Fukushima
フレッシュ・バリューをあなたとともに

# 「食材の無駄と環境、エネルギーを考えた厨房設備」

福島工業株式会社

www.fukusima.co.jp/

2015年10月13日

# 目　次

1. 会社紹介
2. キッチンカーのご紹介
3. 移動販売車のご紹介
4. 事故防止＆衛生管理
5. 災害時対応
6. 計画生産（クックチル）による
   在庫管理と販売管理

# 1. 会社紹介

www.fukusima.co.jp/

Fukushima
フレッシュ・バリューをあなたとともに

| 商号 | 福島工業株式会社<br>(FUKUSHIMA INDUSTRIES CORP.) |
|---|---|
| 代表取締役社長 | 福島　裕 |
| 所在地 | 大阪府大阪市西淀川区御幣島3-16-11 |
| 上場 | 東京証券取引所市場第一部上場 |
| 資本金 | 27億6千万円 |
| 売上高 | 連結　646億円（2015年3月） |
| 拠点数 | 全国69拠点 |
| 事業内容 | 業務用冷凍冷蔵庫、冷凍冷蔵ショーケース<br>その他冷凍機応用機器の製造・販売・メンテナンス<br>店舗システム、厨房総合システムの設計・施工 |
| 従業員 | 連結：1,501名　単体：1,125名（2015年3月） |
| グループ会社 | フクシマトレーディング株式会社<br>髙橋工業株式会社<br>FSP株式会社<br>株式会社省研<br>海外9拠点（中国、香港、台湾、シンガポール、韓国、マレーシア、タイ、ベトナム） |

コーポレートキャラクター
フクッピー

# 1-2. 会社紹介

www.fukusima.co.jp/

Fukushima
フレッシュ・バリューをあなたとともに

タテ型冷凍冷蔵庫

コールドテーブル冷凍冷蔵庫

蓄冷材用急速凍結庫

オープンショーケース

コールドロッカー

クローズショーケース

急速冷却器
ブラストチラー

電解水生成装置
FEクリーン水

冷水機

# 2. キッチンカーのご紹介

www.fukusima.co.jp/

Fukushima
フレッシュ・バリューをあなたとともに

キッチンカーは、**場所を選ばず、飲食を提供できます。**
車内には、電気、水道、ガスの設備がありますので、外部からの供給は一切不要です。
単一の調理方法ではなく、焼く、煮る、揚げるなど、様々な調理が可能なため、色々なメニューの提供ができます。

・公園など、遊休地を有効活用したい
・フードコートでイベントを盛り上げたい
・ケータリングカーサービスを利用したい

## 使用機器、搭載機材(一部抜粋)

発電機

冷凍冷蔵庫

コールドテーブル

電気オーブン

シンク

給排水タンク

ケトル

トースター

グリドル

ショーケース

赤外線グリラー

炊飯器

クレープ焼き器

***例、クレープ屋　ハンバーガーショップ***

# 3. 移動販売車のご紹介



近年、スーパーの超大型化＆郊外化で、近所のスーパーが撤退し、
日常の買い物に不自由している人たち（買い物困難者）が増えてきています。

・食品はいつもコンビニ、生鮮食品はあまり口にしない…
・宅配も利用するけどやっぱり見て買いたい…
・80歳過ぎなのに、スーパーまで運転を続けている。でもシンドイ…

*これらの声にお応えするのが移動販売車です！！*

移動スーパー「とくし丸」
商品は約400品目、約1,000点
スタッフが選りすぐんだ究極のセレクトショップ

食品販売だから3日に1度の訪問
利用者の生の声をヒアリングし、
欲しいものを確実に届ける

【引用元】株式会社とくし丸HP（www.tokushimaru.jp/）

## 福知山花火大会露店爆発事故

2013年8月15日、真夏の夜に起きた福知山花火大会での
露店屋台の爆発事故では死者3名、負傷者59名を出す事態となりました。

## 模擬店や野外調理などでの食中毒事例

| 発　生 | 場　所 | 患者数 | 原因食品 | 原因物質 | 行事等 |
|---|---|---|---|---|---|
| H27.07 | 山形県 | 54 | 流しそうめん | 病原性大腸菌 | 地域イベント |
| H27.07 | 宮城県 | 45 | 流しそうめん | ノロウイルス | 地域イベント |
| H27.06 | 神奈川県 | 55 | 不明 | ノロウイルス | BBQイベント |
| H27.06 | 奈良県 | 16 | カレーライス | ソラニン | 調理実習 |
| H27.03 | 香川県 | 17 | サンドイッチ | ノロウイルス | 子育てイベント |
| H27.03 | 岩手県 | 13 | カキのあぶり | ノロウイルス | イベント |
| H27.02 | 宮城県 | 42 | 焼きがき、かき鍋 | ノロウイルス | かき祭り |
| H27.01 | 奈良県 | 31 | 茹でたジャガイモ | ソラニン類 | 小学校授業 |
| H26.07 | 静岡県 | 510 | 冷やしキュウリ | O157 | 花火大会 |

