEL 048-786-7777
HP <https://aishinkai.net/nursingcoart.html>

《営業'S VOICE》



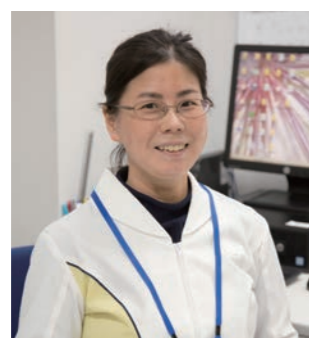
北関東事業部
事業部長代行
堀内英男
大宮営業所
池田大輔

かれこれ15年前から、石川理事長とは長い付き合いを続けていただき、大変光栄に思います。これからもご期待にお応えできるよう取り組んでまいります。(堀内)
石川理事長のアイデアが凝縮されたナーシングコート。この新しい施設で、私どもにお任せいただいた厨房がこうして稼働し始めたのを目の当たりにしたときは、非常に感激しました。(池田)



4居室への配膳には、大型の自走式温冷配膳車が活躍。5この日の昼食は、タコライス、さつまいものレモン煮、春雨サラダなど。

1大きなガラス張りのオープンキッチン。向かって右のほうに設けられた窓越しに食事の提供が可能。いすとテーブルが設置された手前のスペースは地域交流室。2オープンキッチンの内部。盛付台の側面には内装と統一仕様であるウッド調の化粧張りを施している。3調理室とは別に区分けされた洗浄室には、ラックコンベア型自動食器洗浄機を設置。洗浄作業にかかる時間は、従来の2/3に短縮されたそう。



「おかゆは人の手で作るよりも、ガス式立体炊飯器で炊き上げたほうがおいしくできます」と、管理栄養士の荒山志穂さん。

食事への意欲を高めてもらうために
味付けはメリハリをつけて

特別養護老人ホーム ナーシングコートのロビーは、モノトーンを基調とした明るい空間。左前方に目を向けると、ガラス窓の向こう側には、なんと厨房が見えます。

「福祉施設でこのようなオープンキッチンがあるところは、ほかにはほとんどないと思います」と語るのは、この施設で栄養管理を一手に引き受けている管理栄養士の荒山志穂さんです。

「入居者のご家族が来園されると、とても興味深そうに厨房をご覧になっています。作り手の顔が見え、調理作

業の様子も見えて、おじいちゃん・おばあちゃんは毎日こういう食事をしているのねと、納得していただけます」

この日の昼食はタコライス。やや意外にも思えるメニューでした。

「高齢の方とはいえ和食や煮物ばかりでは飽きてしまいますので、献立は変化をつけて構成し、行事食や季節のメニューも工夫しています。味付けもメリハリをつけて、料理の中の1つの食材には味付けをしっかりするなど『おいしいね』と言っていただける食事を心がけています」

できる限り“普通”に近い生活を
送ってもらうためのアイデアが凝縮された施設

ポップな色使いやコンクリート打ち放しを取り入れた外装。落ち着いたモダンなデザインでコーディネートされた居室。施設には、理事長・石川浩見さんのこだわりが凝縮されています。

「もちろん、具体的な設計や内装は専門家にお任せしますが、色使いやさまざまなアイデア・要望はしっかり伝えます。オープンキッチンも私のアイデアを伝えて実現しました」

建物は長年にわたって使うものであり、また、災害時には地域の人々や帰宅困難者の支援に利用してもらうこと

を想定。停電時のエレベーター駆動や大型冷蔵庫にも対応した、強力な自家発電システムを備えています。

「オープンキッチン前のスペースは、地域交流室。非常時には地域の皆さんへ窓越しに食事を提供するためでもあり、また日常的には、要介護3以上でなかなか外出できない入居者が調理の様子を見て、少しでも食事への意欲が持てるようにというねらいです」

入居者や地域の人々が“普通の生活”を送れるように、そのための工夫が随所に施されているのです。

VOICE



社会福祉法人 愛心会 理事長
石川浩見さん

職員の労働環境も考えて
厨房機器を選びました

施設を運営していくうえでは、職員へのケアも大切です。居室のベッドはすべてセンサーを備え、入居者の心拍や呼吸などを自動測定。睡眠の状態が別室のパソコンからリアルタイムで把握できます。これも、職員の労働環境改善につながっています。厨房に「涼厨」のスチームコンベクションオープンを導入したのも、温冷配膳車を自走式のものにしたのも、職員の負担減を考えてのことです。

