



Facility
施設

調理施設運営上の**3**つの条件



Menu
Process
メニュー＝工程



Humam
人

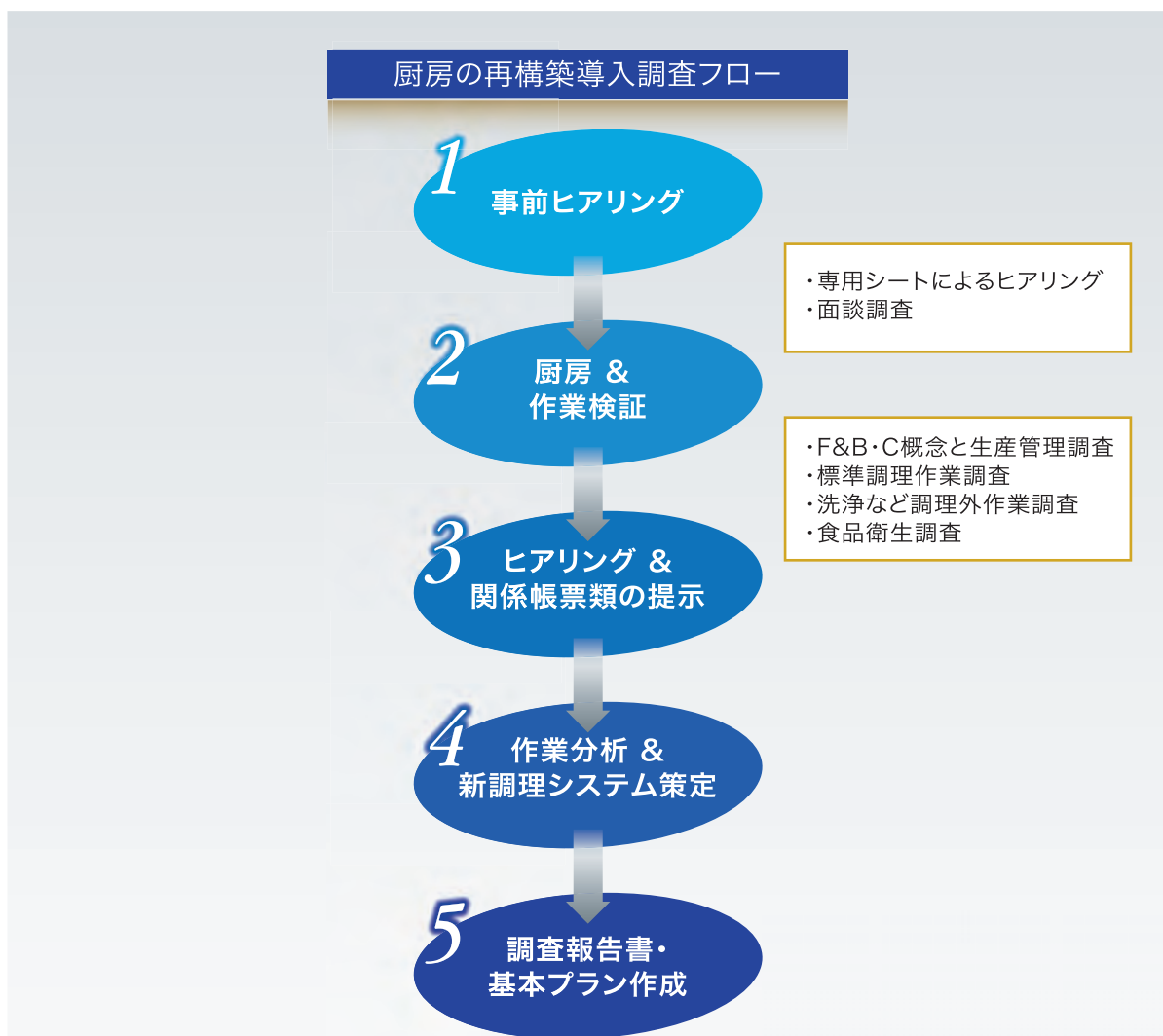
NICHIWA KITCHEN SOLUTION PLAN

ニチワ・キッチン・ソリューション・プラン

HACCP&新調理法の厨房システムメーカー「NICHIWA」だからできる
トータルな厨房スタイルのご提案

生産人口激減の時代、料飲部門の体制は次世代へと見直すハードだけでなくソフトと両輪の改革を必要とします! 実現するには

厨房は、人・電気・ガス・水道・油・食材・調味料・洗剤などを消費し、それを人が管理しつつ料理を作りお客様に提供する大変重要な部署です。それらは、とても経験や感覚的なもので管理できるものではありません。F&B・C概念を基にした調理全般の“計数管理”を実施し、厨房に潜むロスを削減するなか合理的な厨房環境を整備し、外食産業成功の三原則といわれているQSCの実践を標準化します。



ニチワは、調理施設運営上の3つの条件を考慮しトータルで提案します。それは、製品アイテム数1000を超える電気厨房機器の専門メーカーだから可能にしたコンサルティング力です。従来の端的な生産能力だけを目標としたハイテク機器を導入しただけでは厨房の改革はできません。日常当たり前に行われている、調理作業を検証することで、作業の詳細を分析し、作業上を可能な限り「計数化」し食品衛生および調理作業の“ロス対策”の目安とします。その上で、フードビジネス成功の三原則である「QSC（品質・おもてなし・衛生管理）」を実践するための、時代にそった新しい調理生産方式を策定いたします。