

プレスリリース



プレスリリース 2023年8月9日

病院、福祉施設、高齢者施設向け2製品を今秋モデルチェンジ

機能・利便性を向上させ、満足度向上・省人化に寄与

総合フードサービス機器メーカーであるホシザキ株式会社（本社：愛知県豊明市、代表取締役社長：小林靖浩）は、病院、福祉施設、高齢者施設など食事を提供する現場向けの温冷配膳車、再加熱カートモデルチェンジし、10月下旬より順次、ホシザキの販売会社を通じて発売します。

日本では社会全体で慢性的な人手不足となっており、特に過疎化の進む地域では大きな課題です。省人化のため、病院や施設など食事が提供されている現場では、外部への調理委託、完全調理済み食品（完調品）の採用が増えると同時に、より利便性の高い機器が求められています。一方で、より満足度の高い食事の提供は常に現場で要望されています。

モデルチェンジ製品では、昨今のニーズに応えるため、従来品から機能を大きく改善しました。美味しさの向上、多様な食事の提供、省人化を支援します。住空間に近いデザインを採用する導入先の環境にあうよう、デザイン面でも改良を図りました。

■ 温冷配膳車：

仕切りトレイ、フラットトレイを区別なく使える 独自構造を採用※1

一人ひとりに1枚のトレイで温かい食事と冷たい食事を同時提供する際は、適温維持のため、トレイの左右で配膳車内の温冷の室内を分けて運搬します。トレイには温冷の仕切りのあるもの（仕切りトレイ）とないもの（フラットトレイ）の2種類あります。フラットトレイは、仕切りの制約がないため様々なメリットがあります。具体的には、提供できる食事の自由度が高まること、食器をどこでも配置でき載せやすいこと、重ねる際に左右を気にしなくて良いことなどがあります。このため、仕切



温冷配膳車

MSC-28RPG3-BR

仕切りトレイ、フラットトレイ



りトレイからの切り替えが進んでいますが、一度に切り替えると一時的に導入コスト負担が高くなることに課題がありました。当社従来品では1台でどちらかのトレイ専用となっていました。

モデルチェンジ製品では、収納時にトレイの温冷の室内を分ける「セパレーター」を改善し、一台で、どの段でも仕切りトレイ、フラットトレイの両方を使用できるようにしました。既存の仕切りトレイを活用しながら、段階的に切り替えができるため、導入時のコストを分散できます。

省人化を支援する機能を追加搭載

電源タイマー機能により、指定の時間に自動的に予熱・予冷を開始します。前日に翌朝の食事のタイマーを設定することで、早朝作業を軽減できます。

■再加熱カート：

加湿機能でより適温での提供が可能に

調理した食事、完調品は現場で温めて適温で提供されます。カート内の食材は、収納場所に関係なく可能な限り均一に温められることが理想です。モデルチェンジ製品では、加湿機能を追加した過熱水蒸気循環方式を新規採用しました。過熱水蒸気とは、水が液体から気体に変化した100℃を超える水蒸気を指します。同じ温度でも湿度が高いと熱量が大きくなる性質を利用することで、庫内での温度のバラつきを少なくしました。

日本全国で専門スタッフが調理方法とあわせて提案可能

- ・ホシザキは製品に最適な調理方法を提案できるスタッフを全国に有しています。省人化に貢献する再加熱カート導入を検討しているお客様に、製品とあわせて調理方法の提案を行うことも可能です。



再加熱カート
NW-26B3

■発売製品ラインナップ：

| 製品 カテゴリ | 機種数 | タイプ | 対応 トレイ | トレイ 収納方法※3 | 走行方式 | 外装色 |
|------------|-----|-----|-----------|---------------|------|-----|
| | | | | | | ↑ |

| 温冷配膳車 | 447機種 | スタンダード/シヨート※2 | 併用/仕切り専用 | リバーシブル(温冷温冷/温冷冷温)/パススルー | 手動式/補助電動式(片側・両側) | ブラウン/ピンク/グレー |
|--------|-------|---------------|----------|-------------------------|------------------|--------------|
| 製品カテゴリ | 機種数 | 膳数 | | 加熱方式 | | |
| 再加熱カート | 4機種 | 22/24/26/28 | | 過熱水蒸気循環方式 | | |

■ 価格 (代表機種のみ) ・ 発売時期 :

| 製品カテゴリ | 型名 | 標準価格 | 発売時期 |
|--------|---------------|----------------|------|
| 温冷配膳車 | MSC-24PSG3-BR | 370万7000円 (税抜) | 11月 |
| 再加熱カート | NW-22B3 | 747万6000円 (税抜) | 10月 |

※1 : 小トレイは除く

※2 : 小トレイタイプに対応し、手動式、仕切り専用のみ

※3 : リバーシブルは収納時にトレイの温冷配分を変更できるもの。パススルーはトレイを前後どちらからでも出し入れできるもの。

* : 製品写真と上記代表機種は機種が異なります。

ホシザキグループについて

製氷機、冷蔵庫、食器洗浄機をはじめとする各種フードサービス機器の研究開発・製造・販売・サービスまで行う、総合フードサービス機器メーカーです。高品質、耐久性、使いやすさ、デザイン性、エネルギー・スペース・コスト・業務などの効率化、環境負荷の低減、美味しさの追求など、500を超える製品ラインナップで多様化するお客様のニーズに対応しています。ペンギンマークのホシザキ製品は、飲食店をはじめ、スーパー、コンビニ、ホテル、オフィス、病院、施設など飲食に関わる様々な現場で採用されています。日本国内では製氷機、冷蔵庫、食器洗浄機にてトップクラスのシェアを誇るほか、米州、欧州、アジアに生産拠点・グループ会社を有し、グローバルでビジネスを展開しています。東京証券取引所プライム市場、名古屋証券取引所プレミアム市場にて上場しています。2022年度の連結売上高は3,213億円、連結従業員数は13,271人です。1947年創業、2022年に75周年を迎えました。



