

「ホテル&レストラン」

求められる、美味しさと高度な食品衛生管理！

美味しさの感動はホテルレストランの大切な売りです。
安全性と美味しさをご提供する、機能的な厨房をご提案します。



HACCP
概念

新調理
システム



電気スチームコンベヤーオープン
NECO-11LII



電気スチームコンベクションオープン
SCOS-610RH-RT (LT)

起こってからではもう遅い! 食中毒対策

＋食中毒の主な原因

食中毒とは、有毒な微生物や化学物質を含む飲食物を食べた結果生じる健康障害です。食中毒の大部分は細菌性食中毒とウイルス性食中毒です。それぞれの特徴を知り、食中毒を予防することが大切です。

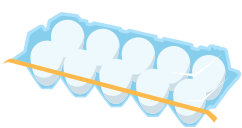


〈主な食中毒原因物質〉

細菌性食中毒

サルモネラ

鶏卵・肉類 など



カンピロバクター

肉類(主に鶏肉) など



腸管出血性大腸菌

肉類(主に牛肉) など



ウイルス性食中毒

ノロウイルス

二枚貝(牡蠣 など)
汚染された食品



食中毒対策には食材を十分に加熱調理することが最も効果的です

＋食中毒を予防しましょう

食中毒菌は ①水分と栄養分 ②温度 の条件が揃い、③時間 が経過すると繁殖します。この3つの条件を一つでも取り除くと菌の増殖を防ぐことができます。また、交差汚染にも注意しなければなりません。



持ち込まない

●原材料の管理

- ・信頼できる業者から購入
- ・食材の検品と正しい保管



●調理従事者の衛生管理

- ・厨房入室時の衛生準備
- ・靴の履き替え



●調理施設の衛生管理

- ・害虫駆除
- ・定期的な清掃

付けない〈交差汚染防止〉

●快適な厨房環境づくり

- ・ドライシステム運用(跳ね水からの汚染防止)
- ・汚染・非汚染区域が交差しない
- ・作業動線に配慮したレイアウト

●作業毎に衛生的な手洗の実施

- ・盛付時の衛生手袋・マスク着用

●調理備品の使い分け まな板、包丁、フキンなど

●食材別に保管する 原材料、調理済み食品の区別

増やさない〈温度と時間の管理〉

●食材の適正な温度管理

(入荷～提供まで)

細菌の発育至適温度帯
20℃～50℃

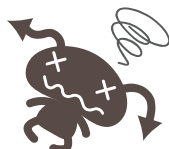
●速やかに調理・提供

- ・加熱後の急速冷却……冷却機の使用
- ・調理後食品の管理……冷蔵庫・温蔵庫の使用

- ・温菜芯温65℃以上
- ・冷菜芯温10℃以下

調理後、2時間以内に喫食

※大量調理衛生管理マニュアル 参照



やっつける〈洗浄・殺菌〉

●加熱調理(中心温度の測定)

- ・十分な加熱で食中毒菌の多くは死滅します。

芯温75℃1分以上または同等の加熱
(ノロウイルス対策は85℃1分以上)

※大量調理衛生管理マニュアル 参照

●調理備品、機器の洗浄除菌

- ・薬剤(次亜塩素酸ナトリウム等)による洗浄、除菌
- ・器具殺菌庫、クリーンロッカーの使用



HACCP概念の電化厨房で衛生管理!!

＋ 予防から管理までニチワにお任せ!