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

日本
料理店
編

東京都港区 てのしま

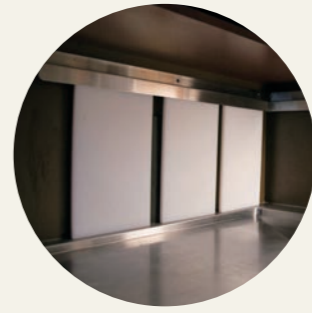
1 目の前で調理ができる ライブ感のあるカウンターキッチン

料理教室やイベントで使うことも考え、カウンター横にはシンクとIH調理器を設置。また、カウンターの奥行きや目線の高さにこだわり、お客さまと調理人が一つの食卓を囲んでいるような一体感を持たせました。



4 高さや枚数などを綿密に計算し、 まな板がすっぽり収まるように

限られた厨房スペースをできるだけ有効に使えるようにと、林さんが使用するまな板の寸法や枚数を計算し、上下左右の高さ・幅をミリ単位で設計。厨房の壁に沿って、寸法ぴったりのまな板置きスペースを作りました。



キッチンへの 6つの こだわり

2

洗ったボウルをそのまま置けるよう
棚の一番下はあえてステンレスに
シンクの上にある棚の一番下の棚板は、撥水性のよい穴の開いたステンレスを使用しています。そうすることで、洗ったボウルは水を切らずにそのまま置くことができ、作業を効率化。



3

客席と一体感を持たせた
魅せるキッチン
客席から見えるキッチンは、かまどをイメージ。客席と同じように、手島の土を混ぜた左官材をキッチンにも使用することで、一体感と温かみを演出しています。圧迫感を与えないよう、キッチンフードは斜めに設計。



てのしま 店主
林亮平さん

大学卒業後、株式会社菊の井に入社。上海万博・料亭紫料理長、菊乃井本店副料理長を経て、2015年に菊乃井赤坂店渉外料理長に就任。2018年に独立し、「てのしま」を青山にオープン。

青山にある日本料理店「てのしま」。店主である林亮平さんの本家があり、小さい頃から訪れていた香川県の「手島」が名前の由来です。素朴な料理や豊かな食材といった、地方の食文化が持つ本物の魅力に目を向け、お店を通して発信していきたいという思いで、2018年3月に開業しました。

型にとらわれないことのないお店作りというコ

ンセプトのもとに、キッチンや内装を設計。「土間の台所」をイメージしたというキッチンや、手島の土を左官材に混ぜて塗った壁、炎のような温かみを感じさせる質感の銅を使った飾り棚など、随所にこだわりを詰め込みました。

タニコーとの出会いは、林さんが料亭・菊乃井に勤めていたとき。長年の付き合いを通して信頼を寄せていたからこそ、キッチンの設

計をお願いするならタニコーと決めていたという林さん。「厨房の動きやすさは料理を通してお客さまに必ず伝わる、という信念が設計の橋口さんと一緒でした」と話します。アイデアが浮かぶたびに密に連絡を取り合い、少しずつ頭の中のイメージを形にしていきました。

そしてミリ単位で作りに上げたキッチンについて、「仕上がりに文句が全くありません。実用性・デザイン性ともにパーフェクトで、料理をすればするほど、その精度の高さを感じるキッチンです」と話してくれました。



てのしま
東京都港区南青山1-3-21 1-55ビル2階
TEL 03-6316-2150
営業時間 18:00~24:00
定休日 日曜日と月2回不定休
HP <https://www.tenoshima.com/>

設計'S VOICE



関西事業部 設計 課長
橋口拓司

「お客さまが心地よくいられるように」というゴールに向かって、一つ一つ設計していきました。林さんの熱意にも感化され、「てのしま」には、設計歴28年で培ってきたすべての知識やノウハウを詰め込むことができました。

タニコー株式会社「無料設計相談室」
HP <http://www.tanico.co.jp/consult/>

看板メニューの

開発秘話

「ラムステーキスープカレー」

北海道民が愛してやまないジンギスカンと、札幌発祥のスープカレーが同時に楽しめる、北海道らしいひと皿。ラム肉は厚切りなのに柔らかく、スパイシーなスープカレーとよく合う！名店と名高いスープカレーの「ビストロ ミナミヤ」の看板メニューは、オーナーの北海道愛から生まれました。