そこでは、従来から行われている作業を再評価する箇所と、新しい概念として改善すべき箇所とで、より「QSC」に貢献する生産ラインを確立します。そして、現状の調理作業から誕生する「料理」を、「信頼」に変えるフードビジネスを支える『新しい調理システム』を提案します。

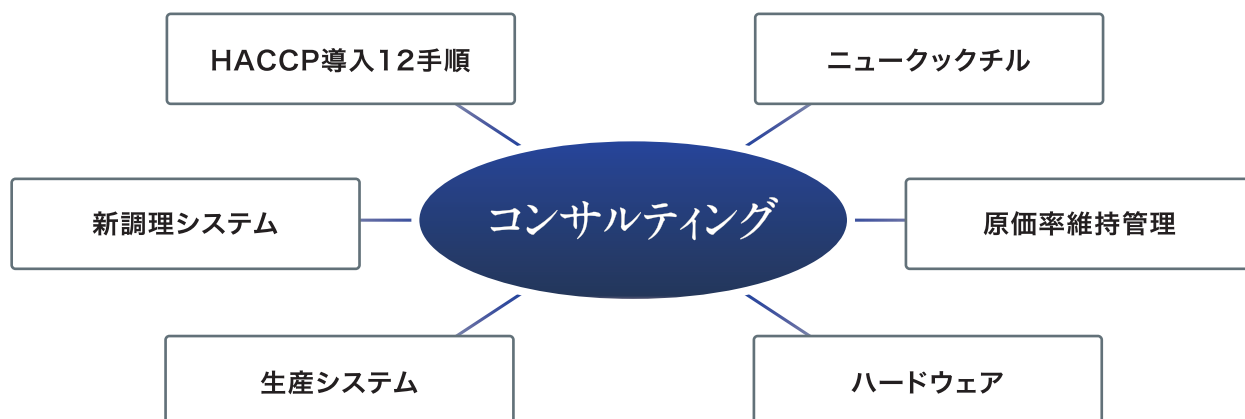
※F&B・C概念とは飲食部門における料理飲料管理。

必要があります。これは、次世代フォーマットを創りだす強い意志の軸足に、「ニチワ・キッチン・ソリューション・プラン」がお勧めです。

高い技術と豊富なノウハウで、
HACCPから新調理システムまで。

トータル的な設備提案力で、お客さまのニーズに応える
オンリーワンキッチンをデザインします。

フードビジネスの現場は今、様々なテーマを抱えています。安心安全への配慮はもちろん、調理の効率化、人件費やランニングコストの削減、高齢化に伴うメニューの多様化など。それには、従来型の設備投資にとどまらないソフト・ハード両面での課題解決が必要です。コンサルティング部は、業務用電気厨房システムのトップメーカーとして、またHACCPや新調理システムのリーディングカンパニーとして、お客様それぞれのニーズに最適なソリューションプランをご提案。システム設計、HACCP、メニュー開発などの専門家集団からなる当社独自のコンサルティング部門を中心に、「人」「施設（ハード）」「メニュー」の3つをトータルコーディネートします。常に新しい視点を示し続けるソリューション提案型企業として、ニチワ電機は次世代を見据えた新しい厨房をサポートします。



