

サステナブルな厨房運営へ～おすすめ厨房機器

常時食事の提供に追われ、慌ただしく、人出不足のイメージが強い厨房業界。省エネルギーや生産性向上など今注目のおすすめ機器をご紹介します。

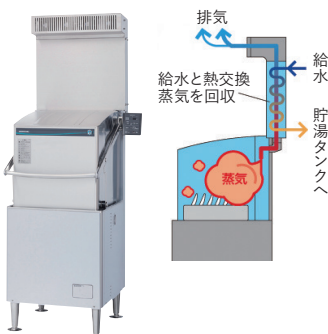
蒸気回収で排気フード不要、年間10%以上省エネ、省コスト！

蒸気回収仕様 食器洗浄機

問/ホシザキ北海道(株)

省エネ 省コスト

洗浄時に発生する蒸気を回収し再利用することで排気フードなしでの設置が可能。更に、投入する給水の昇温なしで水道直結が可能になった省エネ型洗浄機。



<https://www.hoshizaki.co.jp/p/washing-m/jwe/door/detail.html?id=detail07>

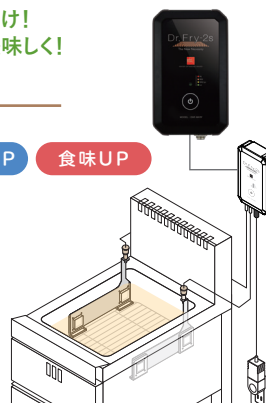
今お使いのフライヤーに取り付けるだけ！
油使用量を削減し、揚げ物をさらに美味しく！

分子調理器 Dr.Fry-2s

問/(株)ドクターフライジャパン

省エネ 省コスト 生産性UP 食味UP

フライヤー内の食材や油内の水分子をコントロールする分子調理機器。食材の水分が溶け出るのを防ぎ、突沸を減少、揚げ物の調理時間短縮も可能。冷めてもおいしさをキープでき、油の廃棄ロス削減やキッチン業務全体のコストダウンを実現します。



<https://drfry.co.jp/fryer/>

1台で何役もこなす次世代ソリューション機器

バリオッキングセンター

問/(株)フジマック、(株)ラショナル・ジャパン

省エネ 生産性UP

茹でる・焼く・炒める・煮る・揚げ、さらに圧力調理もこれ1台で。マニュアル調理、プログラミング調理も繊細な温度管理でスピーディーに完璧な仕上がりを実現。圧力モードでは煮込み料理時間最大35%の削減が可能です。



<https://www.fujimak.co.jp/products/01/000602.html>
<https://www.rational-online.com/ja-ivario-pro/>

重労働な攪拌作業を自動で！
調理時間平均60%短縮！

自動攪拌ケトル メトス

問/(株)エフ・エム・アイ

生産性UP 食味UP

スイッチ一つで加熱、攪拌、冷却を自動で行うマルチケトル。付きっきりだった重労働が不要になり、仕上がりの差やバラつきもなくなります。高齢でも楽に調理ができ、調理を自動記録しUSBで出力できます。



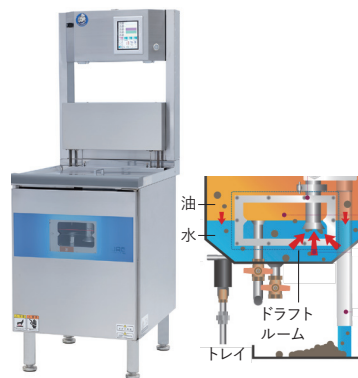
<https://www.fmi.co.jp/products/metos/>

水と油のフライヤー
カラッとおいしく、油長持ち
WAO

問/北沢産業(株)

省コスト 食味UP

揚げカスが槽内下部の水の層へ落ち続けることで、常にきれいな油でカラッと美味しく調理ができ、油が長持ちします。油代、清掃にかかる人件費等、平均35%以上の削減が可能です。



<https://www.kitazawasangyo.co.jp/product/special/wao.html>

美味しさをそのままに
作り立ての味を全国へ！
液体急速凍結機

問/(株)テクニカン、サラヤ(株)、
上加冷機工業(株) etc

生産性UP 食味UP

-30°Cの液体で凍結させることで冷凍処理による食材からの「ドリップ」が出ず、食材の細胞を壊さず栄養やうま味を保てる凍結機。水産物からパン、菓子に至るまで幅広く注目を集めています。



<https://www.technican.co.jp/product-info/tomin/>
<https://pro.saraya.com/rapidfreezer/>
<https://j-coolmaster01.wixsite.com/jmc-series>