撮影：園枝琢磨

札幌といえば
ジンギスカンとスープカレー
名物を楽しむ、ひと皿



北海道札幌市の名物といえばスープカレー。「ビストロ ミナミヤ」の前身は、スープカレーの定番としてその名を知られるカレー専門店「南家」。2017年、20周年を機に洋食店にリニューアルされました。

「住宅地にあるので客層はファミリーが多いんです。家族で楽しめるお店にしたいと、洋食屋にしました」とオーナーの南浩二さん。

「でも、人気はやっぱりスープカレーですね」

南さんが自信を持ってすすめる看板メニューは「ラムステーキスープカレー」。「南家」時代からの一番人気メニューで、こんがり焼き上げた厚切りのラム肉をライスに乗せて、地

元産の野菜のうま味とスパイスが効いたスープカレーとともにいただきます。

「私は北海道生まれの北海道育ち。肉といえばラム肉で、ジンギスカンが好きなんです。うちのカレーとラムステーキを一緒に食べたらとてもおいしくて、これは皆に食べてほしいなと思って作りました。がっつり食べていただきたいので、肉も野菜もボリュームたっぷり大盛なところも北海道らしいメニューです」

南さんの料理に対する姿勢は「自分がおいしいと思うものを皆にも食べてもらいたい」というおもてなし心。食べ歩きするのが趣味で、各地に出かけては「うまいもの」を追い求めているのだそうです。そして、その趣味が実を結んだのが、同じ建物内にあり、厨房でつながっている「鶏soba KAMOSHI」です。

「ラーメンが好きなので、私が好きな味のラーメンを自分で作って食べてもらおうと思ったのが始まりなんです。リニューアルのときに新しい挑戦としてラーメン店を始めました。スープ、麺、具材のこだわりが詰まっていますよ」

こちらの看板メニューは、鶏出汁を効かせた黄金色の塩スープの「鶏soba潮」。具材は鶏チャーシューや鶏団子など。麺はコシがあり、のど越しがツルリとしているのが特徴です。

リニューアルから1年。ラーメンを目当てに



来店する人も増えているそうで、「自分の『おいしい』が評価されるのはうれしいですね。北海道にはおいしいものがたくさんあるので、これからも新しい食を作っていきたいです」と笑顔で語っていただきました。

食の求道者のひと皿を召し上がれ。

「ミナミヤ」と「KAMOSHI」は、キッチンが背中合わせに配置されていて、それぞれの調理に最適化されています。「店舗が狭いので最低限の動きで調理と配膳ができる配置を考えました」。「ミナミヤ」側のキッチンはコンロとフライヤーを中心とした配置。

北海道生まれ、北海道育ち。うまいものが好き。大好きな北海道の味を追求して作りました。



「ミナミヤ」の内装は落ち着いたカフェ風で、カウンター席とテーブル席があります。ランチのコアタイムは家族連れで満席に。



「KAMOSHI」の看板メニュー「鶏soba潮」。鶏出汁スープ、鶏ハム、鶏チャーシュー、鶏団子と鶏づくしの一杯。あっさりしたスープでさらりと食べられます。



「『ミナミヤ』『KAMOSHI』のどちらもキッチンはタニコ製。使いやすいですし、電話をすればすぐに来てくれる頼もしい仲間です」

Information



ビストロ ミナミヤ

北海道札幌市豊平区
月寒東3条16丁目16-8
TEL 011-855-5666
営業時間 11:00～15:00(月～土)

道路側がKAMOSHI、裏側がミナミヤの入り口。ミナミヤではスープカレーにKAMOSHIのミニラーメンが付くプレートメニュー、KAMOSHIではミニカレーが頼める。

営業's VOICE



札幌営業所
川幡圭介

入社して初めて受注した大口の案件で思い深いお店です。南社長に「どんな厨房が使いやすいか」と考えをお聞きしながら、一緒に作りました。店内に2つの厨房を作るということで大変なこともありましたが、この時の経験は、今も私の仕事に生かされています。私自身も「KAMOSHI」の味にすっかり魅了されてしまい、月1回は必ず食べに行きます。



HOT SPOT REPORT

地元産野菜をたっぷり使った 野菜中心の健康和食が盛りだくさん! 笑顔が集まるビュッフェレストラン

北海道岩見沢市。
岩見沢営業所から車で5分ほどのところに、
革新的な取り組みを行っている
社会福祉法人クビド・フェアはあります。
数ある施設の中で今回は、レストランとカフェを
取材させていただきました!