1

発生予防 “調理作業の標準化を”

食中毒を防止するためには、すべての工程において衛生管理が不可欠です。ニチワは、厨房設備（ハード）から調理システム（ソフト）のご提案まで、

数多くの実績とノウハウにより、“調理作業の標準化”“食品の安全性と品質向上”“キッチンロス等の改善”を、機能的且つ的確にサポート致します。

2

安全対策 “機能的厨房と衛生管理”

食中毒対策には、機能的な厨房であることも重要なポイントです。電気厨房機器は、安全性、操作性に優れ、また温度と時間の管理が行い易く、キッチン

のシステム化やドライ化された室内環境の基盤を築くのに大変有効です。

3

計画性 “労働生産性向上”

食品の安全を第一に考えた調理システムを構築すると、計画的生産の体制が整い、調理品の在庫コントロールから計画的消費までが徹底され、調理

工程の簡素化などと相成り作業のロスも解消され、労働生産性向上に繋がります。

4

品質管理 “新調理システムとHACCPの導入”

新調理システムとは、調理科学の視点でT・T管理（温度と時間のコントロール）を採用し、安全・安心でしかも美味しく、品質管理された食事をお客様へ提供する調理システムです。ニチワはこの生産システムとHACCPという国際的な衛生管理手法を取り

入れ、さらにオリジナルな基準で品質管理を考えます。ハードだけにとどまらず、食品納入業者、現場、経営者など人的意識の向上とトータルの品質管理を目指したコンサルティングを行います。

＋ HACCP※とは? ※Hazard Analysis Critical Control Point

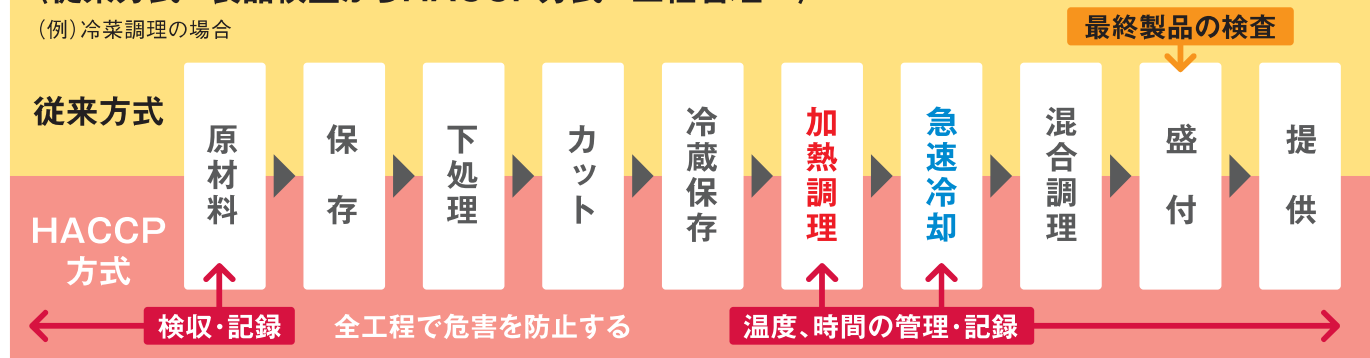
HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point: 危害分析重要管理点) という概念は1960年代に米国で宇宙食製造のために開発されました。食材の育成から喫食までの全工程における危険性を明確にし、その危害を防止するための重要管理点や方法を確認、連続的に監視及び記録するシステムです。

～HACCP概念に対応した基準～

大量調理衛生管理マニュアル(厚生労働省)
学校給食衛生管理基準(文部科学省)

