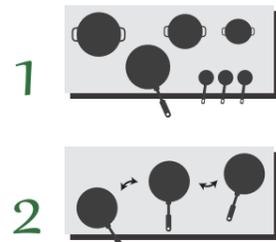


tanico

日本初、 ドコニデモ鍋を置けるIHコンロ



「Free Zone IH～ドコニデモ～」は、
“鍋を置く丸い枠”のないIHコンロです。
トッププレート全面が、鍋を置けるスペース。
自由に鍋を配置し、目の前で多くの料理を管理できます。



ドコニデモ Free Zone IH

天面：幅120cm×奥行60cm
電源容量：三相200V 30kW/21kW



お問い合わせはこちら ▶ [タニコー 検索](https://www.tanico.co.jp/)
HP <https://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 [カレントニュース] Vol.46 タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

CURRENT NEWS

Vol.46

[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

特集1

扉を開く ニューノーマル時代の 次世代型店舗のカタチ

特集2

保育園・認定こども園で“食べる”を楽しむ
子どもの食生活を
応援する食育

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

タニコー福井営業所が
リニューアルしました!



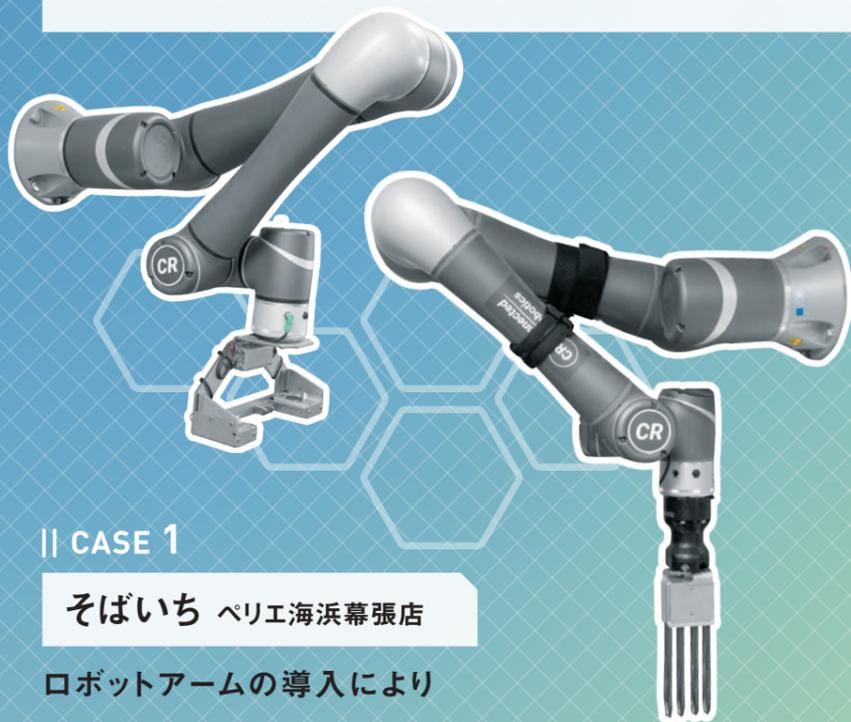
2021年10月5日発行 発行：タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111(代)
編集：KWC/デザイン：ライラック

タニコー株式会社

ニューノーマル時代の扉を開く 次世代型店舗のカタチ

人手不足やコロナ禍でも売上を大きく落とすことなくキープしている飲食店は、変化を恐れず新しい取り組みにチャレンジしています。攻めの一手のひとつとして、「ニューノーマル」に対応した次世代型店舗展開をご紹介します。

文:西村直子 / 撮影:岡田一也



|| CASE 1

そばいち ペリエ海浜幕張店

ロボットアームの導入により
コストと感染リスクの軽減を推進する
駅そば店舗

いち早くニューノーマルに対応! 未来を目指す店舗展開

「ニューノーマル」という言葉をよく見聞きするようになりました。新型コロナウイルス感染拡大により注目されるようになった「新しい生活様式」を総称する言葉です。これまでの常識が大きく変わったことにより、生活のあらゆる面で私たちが意識しなければならなくなった「新しい常識」という意味です。

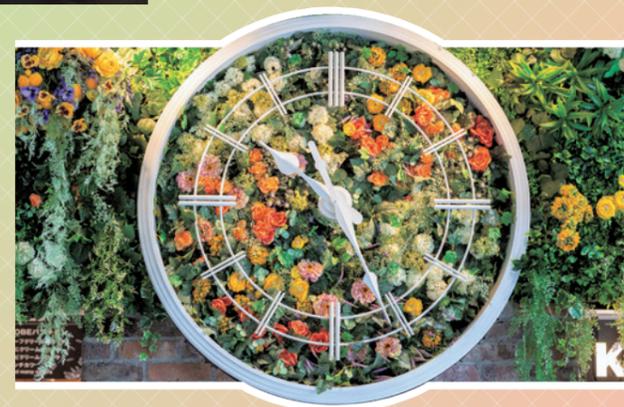
今、私たちの日常生活やビジネス、レジャーに至るまで、あらゆる局面でニューノーマルへの対応が求められて