食品衛生なんでも相談室（http://www.shokuei.sakura.ne.jp/)より抜粋加筆

# 4-2. 事故防止&衛生管理



## 大阪市　飲食店営業の場合

| | 一般営業 | 自動車営業(キッチンカー) | 露店営業 |
|---|---|---|---|
| 排水溝 | 必要 | 省略可 | 不要 |
| 器具の洗浄設備 | 必要 | 食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業にあっては不要 | 必要 |
| 器具の洗浄設備の熱湯供給設備 | 必要 | 未加熱食品を取り扱わない場合は省略可 | 不要 |
| 食品製造用水 | 必要 | 200ℓ以上<br>条件により緩和可 | 20ℓ以上 |
| 手洗い設備 | 必要 | 消毒用アルコール、逆性石けん等を含ませた綿を十分に入れた容器で代用可（魚介類販売を除く） | 消毒用アルコール、逆性石けん等を含ませた綿を十分に入れた容器で代用可（魚介類販売を除く） |
| 洗浄シンク | 2槽以上 | 使い捨て容器類の場合<br>1槽以上 | 不要 |
| 冷却設備<br>（冷却保存をする必要がある食材を取り扱う場合） | 冷蔵庫 | 冷蔵庫 | クーラーボックス可 |

移動販売では、衛生管理や温度管理の徹底が難しい。

食中毒の原因を「つけない」「増やさない」「やっつける」を行う設備が重要

# 5-1. 災害時対応

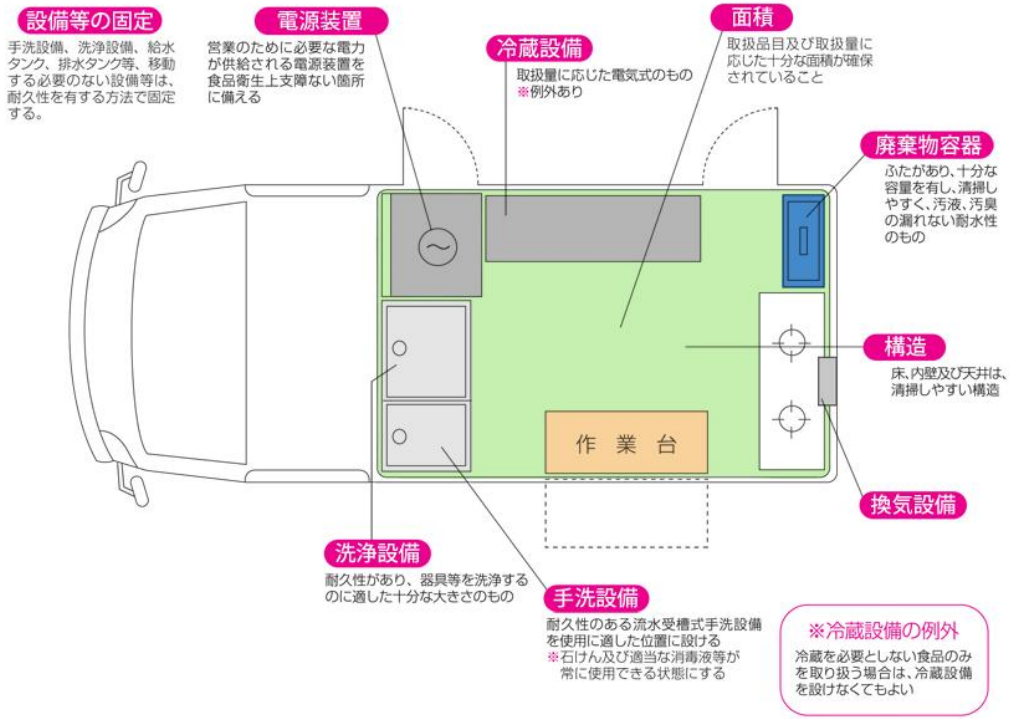


## 今までは

電気・ガス・水道などの供給の途絶し、食料品などの入手が困難になります。

## キッチンカーができること

ライフラインが寸断された状態でも、厨房設備が使用できることで、
迅速な救援活動を行うことができます。




東京都福祉保健局より抜粋
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eigyounavi/car/regulation_car/