〈従来方式＝製品検査からHACCP方式＝工程管理へ〉

(例) 冷菜調理の場合



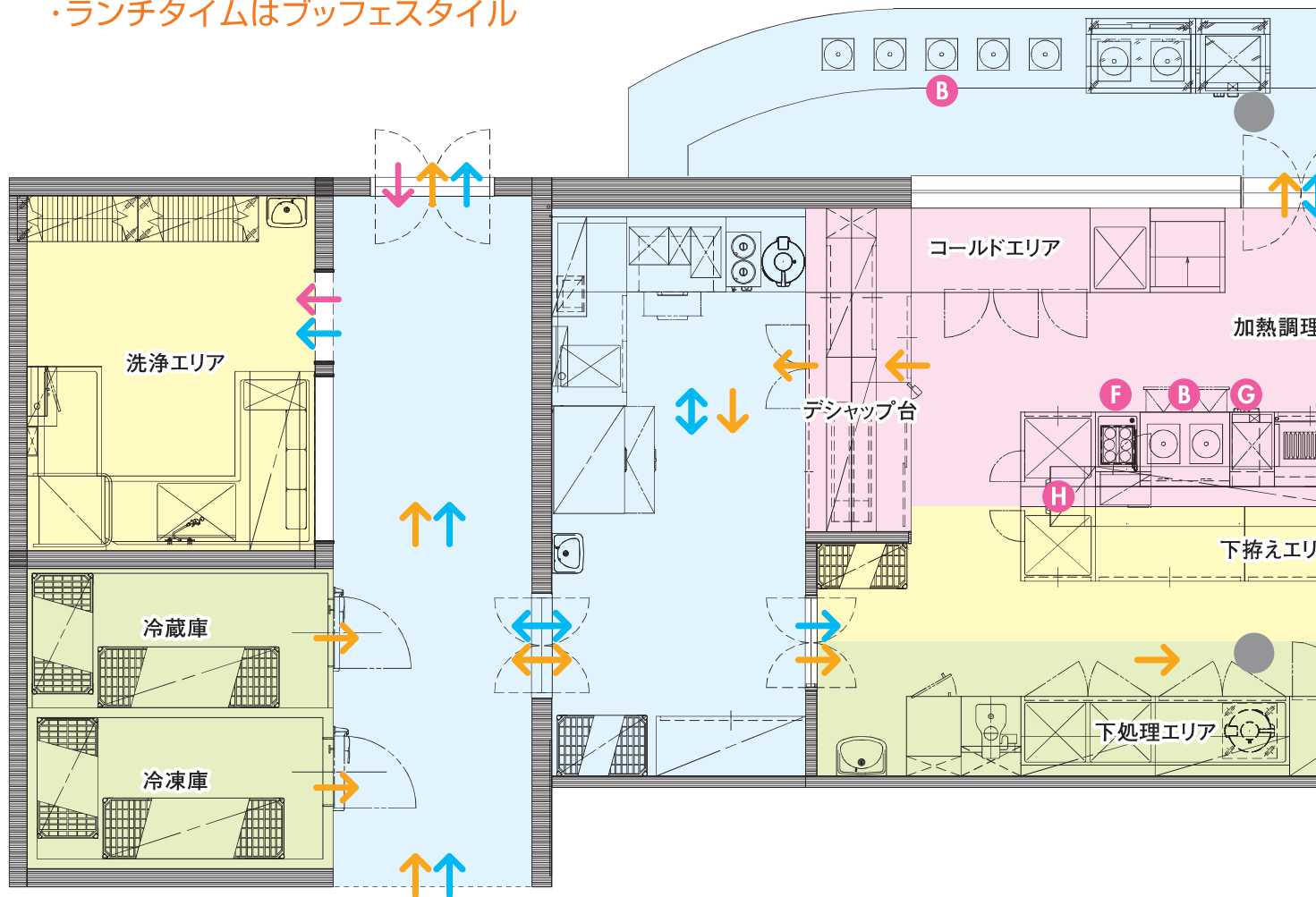
ニチワ電機が安全で快適な厨房をご提案

厚生労働省「大量調理衛生管理マニュアル」に基づく、厨房内を「室温25℃以下、湿度80%以下」に保つことは燃焼式厨房では難しくまた、快適な厨房環境の実現には適切な換気が必要です。ニチワ電機では『電化厨房』と『置換換気空調システム』を合わせた厨房環境改善のご提案を致します。更に、高度な衛生管理システムを確立するうえで調理作業の数値化は不可欠です。HACCPシステム導入の12手順に準拠し、計画的に安全な食事を提供できる調理施設をご提案致します。