います。もちろん、飲食店においても同様です。飲食店の感染対策について、飲食物の提供において非接触であることを安心と感じる人は、約8割に上ります(右グラフ参照)。また、飲食業界でのITやロボットの活用について、約55%の人が「衛生面が安心」であることをメリットだと考えています。

すでに大半の飲食店がさまざまな感染対策を講じていますが、これからは店舗の開発・設計といったフェーズ

においても、新しい生活様式に対応したものが求められるようになるでしょう。

特集1では、ニューノーマルに対応した先進的な設備を備えた店舗、新業態に対応した店舗を展開する2社に取材を行いました。ロボットアームの導入で、人材不足の解消と感染リスクの軽減を実現した「そばいち ペリエ海浜幕張店」(株式会社JR東日本クロスステーション)。居酒屋からの業態転換に踏み切り、多様なニーズに

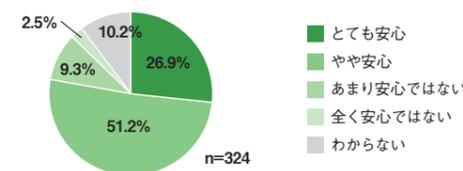


|| CASE 2

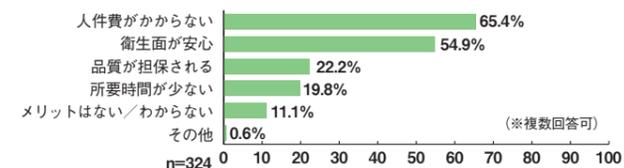
KOBE ニューワールド

居酒屋からの業態転換で新規出店
おしゃれで多彩な
デリ+カフェ&レストラン

Q. 飲食物の提供において非接触であることに安心を感じますか



Q. 飲食業界におけるITやロボットの活用のメリットは何だと思いますか



出典:「飲食体験に関するアンケート」(New Innovations調べ/調査期間:2021年5月26日~6月2日)

対応する新規店を中心駅の改札前に出店した「KOBE ニューワールド」(株式会社ワールド・ワン)。どちらも積極的なアプローチを行い、次世代型の店舗展開をいち早く実現しています。導入に至る経緯、取り組みの背景にある理念などをうかがいました。

今後も生き残っていくのは、ニューノーマルに対応し、明るい未来に向かってチャレンジし続ける飲食店ではないでしょうか。

最先端のロボットを導入！ 2本のロボットアームでそばを自動調理



1 2本のロボットアームが稼動する厨房。左から順に「ゆでる」「洗う」「締める」の手順で調理が進む。
2 生そばが入ったケース“ばんじゅう”から、そばを“テボ”に移すロボットアーム。
3 「ゆで」から「締め」までを行うロボットアーム。右側の2層シンクは、元々600mm×600mmというサイズのを、半分にまで小型化するために冷媒配管に工夫をこらした。



4 盛り付けはスタッフが行う。全調理工程自動化へ向けての次の課題。
5 スタート時からコロナ対策仕様の店舗。
6・7 定番のかき揚げそばと二段もりそば。ロボットはゆで時間が正確なので、安定した味を提供できる。

チラーシンクをサイズダウンすることで ロボットの導入を可能にし、ニューノーマルに対応

2号店のペリエ海浜幕張店では、2機のロボットアームの導入を考えた刑部さん。しかし、導入の過程において厨房が狭くなってしまうことが課題に。そこで、なんとかチラーシンクを小さくできないかと、タニコーに声をかけます。「単純に小さくすれば冷却性能が落ちるので、ふつうは『できない』と言われてしまう案件だと思います。しかし、担当の大原さんはすばやく対応してくれたので非常に助かりました」

「ロボットを導入したことで、熱いゆで

湯の前での作業が減り、結果的に労働環境の改善ができました。また、今まで採用・教育にかけていたコストが削減されたことで、その分お客さまサービスの質向上に力を注ぐことができます」と、刑部さんは語ります。問題の解決に新しい技術を投入するとき、従来の厨房機器といかに融合させていくか。そこに長年の開発で培ったタニコーの発想力と技術力を加えることで、相乗効果によりさらなるブレークスルーが期待できそうです。



DATA
そばいち ペリエ海浜幕張店
千葉県千葉市美浜区ひび野2-110
ペリエ海浜幕張
TEL 043-306-2165
HP <https://shop.jr-cross.co.jp/eki/spot/detail?code=f19720>

そばいち ペリエ海浜幕張店 (千葉県千葉市)