撮影:國枝琢磨



厨房はオープンキッチン。「あまり広い厨房ではないため、従業員の動線を考えた配置になっています」と村田さん。

アシリはアイヌ語で「新しい」という意味 地域コミュニケーションの場にしてみたら

道内でも有数の農業地帯である岩見沢市。野菜は地元産でほぼ何でもそろうのだそう。そんな岩見沢市周辺の食材にこだわったビュッフェレストランが「アシリ・和來(ワライ)」です。障がい者や高齢者の支援を目的とする社会福祉法人「クビド・フェア」が開設50周年を機に立ち上げた新事業で、店名は「アシリ(アイヌ語で『新しい』)笑顔が来る場所」という意味を込めて付けられています。

メニューは地元産の野菜を使った手作り和食が中心。厨房はオープンキッチンになっていて、出来立てをすぐに提供できるように配置されています。「野菜は、地域の農家さんが、その日

の朝に収穫したものを持ってきてくださいます。岩見沢周辺で採れるのは、トマトなどの定番の野菜だけでなく珍しい野菜もあって、日によって採れる野菜が違いますので、毎日、変わるメニューもありますよ」

と、お話を聞かせてくださったのは、料理長の村田陽太さん。

この日も最小の大豆である黒千石大豆や、プラチナコーンなど道外では珍しい食材の料理がありました。

「近くに遊園地があるので客層はファミリーが多めです。お子さまでもなるべくたくさんの種類の食材が食べられるように、味付けや色使いを工夫しています。クビド・フェアのカフェでも提供し

ているカレーは、子どもから大人まで人気がある定番メニューですね」

お子さま連れが多いということもあって、店内にはおもちゃや絵本が置かれたキッズスペースも完備。また、無料のアートギャラリーが併設されており、90分の制限時間いっぱい店内で過ごせるように考えられています。

「社会福祉法人が経営母体ですから、障がいの有り無し、年齢に関係なく、誰でも楽しい時間が過ごせること

は命題の一つ。多くの方に来ていただいて、店名の通り新しい笑顔が集まる場所にしていきたいです」

また、そばコーナーも併設されていて、こちらのそばは村田さんが平日毎朝打っているため、数量限定となっています。

窓の外は岩見沢ののどかな風景が広がります。大地の恵みを実感しながら過ごすのんびりとしたランチタイムはいかがでしょう?



地元産の色鮮やかな野菜を使った料理が並ぶ。

営業's VOICE 岩見沢営業所 所長 村山祐一

岩見沢営業所は敷地内に工場があるところが強み。厨房機器以外でも「ステンレスでこんなものが作れないか」とご相談があれば、できる限り、お客さまのご要望にお応えしています。クビド・フェアさまには、大型の洗面台も納品いたしました。ステンレス加工ならタニコーと頼っていたように取り組んでまいります。



アシリ・和來 | 料理長

村田陽太さん

「アシリ・和來」2代目料理長。添加物の使用を極力抑え、健康に気を使った自然派料理を心がけている。



アシリ・和來

北海道岩見沢市志文町299-8
TEL 0126-25-1177
営業時間 11:00~16:00
HP <http://www.ashiriwara.com/>



アートギャラリーは食事をしなくても見学OK。

すぐ目の前で焙煎中! コーヒーの香りに包まれるカフェ

「アシリ・和來」を運営する「クビド・フェア」は、障がい者、高齢者の支援を目的とする社会福祉法人です。障がい者を優れた技術者に育てる事業や、企業の工場を誘致して障がい者が働く場所を創成する事業など、さまざまな事業で革新的な取り組みを行っています。

