

高齢者の健康と長寿を願い 新たな調理法「クックチル」導入

課 題

早朝に作業が集中。スタッフ確保と品質管理体制の充実が急がれた

福島市の高齢者人口も、年に約1000人ずつ増えています。ひとり暮らし世帯、在宅療養者も少なくありません。こうした中で当社は宅配、デイサービス施設などへの弁当を1日400食ほど製造・販売しています。安否を確認しながら弁当を届ける仕事は、社会的に大きな使命を帯びてきました。献立・レシピは全国国立病院管理栄養士協議会ならびに国立循環器病研究センターが作成、監修します。これらは主に昼食向けなので早朝に作業が集中。スタッフの確保が難しい点に加え、工場スペースの不足という課題も挙がりました。しっかりと品質管理体制を固め、高齢者のための弁当を作ろうと検討を重ねました。

実施内容

加熱調理後90分以内に3℃まで冷却。 冷蔵庫で5日。冷凍庫はさらに保存可

全国164の国立病院で採用されている献立を、レシピに従って調理しました。本社に急速凍結庫・真空包装機・プレハブ冷凍庫と冷蔵庫、炊飯センターには浸漬充填装置(自動配米)・パッチ式釜洗浄機・反転ほぐし機を導入しています。クックチルという方法は、出来上がりを90分以内に3℃まで冷却。冷蔵庫だと5日間の保存が可能で、真空中で包装して冷凍すると、さらに保存期間が延びます。弁当の納品当日に炊き上がったライスと、あらかじめ調理しておいた副菜を温めて盛り付け、配送できるようになりました。おでん・鶏のネギ塩焼・炊き込み御飯・煮魚を試食したところ味、色合、風味とも問題ありませんでした。

成 果

設備とスペースを有効活用。 日中の勤務シフトで、労務管理もスムーズ

製造ラインをカバーする設備を導入。工場スペースも有効に活用して長時間の保存、品質維持が可能です。1日あたりの機械稼働率アップで製造量の大幅な拡大も見込めます。一度に多くの材料を仕入れることでスケールメリットが活かされ、コストを圧縮できるようになりました。また時間的に余裕を持たせ、日中に作業を集中しやすくなっています。労務管理が行き届いたお陰で労働環境が改善するとともに、柔軟な勤務体系を整えやすくなりました。お客様からの要望に応えられる献立づくりが可能となり、サービス向上を図って健康的かつ美味しい弁当を届けられます。このような結果が販売力・収益力の強化に結び付き、新たな雇用の創出、さらには労働分配(賃金)アップという好循環をもたらしています。

今後の展望 Future outlook

健康的で美味しいメニューを 広めたい。高齢者人口の増加に対応

健康と長寿に特化した献立を、新たなシステム「クックチル」で調理する体制が整いました。福島市ほか県北を中心に、弁当の需要を開拓していきます。このエリアでは高齢者人口が10万人を超えており、利用者数は伸びていくと思われます。塩分2.5g未満、600キロカロリー以下、塩を軽く使って旨味を引き出す「かるしお」という減塩方法を取り入れ、健康的で美味しいメニューが特長です。介護する家族にとっても、食事を用意する負担が軽減されることでしょう。すでに高齢者専用施設・賃貸住宅などから問い合わせ・注文が寄せられるようになりました。各地の国立病院と同様の献立で作られる弁当なので信頼性が高まり、さらに多くの引き合いが見込まれます。

Company introduction

株式会社 信濃屋

〒960-0102

福島県福島市鎌田字卸町5-9

TEL 024-553-7690 FAX 024-553-7959

代表者 代表取締役社長 高橋 光彦

設 立 1980年(昭和55年) 7月1日

資本金 1,000万円

従業員 110名

U R L <http://www.shinanoya.info>

主な事業内容

ハッピーハートの気持ちを大切に、お客様に健康と安らぎを届けます。事業所向け日配給食弁当を中心に幼稚園給食、各種イベント弁当、そして高齢者のための弁当を製造・販売。食べ物に寄せられるニーズは多様化し、品質も厳しく問われる今は、安心・安全であることが御満足いただくために最も大切であると考えています。健康・長寿を叶えるためバランスの取れた食事を提供、お役に立ちたいと願っています。