株式会社 JR 東日本クロスステーション
フーズカンパニー
外食事業部
刑部秀章さん

そばいちを運営するのは、(株) JR 東日本クロスステーション内のフーズカンパニー。担当の刑部秀章さんは、人手不足の解消にロボット導入を進めました。最終的には、ゆでる工程だけでなく、フライヤーや血洗いもロボットが担うことを目指しているとのこと。

コロナ禍以前のロボットアーム導入計画が 結果的に、お店のリスク軽減に功を奏す

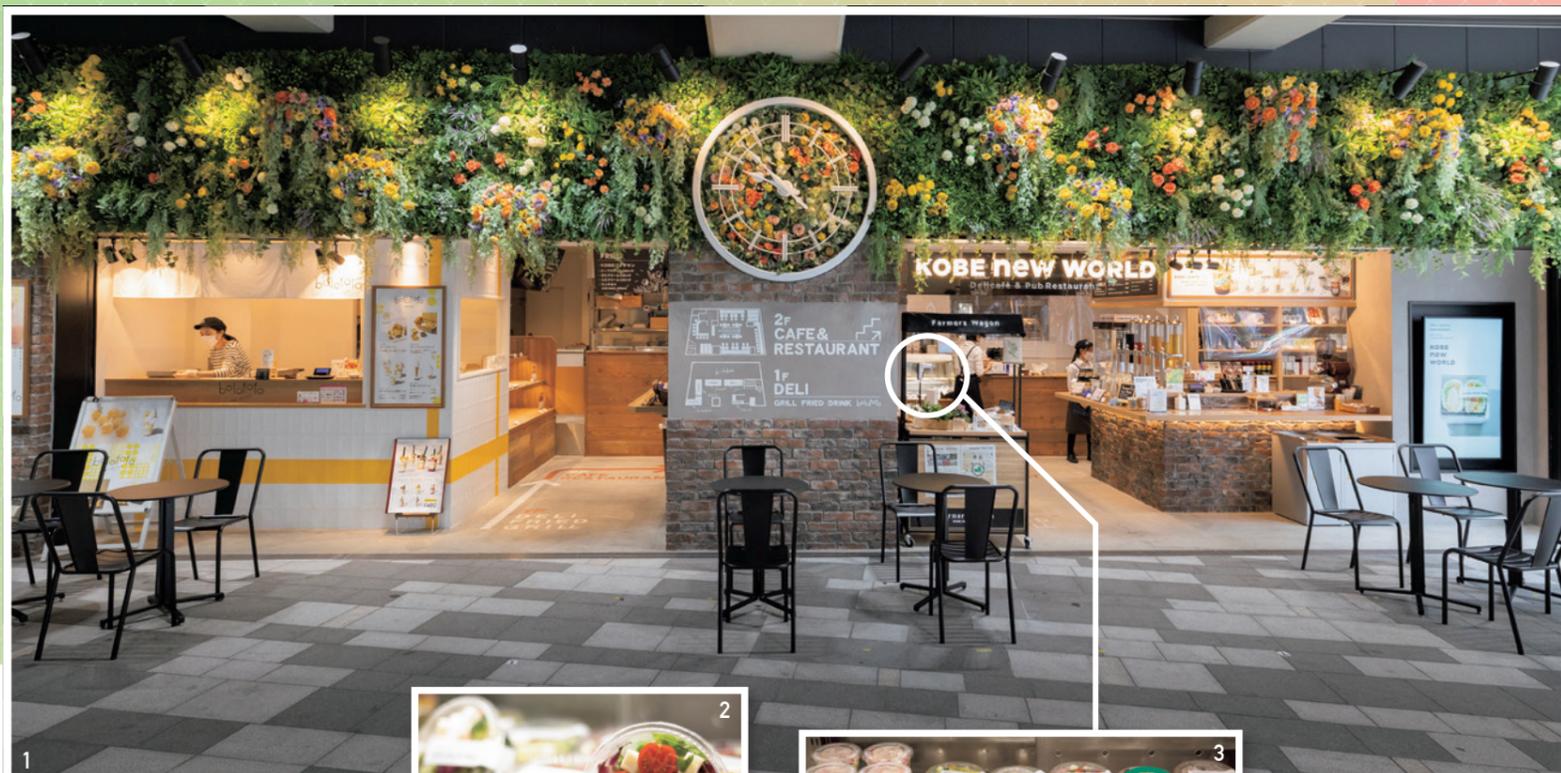
ガラス越しにロボットアームが動く厨房が見られる「そばいち ペリエ海浜幕張店」。そば屋とロボットという組み合わせが、エキナカで目を引きまします。運営するのは株式会社 JR 東日本クロスステーション。意外にもロボットの導入は、コロナ禍以前からの計画だったとのこと。

