

明日を創る力



食のトータルプランナー

総合食品加工センター



SATAKE CORPORATION

最新のノウハウを結集し 総合食品加工センターをプロデュース致します。



「外食・中食」市場の発展



食品の安全性への関心



より美味しい食品の追求



作業環境とコストの調和



総合食品加工センターの特徴

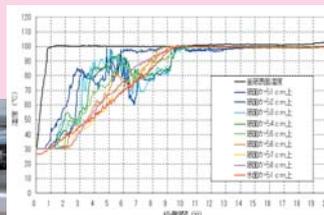
HACCPに対応した衛生管理設計

厚生労働省の推奨する原料の入荷から最終製品にいたる各加工の段階ごとに温度や湿度、洗浄方法や従業員の動きまでマニュアル化して製品の品質管理が徹底できる衛生管理設計です。



おいしいIH炊飯システム

釜そのものを発熱させるIH(電磁誘導加熱)方式は、熱効率が良く高火力。さらに底面が球状丸釜なので、全体に均一に熱が伝わり、カマド炊きと同じ美味しいご飯が炊き上がります。また、アイテムごとに登録された「ヒートパターン」により炊飯温度がマイコン制御されるので、誰でも安定した品質のご飯が炊けます。



ヒートパターン例



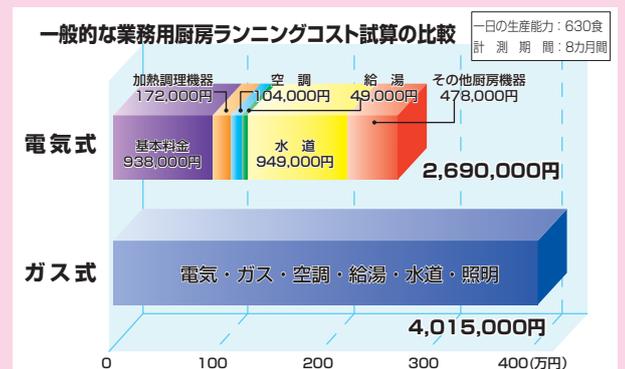
品質の向上を実現する設備

IH炊飯、電化厨房設備の導入で質の高い商品を製造。新調理法の採用で品質を落とすことなく保存、運搬を可能にしました。

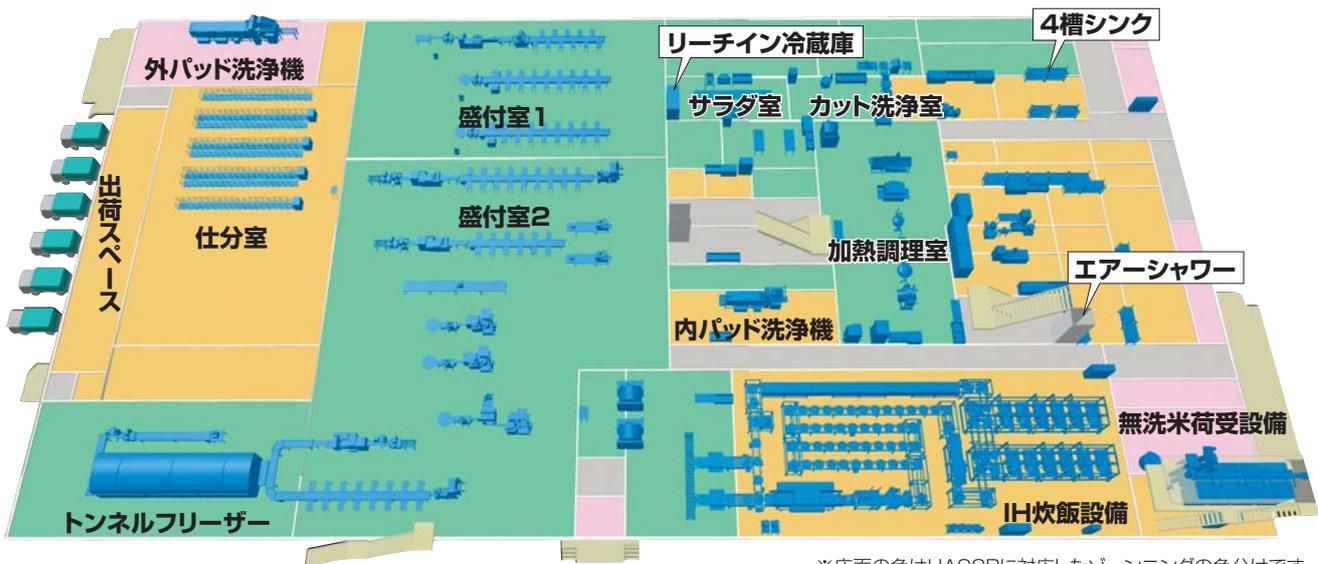


トータルコストミニマムを考慮した設計

エネルギー効率の良い電化設備などによりランニングコストを低減。プラント自体の耐久性を十分に考慮しました。



総合食品加工センター計画例



※床面の色はHACCPに対応したゾーニングの色分けです。

