

業種を問わずに、人手不足対策が急務となっている。業務用厨房機器にも省人化対応が求められている中、A-IHO（愛知県豊川市）は電気式の食品加熱調理機「リヒートクッカー」を、人手の確保が難しい老人ホームなどの施設に提案。厨房作業の省人化、負担軽減に貢献している。

リヒートクッカーは、チルド状態の調理済み食材を盛り付けた状態で前日の夜にセットしておく。翌日の朝食の時間に合わせて自動で加熱して食材を温め

る。食材は加熱する時刻まで保冷でき、加熱終了時間に合わせて、自動で加温をしながら熱風で加熱する。電気式のため稼働中の換気扇などが不要。電源と給排水設備があ



～エレクトロヒート技術最前線～

A-IHO

リヒートクッカー

温かい食事で残食率低減



れば容易に設置でき、省スペースに設計した。使い方にもよるが、電気代は1カ月で約1方2000円程度に抑えられる。

老人ホームなどでの

また、施設内の厨房での調理と比べると、1カ月当たりの食材費、人件費、電気代など全体のコストが約16%削減。温かい食事を提供できることもあった。

この結果、調理員の人数を4人から3人に削減できる。厨房作業の省人化、省力化ができる再加熱調理機「リヒートクッカー」

この結果、調理員の人数を4人から3人に削減できる。厨房作業の省人化、省力化ができる再加熱調理機「リヒートクッカー」

この結果、調理員の人数を4人から3人に削減できる。厨房作業の省人化、省力化ができる再加熱調理機「リヒートクッカー」

この結果、調理員の人数を4人から3人に削減できる。厨房作業の省人化、省力化ができる再加熱調理機「リヒートクッカー」

【事業所概要】所在地：愛知県豊川市白鳥町防入60、05333・888・5111
 11▽主要事業：給食用調理機械などの製造、販売