同社フーズカンパニーで外食事業を担当する刑部秀章さんによると、ロボット導入のきっかけは「人材不足」だったそうです。学生アルバイトは、卒

業とともに辞めてしまうため長くは働きません。長期間働くことのできるスタッフは年齢層が高く、場合によっては教育に時間を要するという事情もあったようです。

そこで、ベンチャー企業が協力し、そばを「ゆでる」「洗う」「締める」ロボットを開発。1号店の「そばいち nonowa 東小金井店」は、2020年3月にロボットを導入しました。折しも1回目の緊急事態宣言直前。人材不足への取り組みがお店のリスク軽減につながりました。

神戸の新しい食文化を発信！ 多彩に楽しめるデリ+カフェ&レストラン



1 KOBEニューワールドのエンタランス。おしゃれな花時計が目印。
2 サラダのディスプレイは、野菜が色鮮やかに映えるように工夫。
3 店舗1Fのショーケースは遠目からでも利用者の目を引き、シズル感を伝える。



4 ショーケースの奥はキッチン。見せることを意識して設計されている。
5 2Fのカフェ&レストランへは店内の階段で。
6 一番人気のKOBEバブチキンにKOBEクラフトコーラを合わせて。
7 色鮮やかなカップデリと神戸米ライスサンド。テイクアウトにはモバイルオーダーを導入。
8 カフェ&レストランはカウンターとテーブルを合わせて63席。窓際のカウンター席からは外の通りを眺められる。



日本全国の郷土料理を生産者と共に商品化。 皆が笑顔になる飲食ビジネスを展開したい

淡路ドリを熟成させたKOBEバブチキン、神戸米にいろいろな食材を合わせたライスサンド、兵庫県産バジルや六甲牧場クリームチーズを使用したオープンパイ……。目につくのは、地元産食材をふんだんに使ったメニューです。「各地の郷土料理を商品化して皆さんに召し上がっていただき、元気になっていただく。居酒屋業態も含め、それが私たちの基本的な理念なんです」
沖縄、土佐清水、青森、そして神戸。単に各地の料理を店舗で提供する

だけでなく、現地の生産者と一緒に商品開発を行い、彼らと思いを共有しながら店づくりを進めます。「生産者とのつながりを大切に、今後は各地に小さな生産拠点を設けて少量多品種の商品を全国に展開していく構想を進めています」
郷土料理を軸に居酒屋を展開してきた中で育まれたネットワークをフル活用し、関わる人が皆、笑顔になる。スケールの大きなビジョンが、新しい飲食ビジネスを切り拓くに違いありません。



DATA
KOBEニューワールド
兵庫県神戸市中央区北長狭通1-1
TEL 078-325-5524
HP <https://kobenewworld.com>

株式会社ワールド・ワン 新業態店舗 今後の展望

- 1 KOBEニューワールドを軸に商品のブランド化を進める。
- 2 各地に生産拠点を設け、生産・製造事業を展開。
- 3 生産者・従業員・お客さま、皆に笑顔になってもらう。

「営業's VOICE」



大阪営業所 所長
下田一徳

ワールド・ワンさまが新業態の店舗を手がけるということで、タニコが持つさまざまなノウハウ・情報を提供させていただきました。特にKOBEニューワールドで利用者を惹きつけるポイントになるのはショーケース。専門メーカーに協力してもらい、サイズ、高さ、照明などさまざまな提案をし、集客につながるものを採用していただきました。

KOBEニューワールド (兵庫県神戸市)



従来の居酒屋業態から デリ+カフェ&レストランで新たなチャレンジ！

再開発が進む神戸の玄関口・三宮に2021年4月、新しい食のスポット「KOBEニューワールド」が誕生しました。1階はデリやドリンクなどテイクアウト専門、2階はカフェ&レストラン。阪急神戸三宮駅の西改札口前にあり、待ち合わせスポットとしても便利です。「コロナ禍でも、またコロナが明けた後もしっかり対応できるよう、多様性のある店づくりを行いました。店舗設計では、和洋中が入り混じった神戸ならではのモダンさと、華やかな彩りを併

せ持つ店舗を目指しました」
株式会社ワールド・ワンで店舗やメニューの開発を手がける岡井友満さんは、これまで主に居酒屋業態の店舗を手がけてきましたが、コロナ禍の需要縮小対策として新業態のデリ+カフェ&レストランにチャレンジしました。「予定していたアルコールの提供は見合わせるようになりましたが、ランチタイムは満席になりますし、テイクアウトのモバイルオーダーも導入し、幅広い層にご利用いただいています」



株式会社ワールド・ワン
取締役 開発本部長
岡井友満さん

KOBEニューワールドの店舗・メニュー開発に取り組んできた株式会社ワールド・ワンの岡井友満さん。「神戸の情報発信の場として、4月に神戸市と連携協定を結びました。今後、神戸の観光や食文化についても発信していきたい」と語ります。

子どもの食生活を応援する

食育

近年、保育園や認定こども園では、子どもたちの健康と豊かな心を育むため「食育」に力を入れている園が増えています。特集2では、食を通じ、保育・教育内容にさまざまな工夫を凝らす2園取材しました。

