

給食サービスを手がけるUコーポレーション。系列の病院や特別養護老人ホームなどに1日に約1500食を提供する。調理した食事を効率的に運びつつ、できたてのおいしさをどう保つか。給食調理の現場が長年抱える課題にエレクトロヒート技術が活躍している。

セントラルキッチンで調理した食事を運ぶ際に用いる配膳カート。Uコーポレーションは中島製作所（佐賀市）の「ミールシャトル」を2013年に導入。各施設の「ステーション」にカートを搬入し、再加熱して食事を適温に調整する。従来利用していた温風式の半分程度となる約25分で済み、消費電力低減につなげている。

Uコーポレーション

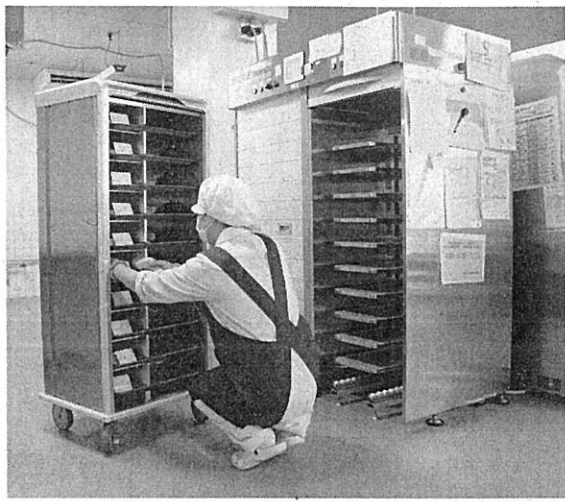
モづくり現場 6
～エレクトロヒート技術最前線～

最適な冷温でおいしさ保つ

開発にはUコーポレーションの要望を随所に盛り込んだ。その一

でのが加熱方式。温風式で課題だった、食材に風が当たること

定を要する。カート全体の温める温風式と比べ、効率的な加熱が可能となった。食事は温かい物ばかりではない。冷たさを求められるメニューもある。「開発で最も高い壁だった（中島製作所の中島弘喜取締役）という課題に熱交換方式の冷却機能を採用した。可能としたのは中島製作所が強みとする板金加工技術。カート内に仕切りを設け、機



が異なる医療現場の給食サービスに対応した仕組みも取り入れた。ステーションで再加熱する際、各トレーにあるバーコード情報を読み取り、マイクロ波の照射量や時間の出力設定

【事業所概要】▽所在地 福岡県筑後市西牟田6365の7、0942・52・1701▽主要業務 医療機関、福祉施設向け給食サービス▽年間エネルギー消費量 未算定▽年間CO2排出量 未算定

配膳カート