その一つ、施設内のカフェをご案内いただきました。

「『アシリ・和來』で提供しているコーヒーは、このカフェで焙煎しています」

お話を伺ったのは、事業部企画営業課の豊若友紀生さん。

焙煎機はカフェ内のよく見える場所に置かれており、今まさに焙煎されている香りがカフェ内のみならず、施設内に漂っています。

使っている豆は東ティモール産で、フェアトレード契約を結んだ農家から輸入しているのだそう。

「このコーヒーは、札幌市内の一流

ホテルのアメニティに採用されているのですが、『障がい者が作ったから』ではなく、一般商品と変わらず味で勝負をして採用していただきました。アイスコーヒーにすると濃くておいしいと評判をいただいています」

カフェには本格的なベーカリーオープンもあり、提供されているパンはすべて自家製。オリジナルの菊芋を練り込んだ食パンのほか菓子パンも豊富で、リーズナブルな価格帯で販売されています。

「クビド・フェア」は「社会のノーマライゼーション(平均化)」を企業理念としており、障がい者と健常者が対等に社会の一員となることを目指しているのだそうです。

「障がい者は健常者と同じことはできないかもしれませんが、得意なことでは健常者以上の能力を発揮することができます。彼らの得意を生かした事業を創成していきたいです」



カフェは一般利用もOK。自家焙煎コーヒーが1杯200円(施設利用者は100円)で提供されています。「アシリ・和來」の特製カレーも味わえます。



(左)コーヒーの自家焙煎機。施設内にコーヒー豆のいい香りが漂っていました。(右)カフェの厨房でタニコーのベーカリーオープン「Vesta」が活躍しています。



社会福祉法人 クビド・フェア

北海道岩見沢市志文町301 TEL 0126-23-1111

障がい者施設だけでなく、特別養護老人ホームも併設。また、軽くて取り回しやすくサイズが選べる車いすや、筋力が弱った人でも自力排泄ができるように考えられた排泄用ベッドなども自社開発している。

Lesson 03 導入が求められていくHACCPとは?

監修: 石川貴彦
(設計室 室長)
土井利晃
(本社営業部設計課 リーダー)

できることから始めることで衛生管理の効果が出る

第3回の厨房設計ワンポイント講座は、食品の衛生管理システム「HACCP(ハサップ)」について紹介します。

皆さんは最近の食中毒発生数がどのくらいかご存じでしょうか? 平成29年の全国の発生数は総数で16,464人、うち約50%の8,007人が飲食店で感染しています。2020年に東京オリンピック・パラリンピックの開催を控える日本では、食品による健康被害への対応が喫緊の課題です。そこで国は、食品衛生法等の一部を改正する法律を平成30年6月13日に公布。これにより、すべての食品等事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求められることになりました。

HACCPとは、事業者自らが、食中毒菌汚染などの危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)したうえで、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去・

低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を監視し、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。衛生管理に大きな効果を発揮し、先進国を中心に義務化されています。この手法のポイントは、事業者自らが考えて工程を見える化し、安全性確保の取り組みを推進すること。よく、「HACCPの導入にはお金がかかるのでは」といわれますが、HACCPとは重要な工程を管理することですので、現状を検証し、動線や一般衛生管理を見直すだけでも効果が出ることもあり

ます。本法案は公布後、2年以内に施行されるといわれています。今後、国や地方自治体・各業界団体が作成している手引書が更新されていきますので、最新の情報を確認してください。食の安全・安心のために、できることから取り組んでいきましょう。

タニコーのホームページでは厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談室」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
<http://www.tanico.co.jp/consult/>



従来方式の最終製品の抜き取り検査のみに比べ、HACCP方式は重要な工程を継続的に監視・記録する。HACCP導入のための手引書/厚生労働省ホームページ
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

知ってトクするコラム 初期費用が大幅ダウン! タニコーリース&クレジット

初期費用を抑えることができ 開業資金を有効に使える

「初期費用を抑えたい」「まとまった資金を用意できない」など、お店を開業するにあたり、お金の面でお悩みの方は多いはず。そんな時には、タニコーリース&クレジットがおすすめです。

これは、月々一定額のお支払いでタニコー

の最新設備を導入していただけるサービスで、店舗経営のプランに合わせて、リース・プラン(ファイナンシャルリース)またはクレジット・プラン(分割払い)からお選びいただけます。わずかな資金でタニコーの最新機器が使えるほか、動産総合保険を担保しているので、万一の火災や風水害、盗難などへの備えも万全。さらに、リース・プランの場合は、全額経費として処理ができるので、コスト把握が容易です。

開業資金を有効に使えるタニコーリース&クレジットを利用して、希望のキッチンを実現しませんか?