※「食育」：一般に、さまざまな経験を通じて、食に関する知識を学び、健康的な食生活を送るための力を身につけること。

文：平沼あきこ / 撮影：岡田一也



日々の生活の中で子どもが「食」を楽しめる空間



学校法人 正和学園 認定こども園 正和幼稚園 (東京都町田市)

調理室+園児用キッチンでは五感で感じる食育の場



社会福祉法人 和坂福祉会 うわがいけ保育園 (兵庫県明石市)

「食べる」を楽しみながら学ぶことは次世代の保育園・認定こども園の魅力

第二次ベビーブームのピーク時から約50年。年々少子化が進み子どもの人口が減少していますが、保育の受け皿の整備や認定こども園制度の改善、地域型保育(小規模保育、家庭的保育、居宅訪問型保育、事業所内保育)の創設など、保育園・認定こども園の数が年々増加していることがわかります(右グラフ参照)。

一方で、地域によってはまだ解決されていないのが待機児童問題。政府はさまざまな対策を行っていますが、保護者にとっては、園を選びたくとも選べない状況が続いています。

現在は園側が、「入園条件」をクリアしているかどうかを見定めながら子どもを受け入れている状況です。しかし、今後は少子化が進むことで、子どもの人口に対して園の数が多くなることが予想されます。そうなった場合、近い将来、「保護者(家庭)」が園を選ぶ時代がやってくるのではないのでしょうか。

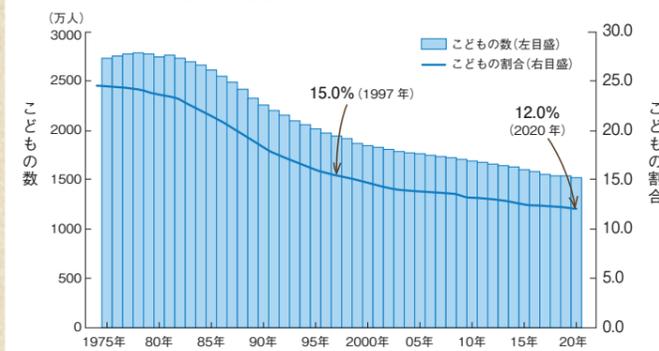
そのような状況では、保護者にとって「自分の子どもを通わせたい!」と思うほどの保育・教育内容が整っているかどうか、園選びにおいて重要になってきます。

最近では、保育園や認定こども園での「食

育」の取り組みが目立っています。例えば、みんなと一緒に味わえる給食、畑で収穫した季節の野菜を使った料理体験など、園生活の中で、食を通して楽しい時間を共有する取り組みです。

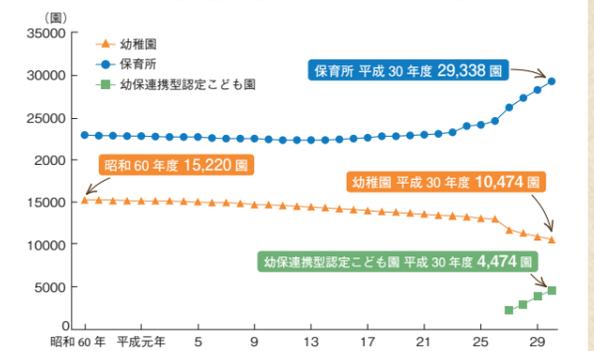
「食育」は、食事のマナーや食べ物を大事にし感謝する心など、子どもたちの豊かな人間性を育て、生きる力を身につけるうえで大きな影響を与えます。特集2では、全国の保育園・認定こども園の中から、子どもたちを笑顔にする「食育」に積極的に取り組んでいる2つの園をご紹介します。

● 子どもの数及び割合の推移



出典：総務省統計局ホームページ「統計トピックス No.125 我が国のこどもの数 - 『こどもの日』にちなんで」(http://www.stat.go.jp/data/jinsui/topics/pdf/topics120.pdf) を基に作成

● 幼稚園・幼保連携型認定こども園・保育所の施設数 [推移]



出典：文部科学省ホームページ「幼児教育の実践の質向上に関する検討会 (参考資料3) 幼児教育の現状」(https://www.mext.go.jp/content/1421925_08.pdf) を基に作成



学校法人 正和学園 認定こども園
正和幼稚園
(東京都町田市)

CASE
1

毎日の食事を楽しみ丁寧に向き合う
子ども主体で「食育」に取り組む認定こども園

VOICE

園児にとってカフェテリアは、食だけでなく心の栄養補給ができる空間。保育室を離れてここに來ることでフレッシュできる、特別な場所です。



学校法人 正和学園 法人本部
食育コーディネーター・栄養士
齋藤るみ先生

「食べる」「作る」日々の当たり前の中に「食育」はある

「私たちの食育とは特別なことではなく、日常の食事を大切にすることです」と話すのは、栄養士の齋藤るみ先生。正和幼稚園の「こども中心」という保育方針は、食への取り組みにも生かされています。