おいしさを創り出すサタケの独自技術

新調理法

新調理法には、クックチルやクックフリーズなどがあります。

クックチルとは加工途中、加工後の食材を10度以下で保存し調理過程や出荷後の商品の鮮度とおいしさを安全に維持する加工方法です。

クックフリーズとは加熱調理した食品を急速冷凍して保存し、提供時に再加熱する合理的な調理法です。

失われがちな食材の持つ組織や風味を、長期間保持することができますので計画生産が可能になるとともに、食材のムダが少なくなり、在庫も低減できます。



真空冷却機 スチームコンベクションオーブン



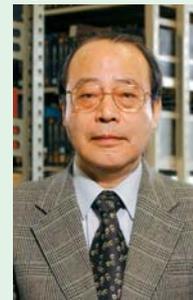
トンネルフリーザー

電化厨房の3C

Cool
Clean
Control



電化厨房は未来のキッチンです。



電化厨房研究の大家

広島大学大学院
工学研究科教授

工学博士
村川 三 郎

層流型換気フードシステム

加熱調理工程で発生する蒸気や油煙を効率よく排除できる新型フードを開発しました。



新型シンク

冷却水を利用した、節水型4層シンクで経費を節減できます。

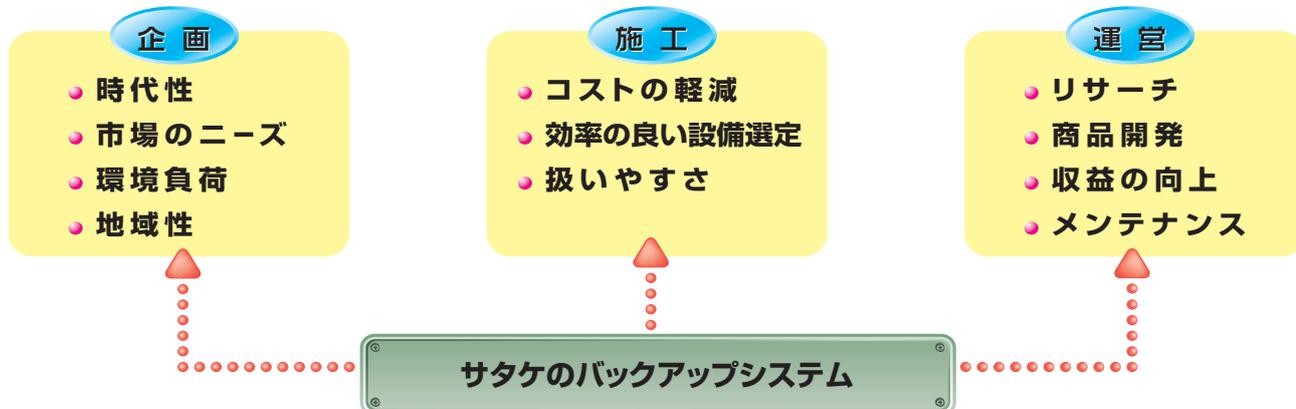


電化厨房とは、従来のガス厨房と比べ、排熱量が非常に少なくCO₂、すずの発生が無いクリーンな作業環境に配慮できる厨房です。電気は制御性が良いことから時間・温度管理が容易になり、料理技術を数値化、マニュアル化でき従業員のパート化が可能となります。また、新調理法への展開も可能で効率のよい生産力をつくりだせます。裸炎がないことによる安全性を生かした厨房設計、機器配置とすることにより、作業者の動線計画をコンパクトにすることも可能です。