コンサルティング部

NICHIWAコンサルタント

外食・中食産業のソフトとハード全般をコンサルティング

建築設計部

無駄なコストを排除し、最適な建築設計、置換換気空調設備設計をご提案

料理セクション

商品開発と新調理システムを両輪とし、品質高い生産性向上をご提案

HACCP高度化認証

農林水産省・厚生労働省の認定する高度化認証をサポート

システムデザイン室

エビデンスに基づいた最適な厨房デザインを実施

管理栄養士室

厨房をはじめ施設全体の調査分析からエビデンスをまとめ、実務を直視したご提案の実施

生産性向上

調査分析し、施設内の自動運搬を含め生産性向上をご提案

厨房設計概念

飲食店から食品工場（セントラルキッチン）まで

ニチワは厚労省・農水省の認定するHACCP高度化認定第一号の取得後10施設認定を超える実績のなか、HACCP12手順7原則に則り独自のノウハウで厨房設計を進めます。メニュー、食数、売上、標準作業、生産システム、標準衛生作業を想定し具現化する計画推進手法は、多くの企業様よりご支持いただいている当社コンサルティング部の大きな特徴です。

一級建築士事務所

厨房設計、建築設計、設備設計までを包括し ベストをご提案

厨房稼働を精査し、その上でゾーニング計画、動線計画、厨房設計をおこない、換気空調及び給湯設備から、建築設計までを包括し検討します。基本設計段階で、イニシャルは勿論のことランニングコストのシミュレーションまでもご提案いたします。

設備設計

厨房の使用電力の多くは換気空調のランニングです

厨房で使用する電力の多くは換気空調費用と云われております。また、給湯の熱源も多様化するなか、ニチワコンサルはベストのエネルギーシステムをご提案いたします。

設計／施工導入事例



レストラン厨房



医療福祉セントラルキッチン／加熱調理室 天井換気快潔



医療福祉セントラルキッチン／加熱調理室



医療福祉セントラルキッチン／加熱調理室



デリカセントラルキッチン／冷却・冷菜室



デリカセントラルキッチン／調理室

豊富な電気厨房機器を幅広い業態でご採用いただいています。
お客さまのご要望、ニーズを基に、機器のオーダーメイド対応、厨房レイアウトのご提案をいたします。

ニチワ電機株は厚生労働大臣・農林水産大臣の認定する高度化基準HACCP施設認定取得のコンサルティング実績が15施設となっております（2021年統計）

HACCP概念&新調理システムのコンサルティング

最適な厨房は、諸条件を把握し裏付けをもって造り上げることが必須です。

ニチワはHACCP12手順に準拠し原価率維持管理の手法に則り、最適な厨房造りを提案します。

「クックチルを導入したい」「食中毒を防ぐ対策をとりたい」「美味しいメニューを増やしたい」など、現場の様々な課題を解決するには厨房機器というハードと、多岐にわたる知識やノウハウといったソフトの融合が必要です。ニチワ電機では「システム設計」「HACCP」「メニュー開発」など、各分野の専門家集団からなるコンサルティング部がトータルなコンサルティングを実施。豊富な実績に培われた技術力とソフト力を背景に、HACCPによる衛生対策や新調理法など、お客様に最適なソリューションプランのご提案から調理の実践トレーニング、メンテナンスまで総力を結集して新しい厨房運用の構築をサポートします。



衛生管理全般

HACCP12手順に準拠

HACCP12手順に準拠し、礎であるPRP（前提条件プログラム）をGMP（施設）とSSOP（ソフト）の両側面より構築します。その中で、“人”の取組みに大きく依存するSSOP管理体制の構築に重点をおきます。また、HACCP制度化をトータルのサポートします。