「正和カフェテリア」と呼ばれる給食室は、給食を作る作業場ではなく料理のエンターテインメント性を楽しめる空間。調理過程が園児から見えるように、厨房を一段下げた造りになっています。料理に興味のある園児が、翌日の給食に使う野菜の皮むきなども自ら手伝い、食べるだけでなく作るプロセスに参加することで、

食と向き合う機会が多く得られています。

また、卵・小麦・乳成分を使わないおかしやフィンランシェなど、オリジナルのお菓子を大手企業と共同開発しています。お菓子の味や硬さ、匂いには子どもたちの意見を、パッケージには習字作品を取り入れました。

「アレルギーのある子どもの疎外感や、保育する側の不安をなくすために、子どもたちみんなが安心して同じものを食べられるものを作りたいと思いました」

自分から進んで食に興味を持つことのできる機会が、日常の中に多く用意されています。

図面の立体化でイメージ通りのカフェテリアが完成

3年前に園舎を全面リニューアル。「その時に厨房機器の相談をしたのが、15年前から付き合いのあるタニコーの高野さんでした」と齋藤先生。以前、同法人の他施設での彼の仕事ぶりを見て惚れ込み、今でも何かある時はすぐ相談すること。

「うちの施設は四角い給食室ではなく、ジグソーパズルのようでオーダーが難しいものでした。平面の図面だとわかりにくいのですが、高野さんは必ず手描きのデッサンで立体化してくれ

るので、イメージしやすくなりました。そのおかげで改善点も見つかるのでよりよい案が生まれ、イメージしたものとギャップのない使いやすい厨房ができました」

園児たちが洗い、皮をむいた野菜が、いろいろな形になり料理になる。その工程を見ながら給食の先生とコミュニケーションをとり、食べる。「食育」の中心にある正和カフェテリアは、子どもたちの好奇心や心身の成長に大きな影響を与える場となっています。



- 1 給食はホールやテラスなど自分が好きところで、好きな時間に食べられる。
- 2 仕切りがなく、広々とした保育室。年齢に関係なく、自分が興味のあることに参加。
- 3 給食室で行われる調理の様子を、園児たちは窓越しに見ることができる。
- 4 人見知りせず誰とでも打ち解ける園児たち。パワフルでみんな仲良し。
- 5 木のおもちゃ、楽器や画材など、子どもの興味をかきたてるさまざまな道具がズラリ。
- 6 卵・小麦・乳成分不使用のおかし。パッケージには子どもたちが書いた習字の文字をデザイン。
- 7 先生にだっこしてもらい、ニコニコ笑顔。
- 8 翌日の給食に使うじゃがいもをお水でゴシゴシ。

《営業's VOICE》

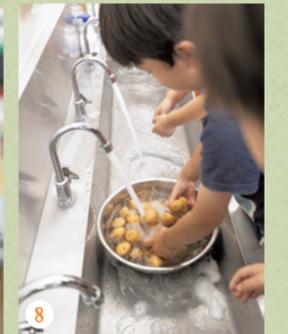
立川営業所 課長 高野晩生



正和学園さまとは、15年前に法人施設の厨房機器をご依頼いただいた時からの付き合いです。仕事をしていくうえで大切にしていることのひとつとして、お客さまのイメージと完成した時の厨房のギャップを少なくする工夫をしています。平面図をもとに手描きでパースを描いたり、その場で図面を作ったりすることで、人の動線や物品の配置などをイメージしやすく、改善点も見つかるかと喜んでくださいました。お客さまから「任せてよかった」「またお願いします」と長い付き合いをしていただけるのは、営業冥利に尽きます。

正和幼稚園
食育ポイント

- 1 四季折々の旬の食材を味わい、伝統行事と共に食を生活の一部として楽しむ取り組み。
- 2 アレルギーのある子どもが、安心してみんなと同じものを食べられるお菓子の開発。
- 3 子どもたち主体で行う「手作りジャムお誕生会」や「物語メニュー会議」などの実施。



DATA
学校法人 正和学園 認定こども園
正和幼稚園
東京都町田市山崎町 2261-1
TEL 042-791-2746(代表)
HP <https://seiwagakuen.ed.jp/seiwa/>



CASE
2

見える調理室と園児用キッチンで
好き嫌いのある子も食べることが大好きに



VOICE

いつも子どもたちが楽しく食事できるよう、心がけています。好き嫌いがあった子も、いっぱい食べてくれるようになってきたのがうれしいです！



社会福祉法人 和坂福祉会
うわがいけ保育園 園長
脇野多賀先生

社会福祉法人 和坂福祉会
うわがいけ保育園

(兵庫県明石市)