サポートシステム

企画から運営まで、全ての工程でバックアップ

サタケは、地産地消をコンセプトに総合食品加工センターの企画から設計、施工そして運営に至る全ての工程をサポート致します。また施設運営においても、サービス員が、お客さまのご連絡に対し迅速で安心なサポートでバックアップしてまいります。



原料から製品まで、トータルで品質をバックアップ

原料白米の状態や水質・温度の変化により、米飯の仕上がりは変わるものです。また、食べる人の嗜好や調理アイテムによっても炊飯方法が異なります。

サタケはこうした様々なニーズにもタイムリーに対応するため、これまで食味計や各種検査機器の開発をはじめ、米に関するあらゆる研究を行ってきたノウハウを生かして、最適な炊飯のためのサポートを行っています。

また、全国16か所のサービス拠点には専門の技術スタッフを配置し、迅速かつ最適なアフターサービスに全力でとりにくんでいます。

●各種試験

炊飯試験(硬飯、軟飯、かゆ)／搗精試験(高精白米、無洗米、白米)



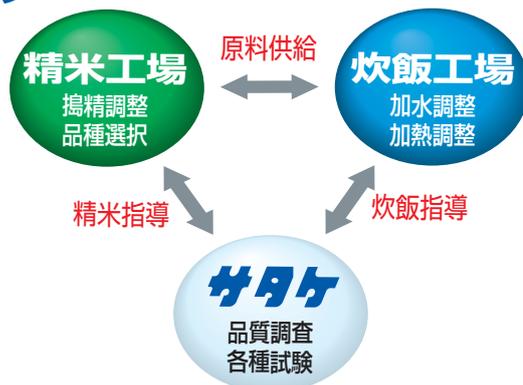
各種試験用プラント(リサーチビル)

●品質調査

食味、生菌数、炊飯特性、精米特性



品質調査室(科学研究室)



DNA品種鑑定

⚠ 機械は取扱説明書をよく読み、じゅうぶんに点検整備をして正しく安全に使いましょう。商品の外観、仕様は性能改良等により、予告なく変更する場合があります。

■お問い合わせ窓口

北海道 TEL.(011)812-3666(代)
北 上 TEL.(0197)64-0111(代)
秋 田 TEL.(018)839-0891(代)
仙 台 TEL.(022)287-2733(代)

小 山 TEL.(0285)27-5060(代)
柏 TEL.(04)7132-1181(代)
東 京 TEL.(03)3253-3112(代)
新 潟 TEL.(025)287-0177(代)

名古屋 TEL.(0586)73-2177(代)
北 陸 TEL.(076)277-2085(代)
大 阪 TEL.(06)6331-0558(代)
広 島 TEL.(082)420-8575(代)

松 山 TEL.(089)925-8877(代)
九 州 TEL.(092)412-0411(代)
福 岡 TEL.(092)921-6111(代)
熊 本 TEL.(096)382-2727(代)

株式会社 サタケ

広島本社
〒739-8602 広島県東広島市西条西本町2番30号
TEL.(082)420-8549 FAX.(082)420-0003

東京本社
〒101-0021 東京都千代田区外神田4丁目7番2号
TEL.(03)3253-3112 FAX.(03)5256-7270

ホームページURL <http://www.satake-japan.co.jp/>

カタログ制作年月 2005年6月 No.336

株式会社サタケは国際的な品質規格(ISO9001)と環境管理規格(ISO14001)の認証を取得しています。



ISO14001 認証