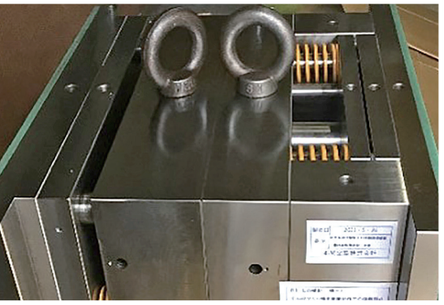
アイディッシュ 株式会社

対象類型	新商品開発
事業類型	デザイン
主たる目的	商品開発

作りたてで温かく、安全な食事を非対面で提供するシステム開発









2
3
4
1

1／コンパクトなIHヒーターと専用の食器・トレイを使って、3つの料理を同時に最適な状態に自動調理できる「ディッシュクック」　2／クラウド上の管理システムで最適な火加減での調理がプログラムされている　3／デザインに優れた筐体製作のために製作した金型　4／小型化とコストダウンのため基盤も機能を集約して新たに製作した

自動調理用IH調理装置を刷新＋小型化し、新たなニーズを開拓。

アイディッシュは、グループ企業の下村漆器店が開発した、食器に盛り付けた材料をカート内のIH調理装置で加熱する「インカートクックシステム」を販売し、高齢者福祉施設に納入してきた。同システムではカートに28の調理装置を備えるが、さらなる販路拡大のため、1食ずつ個別調理できる新しい調理装置の開発に着手した。個別タイプの調理装置はビジネスホテル客室での需要を想定し、小型化を図るとともにスタイリッシュなデザインを採用。

本事業では、調理装置の樹脂製筐体の金型と、従来は別基盤だった複数機能を集約した新しい基盤を製作した。加えて自社内で加熱コイルの再設計や料理メニュー開発などを行い、新開発の調理装置と専用食器、管理システムなどを組み合わせた食事提供システム「ディッシュクック」を完成させた。クラウド上の調理プログラムによる制御で、調理装置に内蔵した3つの熱源で米飯、主菜、副菜の三品を同時かつ、数千ある料理メニューそれぞれに最適な火加減で自動調理できる。提供する料理は熱々で作りたてなのに加え、喫食直前の加熱で安全性が高く、熟練スタッフが不要など、多くのメリットがあり、福祉施設等での導入が進んでいる。

注目すべき成果

個別調理の利点を生かし販路が拡大。

従来のカート式のデメリットを解消でき、おいしく安全な食事が提供できる方法として有料老人ホームなどで活用が広がっている。またビジネスホテルからは夕食提供への関心が高く、導入準備が進んでいる。

本事業の付加価値

導入へのハードルが低く、施設にも多くのメリット。

福祉施設での導入が進んだ背景には、人手不足解消に寄与する効果も大きい。現場では加工済みの食材と調味料を盛り付けるだけで調理の手間がないため、熟練職員でなくても少人数で食事提供が担当できる。

今後の展望

手軽に作り立ての料理が提供できるシステムを、世界へ。

できたてでおいしく、安全な食事の魅力は世界共通。さらに福祉施設で、高齢者向けの食事提供のノウハウを蓄積していくことで、将来的には食文化の近いアジア圏や、高齢化の進む欧米など、海外への展開も目指す。

ものづくり専門員から一言

“出来たての料理”が生み出す新たな事業モデル

本事業で取り組んだ「個別IH加熱調理装置」は、ホテルや病院等の利用者に出来たての料理を提供したいとの思いが具現化した。本事業を経て製造環境も安定してきており、県内外から関心が寄せられるとともに、新たな事業モデルの確立と今後の販路開拓、事業展開に期待が持てる。

こんな会社です！

「作りたて、あつあつ」の食事へ、革新と挑戦を続ける。

「ディッシュクック」開発の原点は、衛生面やコストだけでなく、炊きたてのご飯や作りたてのお味噌汁のような、できたてのおいしさを届けたいという思いにあります。食事を作る人がおいしい料理を届けたいと思い、食べた人が心からおいしかったと感じた時、食べた人も作った人も笑顔になります。そんな人と人とをつなぐ笑顔のため、アイディッシュは革新的な技術開発を進め、商品を生み出すことに情熱を注ぎ、挑戦を続けています。食にかかわる全ての人の生活を幸せにするため、これまでにない考え方で新しい価値の提供を目指しています。



代表取締役社長
下村 昭夫さん



本社



配膳車にセットされたディッシュクックシステム

アイディッシュ 株式会社

代表者／代表取締役社長 下村 昭夫
設　立／2014年（平成26年）10月
資本金／2,250万円　従業員数／2名
事業内容／ディッシュクック開発・販売（ディッシュクック及び食器・トレイの販売、献立・レシピ情報の継続的な提供販売、制御クラウド運用サービスの提供、衛生管理コンサルティング）

本社：〒916-1223 鯖江市片山町8-7
☎0778-65-2360　FAX.0778-65-2202
E-mail a-shimomura@i-dish.jp
URL https://dishcook.jp/