食を身近に感じて楽しむことで、好き嫌いが少なくなる

JR西明石駅の北に広がる上ヶ池公園の一角に、2021年4月、うわがいけ保育園が開園しました。グラウンドのある広い公園を園庭のように利用できる恵まれた環境が自慢の保育園です。

「公園の景観に溶け込むよう、園舎の外観はシックな色合いにしています。よくあるピンクや黄色の建物だと浮いてしまうので。地域の方にも園児をかわいがってもらえる、地域に根ざし開かれた保育園にしたいんです」

今の子どもたちは、家でごはんを作って食べる経験の少ない子も多いそう。

「作るところを見ないと、食べたことのないものに対して食わず嫌いになってしまうことがあります。保育園で食を身近に感じ、楽しんでもらうことによって、そういう部分を私たちが少しでもフォローできたらと思うんです」

最近では園児の成長を実感する機会も多とか。初めは食べられなかったものを食べられるようになった子が増えているようです。



- 1 調理室と保育室の間の窓は複数あり、受取窓口と下膳窓口を分けて一方通行を実現。
- 2 みんなで食べる給食は楽しい！ 3 おいしくて目がキラキラ。
- 4 吹き抜けを利用したネット遊具は大人気。
- 5 取材時は七夕の飾り付けが施され、短冊に園児たちの願い事が。
- 6 ごはんの上には、にんじんの星。
- 7 この日の献立は七夕メニュー。「シャケのまぜずし」「ぎょうにのきんびらふう」「トマトなばたそうめん」「なばたゼリー」。
- 8 保育室に設置された園児用のキッチン。窓の向こうは調理室。

窓越しに調理室が見える保育室には、園児用キッチンが

園舎へ入るとすぐ保育室があり、奥にある横長の窓の向こうには「見える・見せる厨房」として設計された調理室があります。

「ここは『目で見る食育』の場です。園児が窓に近づいてのぞきこみ、料理の匂いを感じ、給食の先生がごはんを作ってくれる姿や、煮る・焼く・揚げるといった作業の様子が見られます。この窓によって、保育室にいながら食を身近に感じることができるのです」

窓の手前には、園児に高さを合わせたアイランドキッチンも設置されています。

「園児が調理をするためのキッチンです。鉄

板から湯気が上がったり、ホットケーキの生地を落とせばジュツと音がしたり、ポップコーンがポンポンはねて出来上がったり、バターを熱するといい香りがしてきたり。そういう体験を通して何でも『食べてみよう』と思えるようになり、それが人として生きる力につながるんです」

保育園は、園児にとってもう一つの大きなおうち。家庭のキッチンのように五感で食を感じ、食べることを楽しんでほしい。また、作ってくれる人に対する感謝の気持ちも持ってほしい。そうした想いで脇野先生は食育に取り組んでいます。

《営業's VOICE》



姫路営業所 所長 井上直彦

うわがいけ保育園さまの厨房は細長い構造で、動線が難しいという課題がありました。日々の調理業務は時間との戦いになりますので、いかに動線を考えて使いやすく配置するか、調理師さん・栄養士さんにヒアリングして何度も図面を描き直しました。また、保育室に設置した園児用キッチンの高さに合わせて調理室の窓の高さを決め、園児の目から厨房がきれいに見えるよう心がけました。



DATA

社会福祉法人 和坂福祉会
うわがいけ保育園
兵庫県明石市小久保1-10-1
TEL 078-923-8100
HP <http://wasaka-hukushikai.com/uwagaike/>

Lesson **08** 「HACCP 制度化」一般衛生管理とは？

監修：石川貴彦
(設計室 室長)
森下由美子
(HACCPプロジェクトリーダー)

身近に潜む食中毒リスクを理解し
日々の衛生管理の見直しを

前回は、制度化された「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、「一般衛生管理」と「重要管理」、「見える化」などのキーワードを中心に説明しました。今回は、その中の「一般衛生管理」について詳しく解説します。

「一般衛生管理」とは、調理環境を衛生的に保つために日々行うことや、すべての調理メニューに共通する調理工程上の注意点のことで、右表に記載の8つのポイントがあります。各ポイントの中で、わかりにくい点や注意点を見ていきましょう。

③の交差汚染・二次汚染とは、例えば「生肉についている食中毒菌が安全な食材(生食用の野菜や加熱調理済み食材)に付いてしまう」というようなことです。これらを防ぐために、「生食用の食材は先に処理する、加熱調理前後で調理器具を分ける」といった管

理方法を計画し、防止に努めます。

また、ノロウイルス食中毒は、約8割が食材ではなく従業員由来であり、感染者の約5割が症状の出ない「不顕性感染」といわれています。誰もが保菌者である可能性を踏まえ、⑤トイレの洗浄・消毒、⑥衛生的作業着の着用(適切な手袋の着用)、⑦衛生的な手洗いの実施などを行うことによって防ぐことが大事です。

一般衛生管理自体は現状の施設・設備で対応可能ですが、「機器に不調がある(冷蔵庫の冷えが悪いなど)」「洗浄しにくい調理器具がある」というように設備・備品に問題を抱えていると管理が難しくなるため、これを機に見直してみるとよいでしょう。タニコーでは、機器のメンテナンスや豊富な調理機器の取り扱いなどで、飲食店の皆さまの取り組みをサポートします。

今回は、HACCP 制度化によって新たに加わった「重要管理」の考え方について解説しますので、楽しみに!