# 5-1. 災害時対応



## 東日本大震災では

物流 の混乱等により、満足に食料を調達できたのが発災後3日目以降という地域 がありました。
緊急時に備えた食料品備蓄としては、最低でも3日分が望まれます。

救援物資として食料が届いても、冷蔵設備がなく、食材をロスさせるケースがありました。
東日本大震災の際は、福島工業(株)は冷蔵庫を救援物資として提供させて頂きました。

# 6-1. 計画生産（クックチル）による在庫管理と販売管理



クックチルシステムにより、キッチンカーで行う工程が減り、
より省エネルギーでの運営が可能になります。

## セントラルキッチン

入荷
下処理

食材

加熱調理 → 急速冷却 → 低温保管 → 配送

スチコン

ﾌﾞﾗｽﾄﾁﾗｰ

冷凍/冷蔵庫

## 公園内

再加熱

グリドル

寸胴

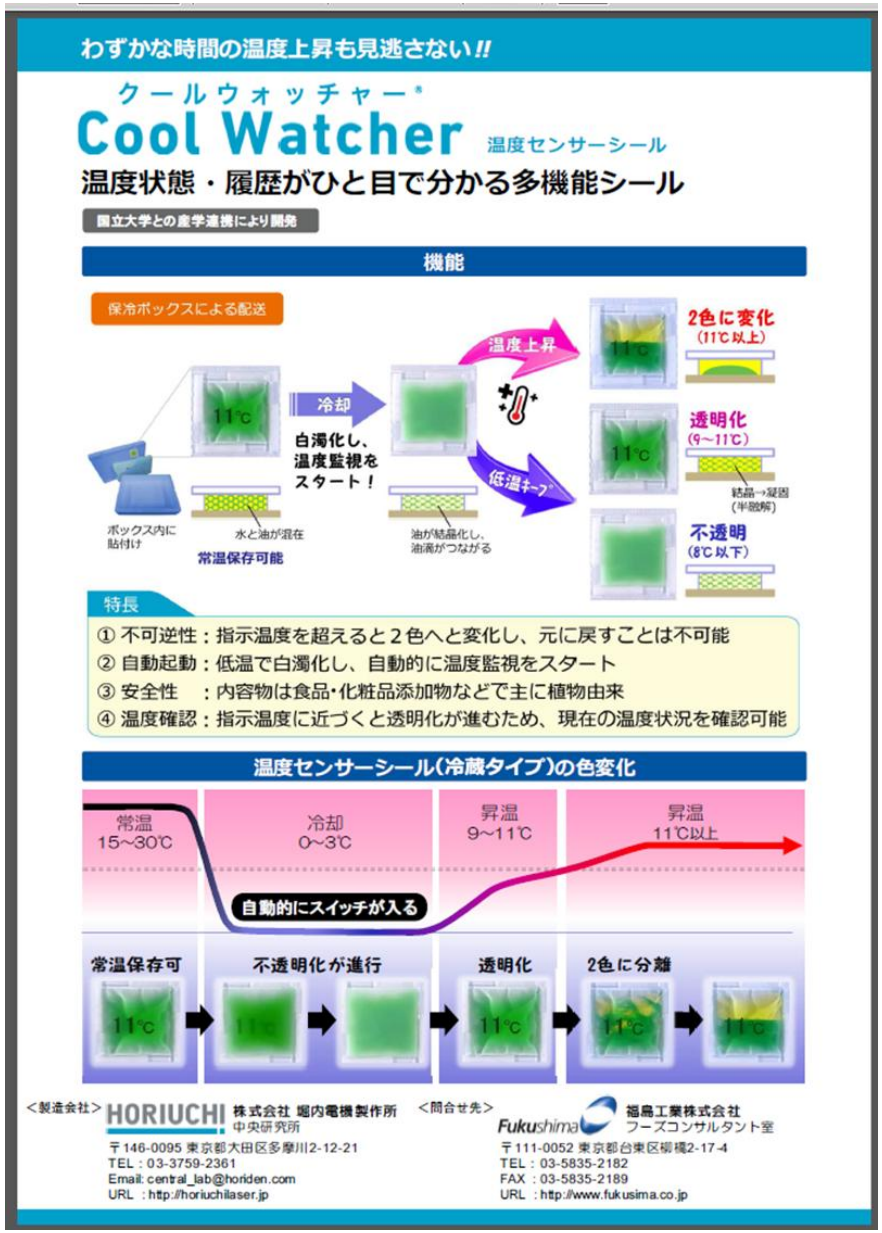
## ご提供

ハンバーグ

スープ

# 6-2. 計画生産（クックチル）による在庫管理と販売管理





Fukushima

平成25年度　一般財団法人省エネルギーセンター主催

## ビジネスモデル部門　経済産業大臣賞受賞

# 省エネ大賞

ESCO 事業を組み合わせたエネルギー管理システムBems-you

福島工業株式会社