＋レストラン厨房モデル図面

- ・総席数110席
- ・ランチタイムはbuffeスタイル



〈動線〉

→ 人 → 食材 → 食器洗浄

〈作業区域の区分け〉

- 汚染作業区域
- 非汚染・準清潔作業区域
- 非汚染・清潔作業区域
- その他

〈モニタリング機器〉

温度湿度ロガー
室内・庫内温湿度用

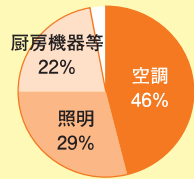


中心温度計
製品温度用



＋置換換気空調システム「快潔」で省エネ・節電を実現！

●電力消費の内訳（夏期のピーク時：20時前後）



飲食店における用途別
電力消費率の事例
出典：資源エネルギー庁推計

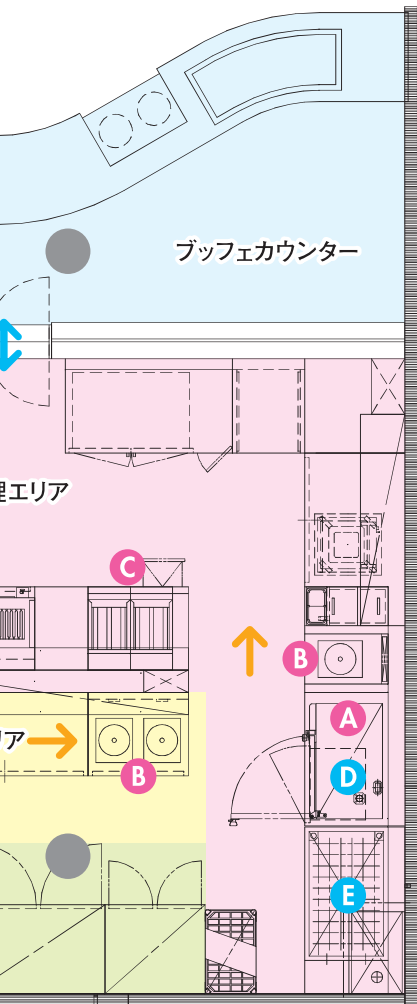
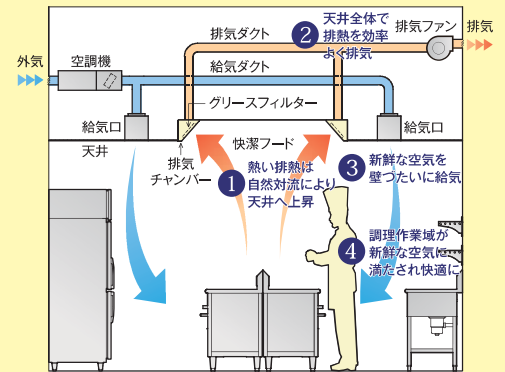
空調・照明・
厨房機器等で
約97%

空調分野における
省エネ対策が効果的

●置換換気空調システムイメージ

従来は人のいない天井付近まで冷暖房を行うムダがありました。部屋の空気を置き換えて、冷たい空気と熱い空気の層を作り、必要な部分（床から1.5～1.8m程度）のみを効率的に冷やします。

コストダウン 省エネルギー化
労働環境の改善



〈主要厨房機器〉



A 電気スチームコンベクション
オープン（1台）



B IH調理器（8台）



C IHフライヤー（2台）



D ブラストチラー & フリーザー（1台）



E コンパクト氷水チラー（1台）



F 電気スパゲッティボイラー
（1台）



G 電気グリドル（1台）



H 電気サランマダー（1台）



電気包丁
まな板殺菌庫



クリーン
ロッカー

ニチワ電機がオススメする電気厨房機器



SCOS-610RH-RT

A 電気スチームコンベクションオーブン

食材の中心温度と調理時間の管理が適切に行えるスチームコンベクションオーブンは大量調理を一気にこなす高機能。様々な用途に対応し、忙しい厨房では強い味方です。ニチワ独自の庫内スプリンクラーは加熱モードのスピーディーな切り替えと食材の匂い移りを防ぎます。自動洗浄機能付で庫内を清潔に保ちます。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V 10.1kW	棚ビッチ×棚数		本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		標準仕様	クックチル仕様	
SCOS-610RH-RT (LT)	1035	655	790		68P×6段	75P×5段	165kg

