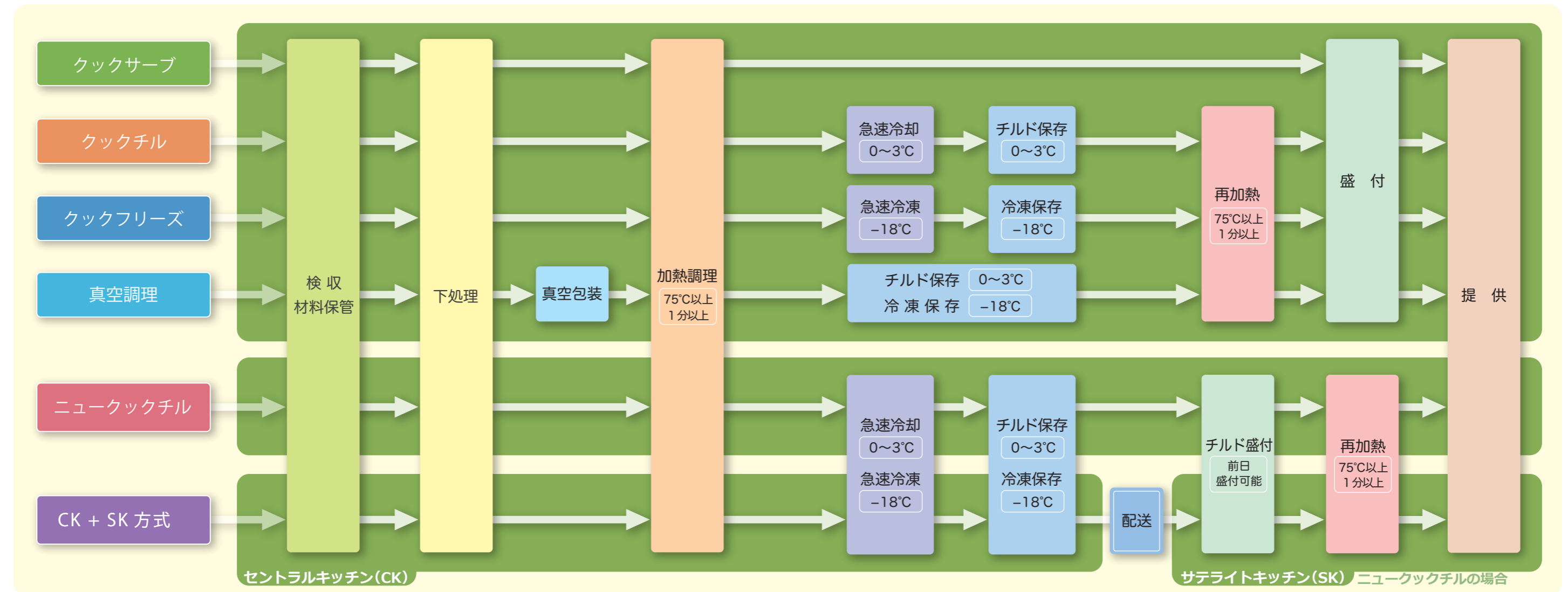


新調理システムの概要

新調理システムとは

新調理システムとは下記の調理方法（クックサーブ、クックチル、クックフリーズ、真空調理）を組み合わせた手法の事をいいます。HACCP の概念に基づき、厳格な食品の衛生管理のもと、安全性・おいしさをシステム化した調理の計画生産方法です。また、クックチルにおける急速冷却後にチルド盛付けを行う新たな調理方法「ニュークックチル」やセントラルキッチン (CK) からサテライトキッチン (SK) に食材を配送し、再加熱する方法も増えてきています。



クックサーブ

クックサーブ方式は、患者さんの食事の都度、調理を行う方法です。究極の理想をいえば、クックサーブ方式で、全ての患者さんにできたと、アツアツの食事を提供できることです。しかし、その為に多大なマンパワーを使います。

クックチル

クックチル方式は、食材を一括購入、大量調理してチルド保存。必要な時、必要な量だけを再加熱して患者さんに提供します。食事の時間に調理が縛られないため、効率よく平均的な食事を提供できます。ただし、加熱調理後に「冷却」→「再加熱」と2つの作業工程が増える為、必ず厳しい温度管理のもとに作業を進めないとリスクが増えてしまいます。

クックフリーズ

クックフリーズ方式は、クックチルに準じ、食材を加熱調理後、急速に冷凍。冷凍（マイナス 18°C以下）により運搬、保管のうえ、提供時に再加熱（中心温度 75°C以上で 1 分間以上）して提供することを前提とした調理方法。または、これと同等以上の衛生管理の配慮がなされた調理方法です。

真空調理

真空調理方式は、フランスでフォアグラの歩留まりの向上を狙って、開発された調理方法です。わずかな調味液で食材に味を染み込ませ、温度管理によって柔らかく仕上がる肉類、特に煮物には最適な調理方法です。病院食では保存が良い点も注目され、導入例が増えています。

ニュークックチル

ニュークックチル方式は、従来のクックチル方式をさらに機能的かつ安全に運営するために誕生したシステムです。チルド盛付から保存、再加熱までをシステム化することで美味しさと安全性を実現。顧客満足度をアップさせると共に調理作業の平準化と作業負担の軽減を実現する再加熱調理システムです。

CK + SK 方式

クックチル方式における調理工程を院外（セントラルキッチン）で行う方式。集中調理による効率化で人件費や仕入価格を抑えると同時にサテライトキッチンの省スペース化と省力化も実現。現在では、安全で高品質な調理済み食材を利用した施設や病院も増え、顧客満足向上や省力化を実現しています。