▼ 詳しくは最寄りの営業所まで

タニコーネットワーク 検索
<http://www.tanico.co.jp/company/network/>



タニコーリース&クレジットの特徴

<p>動産保険付き</p> <p>資金の効率的活用</p> <p>共通</p>	<p>経費処理が可能</p> <p>事務管理費の削減</p> <p>コスト把握が容易</p> <p>リース・プランのみ</p>	<p>支払完了後 お客さまの所有に</p> <p>クレジット・プランのみ</p>
---	---	--

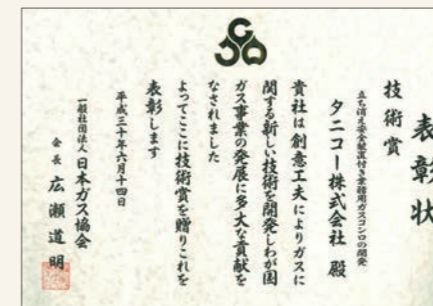
※ご契約に際しまして、弊社提携信販会社の審査が必要です。審査の結果、ご契約いただけない場合がございますのであらかじめご了承ください。 ※金額は500万円までで、対象機器(タニコー製品)をご採用いただき、かつタニコー(株)にてご購入いただくお客さまを対象しております。 ※リース・プランおよびクレジット・プランは、契約中の途中解約は原則できません。

tanico NEWS

日本ガス協会 平成30年度「技術賞」受賞

2018年6月14日に開催された一般社団法人日本ガス協会の平成30年度通常総会において、2005年よりタニコーが取り組んできた「立ち消え安全装置付き業務用ガスコンロ」の開発が、平成30年度「技術賞」を受賞しました。

家庭用では当たり前のように採用されている立ち消え安全装置。しかし、高火力による耐久性や清掃性の問題などにより、業務用では導入されていませんでした。プロの調理人ではないアルバイト・パートのスタッフが業務用厨房機器を使用する機会が増えるなか、いずれ業務用の立ち消え安全装置が必要に



なるだろうという判断のもと、開発をスタート。「誰でも安全に作業ができる厨房環境づくり」を目指し、2016年に製品の販売に至りました。



技術賞は、一般社団法人日本ガス協会が主宰。ガス事業の発展に功績のあった、独創性や発展性に富む技術に対して毎年表彰を行い、「技術大賞」や「技術賞」などの賞を授与している。

今回、このような安心・安全を目指した取り組みが評価されたことを受け、タニコーではこれまで以上に厨房環境の安心・安全普及に取り組んでまいります。

立ち消え安全装置付き業務用ガスコンロとは?



バーナーの近くにある感電棒が、火の熱を検知します。火が付いているとガスを送り続けますが、煮こぼれなどで火が消えた場合、弁を自動的に遮断し、ガスの供給をストップ。ガス漏れや火災を防ぎます。

立ち消えを検知することで安心・安全な環境に

「立ち消え安全装置」とは、点火ミスや吹きこぼれなどで火が消えると、ガスが自動的に止まる装置のことです。立ち消え安全装置には、電源を要しないコンロ「サーモカップル式」と、AC100V電源使用コンロ「フレームロッド式」があります。

「サーモカップル式」は、炎による熱電対を利用して、ガス弁を開閉。「フレームロッド式」は、炎による導電性を利用して、センサーが立ち消えを検知すると、ガス電磁弁を遮断します。「サーモカップル式」と比べ、瞬時に作動するのが特徴です。

現在タニコーでは、より安全で、耐久性の高い「フレームロッド式」を採用しています。



今回、初めて病院・福祉施設を取材しました。現場では、人手不足を補う最新機器を導入し、職員の負担を少なくするために環境を整えていました。いま現実に働き手が足りないこの業界は、このような対策が必要不可欠になっているのだと強く実感させられる機会でした。

働く方・施設利用者・ご家族、みんなが笑顔になるために、陰ながら支えられるパートナー(企業)でありたい。そして私も初心にかえり、「食べる」ということの楽しみや喜びを大切に、このカレントニュースを通じて、現場の声や食の最新情報を発信していきたいと思ひます。(Y.H)