◎付属品 / 耐熱オープンミット (1対)、洗剤 (946ml 1本)、スプレーガン (1個)、軟水器 (1台)

○左パネル仕様 (LT) の製作も可能です。

(クックチル仕様・全段投入した場合) ※焼き物は20mm焼皿 (1/1サイズ)、その他は65mmホテルパンを使用

調理能力	ホテルパン収納数	蒸し物	煮物	炒め物	焼き物
SCOS-610RH-RT (LT)	1/1ホテルパン 5枚	8kg	20kg	10kg	100枚



MIR-1033TA / MIR-1035TA / MIR-1055TA

B IH調理器

素早い立ち上がりのIH加熱でスムーズに調理ができます。保温をはじめ、料理の下拵え、煮物、湯沸かし、炒め物等の様々な加熱調理ができます。火力はデジタルで調整が可能です。

モデル	外形寸法 (mm)			電源容量 3φ200V 3.4kVA×2	消費電力 3.0kW×2	本体質量 55kg
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
MIR-1033TA	900	600	300	3.4kVA×2	3.0kW×2	
MIR-1035TA				3.4kVA×1、5.6kVA×1	5.0kW×1、3.0kW×1	
MIR-1055TA				5.6kVA×2	5.0kW×2	

●オプション / 温調センサー、セラミック (調理プレート) 保護シート

※ホウロウ・铸铁・ステンレス製の磁性体の鍋をご使用下さい。 ※鍋底の直径は約180~330mmまで対応。



MSF-15NT

C IHフライヤー

油温の過剰上昇を少なくする低温加熱方式で、引火、火災の心配がありません。槽内の油温を均一に保つ誘導加熱パイプを採用し、安定した温度管理ができます。温度過昇防止装置を装備していますので安全にご使用頂けます。コンパクトな卓上タイプは厨房スペースを有効に使えます。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 1φ200V 3.5kW	適正油量 (ℓ) 15	本体質量 40kg
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
MSF-15NT	380	600	300			

◎付属品 / 天蓋、油切り、油切り網、仕切り網、すくい網、排油パイプ (各1個)

●オプション / バスケット、バスケットハンガー、すべり板

調理能力	コロッケ / 回
MSF-15NT	10~15個



NBC-610RE

D ブラストチラー&フリーザー

強い冷風を吹き付け、菌の発生しやすい温度帯をできるだけ早く通過させ、加熱食材を効率よく急速冷却します。スチームコンベクションオーブンとの併用により、加熱冷却工程がカートを使用した一連の流れとなります。冷菜・クックチルの冷却工程に大きく貢献します。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V (50/60Hz) 1300/150W	本体質量 158kg
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		
NBC-610RE	1200	750	850		

●スチームコンベクションオーブン適用モデル / SCOS-61、610RH (RX)

E コンパクト氷水チラー

加熱調理品を0~1℃の冷水 (氷水) でチルド温度付近に急速冷却します。氷水チラー方式は冷却速度が速く、冷風方式の約1/3。寸胴鍋に入れたスープやソース、真空調理品の冷却工程に大きく貢献します。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V (50/60Hz) 2.0/2.5kW	実水量 (ℓ) 300	本体質量 189kg
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
RS30N-C-G1	1500	750	1195~1230			

※共冷媒配管工事が必要です。また、設置工事、設置指導、及び試運転調整費等は別途となります。



RS30N-C-G1

下記製品のほかにも幅広い機種を取り揃えております。ニチワ電機の担当営業までお気軽にお問い合わせください。



NECO-11LII

〈関連製品〉電気スチームコンベヤーオーブン

無風のオーブンに過熱蒸気を採用。食材の美味しさを逃さずに調理します。コンベヤーで調理時間をコントロールすることで、安定した品質の料理を提供できます。庫内は付属のハンドシャワーで水洗いできます。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		
NECO-11LII (RII)	1200	730	800	11.6kW	220kg