チーム編成

専門スタッフによる指導

総責任者・調理技術（シェフ）・管理栄養士・厨房システム設計

従業員教育

従業員の意識改革

一般衛生管理事項（PRP）を日常平易に実施できるようSSOP関連マニュアルを活用して、HACCP概念実行の根幹となるカルチャーチェンジトレーニングに重点をおきます。

原材料管理

仕入れ業者への指導

仕入れ業者へのHACCP説明会（鮮度管理のポイントや配送時のモニタリング方法など）を実施します。施設内での食品・原材料の保存温度・保存期間など管理方法の設定を行います。

品質管理

TT管理を用いたマニュアルの作成

衛生管理・調理技術をTT管理（温度・時間）によりマニュアル化を行います。

衛生チェック

運営上のアドバイス等、フォロー体制の確立

独自の点検フォーマットを活用し、運営上のアドバイスをを行います。また、メールや電話によるニチワ電機コンサルティング部への相談を随時受け付けています。

調理ソフトに関するコンサルティング

ソフトがハードを使いこなす、商品開発、マニュアル作成からトレーニングまでの、総合コンサルティングです。

新しいシステムの導入はイメージがつかみにくいものです。ニチワ電機では、温度と時間による調理科学の視点で調理を「見える化」する新調理システムが、それぞれのお客様にどのようなメリットをもたらすのかを、徹底的に検証・実演。全国12拠点にテストキッチンを配備し、ニチワ料理セクション・管理栄養士室が、お客様のケースに合わせて実際の調理の仕方やハードの機能、使いやすい操作提案を行います。お客様とのコミュニケーションの中から「オンリーワン」を導き出すことが、私たちの使命です。

テストキッチン&ショールーム（常設）

- | | | | |
|---------|--------|--------|--------|
| ■東京支店 | ■大阪支店 | ■名古屋支店 | |
| ■札幌営業所 | ■盛岡営業所 | ■仙台営業所 | ■千葉営業所 |
| ■金沢営業所 | ■広島営業所 | ■高松営業所 | ■福岡営業所 |
| ■鹿児島営業所 | | | |



調理トレーニング

専門にあわせた調理指導

コーポレートシェフ、調理トレーナー、管理栄養士らにより、調理指導を行います。CK、SKなど専門に合わせたトレーニングです。あらかじめ作成したSOP（標準作業手順書）を基に、多くの実績により育まれた当社独自の実践トレーニングカリキュラムを活用し、実施いたします。

新調理システム

新しい生産システム

厨房の生産システムを見極め、クックサーブ、クックチル・フリーズ、真空調理法、アウトソーシング…調理手法の選択肢から、施設に最適な新調理システムをご提案いたします。

運営上のアドバイス

運営上のアドバイス等、フォロー体制の確立

独自の点検フォーマットを活用し、運営上のアドバイスをを行います。また、メールや電話によるニチワ電機コンサルティング部への相談を随時受け付けています。

メニュー開発

実践的なメニューのご提案

外食、中食市場から、医療福祉の現場など、多くの実績により培われた実践的なメニューを、現場の諸条件に沿ってご提案いたします。

原価率維持管理

厨房の見える化

材料の仕入れから調理・サービス（販売）に至るまでを管理し、経営方針に基づく一定の原価率を維持することで、複雑な作業の多い厨房の見える化を実現し、経営に貢献する強い厨房が誕生します。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー
「NICHIIWA」だからできる
トータルな厨房スタイルのご提案

NICHIIWA Kitchen Solution Plan

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・高松・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを整備しております。下記フリーコールへお問い合わせください。



HACCP&新調理法の厨房システムメーカー

ニチワ電機株式会社

<http://www.nichiwadenki.co.jp/>

全国共通フリーコール ニチワコール



0120-218506

東京本社 ☎(03)5645-8751(代)

兵庫本社 ☎(079)568-0581(代)

支店：東京／大阪／名古屋
営業所：札幌／盛岡／仙台／埼玉／千葉／横浜／新潟／金沢／長野／静岡／
三重／京都／神戸／和歌山／岡山／広島／山口／高松／松山／
福岡／熊本／鹿児島

代理店・特約店

※カタログ仕様は品質向上のため予告なしに変更することがあります。
このカタログの記載内容は2021年10月現在のものです。