

インターネット オブ キッチン プラットフォーム を 利用した衛生管理システム

北川 貴博 (きたがわ たかひろ) フクシマガリレイ株式会社 設備開発部フードソリューション課 課長

要約 JEHC が運営する「インターネット オブ キッチン プラットフォーム (IoK)」は、様々なメーカーが製造・販売する厨房機器の運転データを収集・蓄積・配信・共有する共通 IoT プラットフォームである。業界の喫緊の課題である人手不足の中、データを活用するデジタルツールがそれに対する解決策になることが求められている。フクシマガリレイ株式会社は、IoK が収集する厨房機器のデータを活用し、顧客の HACCP 管理のデジタル化を実現するサービスを提供している。IoK を用いて厨房全体のデジタル監視管理を実現し、データによるメーカー間連携を推進することで、顧客の課題解決と業界の課題解決を両立するサービスの実現を目指す。

1. はじめに

日本エレクトロヒートセンター（以下 JEHC）が運営する「インターネット オブ キッチン プラットフォーム（以下 IoK）」は、厨房機器メーカー、システムベンダー、食品事業者等、厨房機器に纏わるあらゆるステークホルダーの業務効率化や新たな価値創造を目的とした、「厨房機器の運転データの共有化基盤」¹⁾ である。

IoK は、これに対応するすべての厨房機器の運転データを蓄積・配信・共有することができる。厨房機器から送信される「機器の温度データ」や「運転情報」を蓄積し、「マーケットプレイス」と呼ばれるシステム群がそのデータを利用して機能開発・提供を行う。

2024 年度からは真空冷却機等を手掛ける三浦工業株式会社様が新たに参画し、厨房機器メーカー 11 社が共同利用するプラットフォームへと進化を続けている。



図 1 IoK 参画メーカー一覧

本稿では、IoK に蓄積されたデータを使ったシステムが「厨房の衛生管理」と「人手不足」という観点において、どのように業務利用されるのか、を解説す

る。また実際にフクシマガリレイ株式会社が構築した業界初の IoK 対応システム「HACCP ExAround」²⁾ を紹介する。

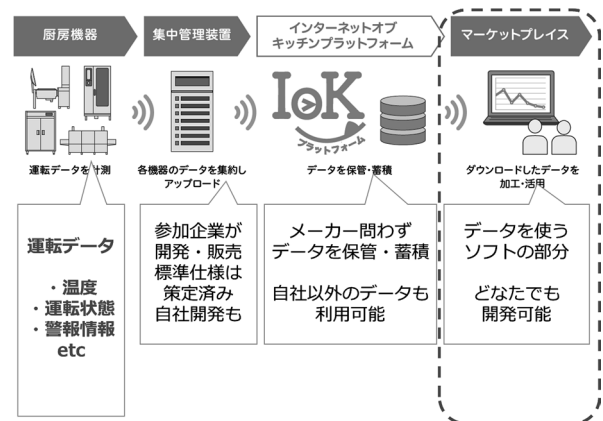


図 2 IoK の概念図

2. 厨房機器と人手不足とデジタルの関係性

厨房機器が使用される飲食店・小売店・製造業などいわゆる「食品事業者」においては、コロナ禍が明けて一部活況である中で、同時に先の見えない人手不足に悩まされている事業者が殆どである。省力化・省人化がより志向される社会情勢となり、AI・IoT等のデジタル技術にその解決策を見出そうとする方も多い。本章では現在の食品市場におけるデジタルツールの使われ方や、それに IoK がどのように作用するかについて述べる。