「一般衛生管理」における8つのポイント

1	原材料の受け入れの確認
2	冷蔵・冷凍庫の温度の確認
3	交差汚染・二次汚染の防止
4	器具などの洗浄・消毒・殺菌
5	トイレの洗浄・消毒
6	従業員の健康管理、衛生的作業着の着用など
7	衛生的な手洗いの実施
8	その他(設備の衛生管理、害虫対策、適切なゴミ処理の実施など)



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」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
HP <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

知って
トクする
コラム

タニコーの公式キャラクター
「ターニー」のHPが新しくなりました!

新しいコンテンツがたくさん!
これであなたも「ターニー」のとりこ!

タニコーの公式キャラクター「ターニー」のオフィシャルホームページがリニューアルしました。ターニーは、ゆるキャラ®グランプリ2020 企業ランキング11位にも輝いた、タニコーが誇る人気キャラクターです。

今回のサイトリニューアルでは、スマートフォン対応とともに新しいコンテンツがいくつか登場しました。ターニーやその仲間たちの壁紙やぬりえがダウンロードできるようになり、子どもから大人までお楽しみいただけます。また、おみくじをひくと、その日の運勢とラッキーフードをターニーが教えてくれます。

そして、こちらのサイトから都内にある「ターニーベーカリーカフェ」のサイトへも簡単にア

クセスできます。ターニーベーカリーカフェでは、広々とした空間でおいしいパンとコーヒーを召し上がれるほか、テストキッチンとして実際にオープンなどの厨房機器をお試しいただくことができます。

そのほかにも、探訪日記やアイテムも定期的に更新しています。

ぜひこの機会に、リニューアルした「ターニー」オフィシャルホームページをのぞいてみてください!

▼「ターニー」オフィシャルホームページはこちらから

ターニー タニコー 検索

QRコード

HP <https://tanico-tarny.jp/>

tanico NEWS

タニコー福井営業所がリニューアルしました!

タニコー福井営業所が2021年5月13日にリニューアルしました。新しくなった営業所にはショールームも兼ねてオフィスキッチンも設けています。ぜひ一度お越しいただき、見て、触れて、相談できるショールームをご活用ください。

営業所の開所式に合わせ、タニコー福井営業所のお客さま、株式会社三丹さまのキッチンカー「ふる一つ果ふえawara」がお祝い駆けつけてくださいました。

三丹さまといえば、寿司や持ち帰り弁当で

有名ですが、今回のキッチンカーではあわらの旬なフルーツを使ったジェラートとクレープを販売しています。「今後はスイーツにも力を入れていきたい」という思いがあったものの、いきなり店舗を持つことに不安を感じたオーナーは、キッチンカーという新たな業態で営業を始めることを決意されたということです。

新たな業態に参入するきっかけとして、また災害時の被災地支援などにも活用できる新しい営業方法のひとつとして、今キッチンカーが注目を浴びています。



タニコー福井営業所
福井県福井市開発3-3401-1
TEL:0776-53-3071



〈お客さま情報〉
株式会社三丹
福井県あわら市二面3-706-2

キッチンカーのメリット

初期コストを抑えられる!

家賃がかからないことはもちろん、厨房機器・内装費も抑えられる。

出店場所を変更できる!

店舗でお客さまを「待つ」ではなく、お客さまのいるところへ自ら「出向く」ことができる。

開業まで最短3カ月!

集客のためのチラシ作りやSNSでの広告にも力を入れられる。

① タニコー福井営業所の受付。自社製のステンレスの受付がお出迎え。② 触れて確かめられるショールーム。ステンレス製のオフィスキッチンは、重厚で高級感のある仕上がり。③ 株式会社三丹さまのキッチンカー。カラフルでかわいらしい看板と車体は、思わず目が惹きつけられる。新鮮なフルーツを存分に活かしたジェラートが看板メニューだ。



編集後記

カレントニュース初となる、幼稚園・保育園の取材が実現しました。食材を煮たり、炒めたりして変化する過程を子どもたちに見せてあげたいという、栄養士さんの言葉がとても印象的でした。「食べる」以外にも「食」の楽しみ

方を教えてあげることが「食育」なのではないかなと、今回の取材を通して感じた次第です。私もカレントニュースを通じて、「食」に関わる喜びや楽しさについて発信していきたいと思います。