◎付属品／本体ドレンパン、出入口ドレンパン (各1枚)、ハンドシャワー (1個)
○食材投入右型 (RII) の製作も可能です。



ENBS-6ML

F 電気スパゲッティボイラー (オートリフトタイプ)

調理時間は各テボ毎に設定でき、調理時間が経過すると自動的にテボを湯槽から上げるため、手間がいりません。深型テボを使用し、ロングパスタを立てた状態で調理開始できます。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 3φ200V	テボ数	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
ENBS-6ML	550	750	800	9.0kW	6	60kg

◎付属品／丸テボ (6個)、シャッター付丸テボ枠 (1個)、パッフル板 (6個)、熱湯飛散ガード (1セット)



TEG-900

G 電気グリドル

グリドル板には熱効率の良い厚手の鋼板を採用し、蓄熱効果により焼きムラが少なく加熱調理できます。ガードプレートで油の飛散を抑えます。カス受け・ドレンパンを設けていますので清掃が簡単に行えます。

モデル	外形寸法 (mm)			焼面寸法 (mm)	消費電力 3φ200V	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
TEG-450	450	600	300	400×470	3.0kW	31kg
TEG-600	600			550×470	6.0kW	57.3kg
TEG-750	750			700×470		83.5kg
TEG-900	900			850×470	9.0kW	110kg
TEG-1200	1200			1150×470	12.0kW	162kg



ESB-600N

H 電気サラマンダー

上部にあるヒーターを上下にスライドさせ、調理の仕上げの焦げ目付けを行います。火力調整は3段切り替え式。立ち上がりが早く、瞬時に高温になります。壁掛け用にもご使用いただけます。(壁掛け用金具はオプション)

モデル	外形寸法 (mm)			網棚寸法 (mm)	消費電力 1φ200V、3φ200V	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
ESB-600N	600	455	530	580×345	2.8kW	38kg

◎付属品／焼網・受皿 (各1個)
●オプション／壁掛け用金具



NSC-205H

NSCW-10Z

電気包丁・まな板殺菌庫

包丁やまな板を洗浄した後、十分に水気を切り、庫内に収納して、殺菌灯を点灯するだけで簡単に殺菌を行います。特に食材に触れる器具には細心の衛生管理が必要です。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 100V	収納能力		本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)		包丁	まな板	
NSC-205H	550	600	1600	390W (安定器を含む)	20本	5枚	34kg

クリーンロッカー 調理着・調理靴などを紫外線やオゾンで殺菌します。

モデル	外形寸法 (mm)			消費電力 100V	収納能力 (白衣または長靴)	本体質量
	間口 (W)	奥行 (D)	高さ (H)			
NSCW-10Z	1000	550	1800	1105W	10着または約16足	135kg

◎付属品／底棚 (1枚) ●オプション／中棚

※収納能力の長靴数はオプションの中棚、3枚使用時。(長靴の高さ250mm以下) ※収納物に紫外線やオゾンが効果的に働くように空間を持たせて下さい。

コンサルティング部のご案内

＋ 厨房機器の専門メーカーだからできる 総合的な厨房スタイルの提案

厨房はそのベースを、20年間使い続けられます。今、問題視されていないことも、5年、10年先に大きな問題として厨房運営に押し掛かってくることを想定し、次世代の経営にも通用するフォーマットを創りあげる気概が大切です。その為にも、新しい調理システム、厨房システム造りのプロ集団としての知識と経験を持って一緒に解決していきます。それが私共、コンサルティング部の理念と取組方針です。



＋ 経営を助ける厨房へ

厨房運営の三つの条件である「施設」「人」「工程」を専門の目で精査し、ハード&ソフトとともに改善することで、厨房作業における原価率維持管理の概念を育み、実際に従事する「人」を中心としたマネジメント力を蓄え、これからの経営を助ける厨房に生まれ変わる事を可能とします。

