

IH加熱専用漆器調食器の 低コスト化及び短納期の実現

株式会社 下村漆器店

【対象類型】

ものづくり技術 試作開発+設備投資

【競争力強化の形態】

生産プロセス強化

【目的】

生産性向上



1/IH対応食器での調理例。
ご飯、ハンバーグ、カボチャの煮
物が、美しいIH対応食器内で
それぞれ加熱調理されている
2/樹脂がむき出しの状態(上)
を塗装して仕上げる。高温、継
続使用に耐えるため、特殊技術
を用いている 3/エージー
ピー製のIH加熱カート。全ての
段にIH装置が埋め込まれてお
り、IH対応食器を載せたトレイ
28セットを一度に調理できる

IH対応食器の塗装の特殊処理速度を向上。

高齢化の進展に伴い、高齢者福祉施設をターゲットとした給食用IH対応食器を増産するため、設備を強化した。

下村漆器店は、磁力線の働きで発熱するIH対応食器を製造している。食器に食材を入れて専用トレイに載せ、エージーピー（東京）製の専用IHカートで加熱すると、食器内で調理が完了する。器にコメと水を入れればご飯が炊き上がり、野菜と調味料を入れれば煮物などになる仕組み。器ごとに加熱の強さ、時間も調節できる。できたての給食を提供できるだけでなく、カート内で調理が

済むため手間が減り、食中毒防止にもつながる。

IH対応食器は、磁力線に反応する金属と、260度の高温に耐えられる樹脂を重ね、塗装を施す。塗装で漆器や陶器のように美しく仕上げながらも、高温調理で剥げないよう特殊な処理をする技術を平成19年に確立した。ただ、処理に時間がかかるため、各地の施設から多くの要望を受けながらも、受注量に限界があった。今回の事業で、処理に最適な環境を作り出すことに成功し、処理速度を向上させることで生産性を上げた。

注目すべき成果

炊きたてご飯 利用者が感動。

IH対応食器で調理するためのメニュー開発、食材確保も関係者と協力。導入した福井県内の高齢者福祉施設では、炊きたてご飯や熱い料理に利用者が感動し、食事を楽しみにしているという。

今後の展望

①

メニュー入力後、 設定はお任せ。

食事ごと、器ごとでIH加熱カートの設定を変えなければならず、調理従事者の負担は大きい。そのため、メニューを入力すれば自動でカートの設定も変更されるシステムをIT企業と開発している。

今後の展望

②

自動で調理 自宅でも。

高齢者福祉施設の入居待機者は40万人とも言われ、在宅での食事提供にも需要が見込める。IH対応食器を使った自動調理システムを自宅を導入できるよう、装置開発などに取り組んでいる。

ものづくり専門員から一言

器だけでなく 付加価値高いサービス。

IH対応食器の製造販売には、カート開発やシステム構築、食材販売など多くの企業関わっています。下村漆器店は、各企業を結びつける鍵となり、器だけではなく付加価値の高いサービスにつなげています。

こんな
会社です!

ニーズ受け止め研究開発 越前漆器の志を貫く。

弊社は明治33年に創業した越前漆器の店です。伝統工芸の工程は、素地作りから沈金・蒔絵を施すまで、産地全体で分業していますが、弊社は、お客様のニーズを把握し商品を考える企画販売を担ってきました。器は樹脂に、漆は化学塗料へと変わってきましたが、ニーズを受け止め、研究開発し、商品化する過程は同じです。高齢化する現代に合わせ、器を含めた新しい食事のシステムを開発しています。「おいしい食事が食べたい」という思いに応えるため、努力を続けます。



スチーム加熱に対応した食器は、福井大学病院で採用され、システム開発にも携わった



本社外観

株式会社 下村漆器店

代表者名：代表取締役社長 下村昭夫
設立年月日：昭和37年6月1日（創業は明治33年）
資本金額：1,000万円 従業員数：17人
業種：漆器卸、製造、販売
得意分野：セラミックコーティング

〒916-1223 福井県鯖江市片山町8-7
☎ 0778-65-0024 FAX 0778-65-2202
URL www.shimomurashikki.co.jp
E-mail info@shimomurashikki.co.jp



代表取締役社長
下村昭夫さん