コンサルティング部 専門スタッフ

- 一級建築士
- 厨房技能士・設備士
- 管理栄養士
- 調理師
- 新調理システム専任講師
- HACCP専門講師
- 茶道裏千家専任講師
- フードコーディネーター
- ワインアドバイザー

コンサルティング内容

- 1. 厨房システム設計・計画図の作成**
現場調査／厨房作業検証／現場調査・分析
空調設備設計／HACCP概念／新調理システム
- 2. 各種マニュアル作成**
標準作業手順書／標準衛生作業手順書／トレーニングマニュアル
HACCPマニュアル／衛生管理マニュアル／モニタリングシステム
- 3. スタッフ研修**
キックオフセミナー／新調理システムトレーニング
衛生管理トレーニング／リフレッシュトレーニング／個人評価報告
- 4. 建設設備関係**
建設設備の基本計画及び実施設計・設計監理業務
役所関係での法的な適合調査その他
- 5. 厚生労働、農林水産大臣認定HACCP認証申請業務**
- 6. 商品開発、レシピ作成等フードサービス全般に対応**

＋ 商品開発、マニュアル化をサポートいたします

ニチワ電機コンサルティング部では、大手ホテルチェーンをはじめとして、FR・FF・レストラン・学校・病院・産業給食・お惣菜チェーン等、外食産業におけるメニュー開発におきましても幅広いお手伝いをしております。また、メニュー単体で考えるのではなく、常に作業性を考慮し、現場での作業をトータル的に分析致します。豊富な情報により、専門の調理師・管理栄養士が現在のニーズに応えたメニューを提案いたします。ご要望・ご相談がございましたら、ぜひご用命下さい。

キッチンのロス対策 時代の食事ニーズに対応

- ・人的（調理の技術格差など）
- ・物的（厨房施設環境など）
- ・時間的（作業上の時間的問題点）

労働生産性の向上 合理的なキッチン

- ・作業のロス対策＝作業の標準化
- ・衛生的で機能的な厨房の実現
- ・調理（ソフト）と機器（ハード）の連携による技術革新

システム化 信頼あるキッチン

- ・衛生的な厨房環境の整備
- ・標準作業手順書の作成
- ・安全な計画的調理技術の導入

サービス向上 合理的なキッチン

- ・料理に対する適正な品質基準の設定と監視義務の達成
- ・食品衛生の向上
- ・食事サービスの質の向上

東京・大阪・名古屋・札幌・盛岡・仙台・千葉・金沢・広島・福岡・鹿児島地区にて、オール電化テストキッチンを完備しております。下記支店、営業所までお問い合わせ下さい。



ニチワ電機株式会社

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

- 本社 ☎(079)568-0581(代)
東京支店 ☎(03)5645-2691(代)
大阪支店 ☎(06)6838-5001(代)
名古屋支店 ☎(052)701-9851(代)
札幌営業所 ☎(011)856-7091(代)
盛岡営業所 ☎(019)646-9851(代)
仙台営業所 ☎(022)717-3191(代)
埼玉営業所 ☎(049)248-7811(代)
千葉営業所 ☎(043)290-1231(代)
新潟営業所 ☎(025)281-6181(代)
金沢営業所 ☎(076)249-7521(代)
長野営業所 ☎(0263)48-2891(代)
静岡営業所 ☎(054)254-0801(代)
京都営業所 ☎(075)605-4811(代)
岡山営業所 ☎(086)246-3151(代)
広島営業所 ☎(082)229-3391(代)
高松営業所 ☎(087)861-2531(代)
松山営業所 ☎(089)935-7341(代)
福岡営業所 ☎(092)621-9001(代)
熊本営業所 ☎(096)378-8661(代)
鹿児島営業所 ☎(099)258-4721(代)

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2012年12月現在のものです。