

2021年11月1日

各位

会社名 株式会社下村漆器店
代表者名 代表取締役社長 下村 昭夫
問合せ先 事業戦略担当 加藤 久明
電 話 0778-65-0024

IH式 個別自動加熱調理機「ディッシュクック」の発売(受注)開始について

株式会社下村漆器店は、高齢者の健康の維持と増進を図る配膳サービス「ディッシュクック」を、2022年3月(予定)にグループ企業であるアイディッシュ株式会社(以下、アイディッシュ)より発売(受注)を開始いたします。

「ディッシュクック」は、弊社と関西電力株式会社(以下、関西電力)との共同研究で開発した個別 IH クッキングヒーターを活用し、専用食器・器具、制御プログラム、管理システムを組み合わせた新しい食事提供システムです。

◆関西電力との共同研究概要

研究期間：2018年～2020年度

研究内容：「ディッシュクック」を実現するための個別 IH クッキングヒーターの開発。

◆ディッシュクック開発の経緯

中規模以上の病院・高齢者施設で利用されている加熱機能付配膳カートについて、カート対応人数の課題により、導入困難となる小規模のクリニック、産婦人科、介護・福祉施設等でも活用できる機器へのニーズから、個食単位で加熱調理を可能とする機器(個別 IH クッキングヒーター)を開発し、ディッシュクックが完成しました。

ディッシュクックの特徴は下記の通りです。

- ・ 1人ずつの器の中で素材から加熱調理することが可能。
1人分ずつの食事を専用 IH 対応食器が鍋の役割を果たし、食器が調理する新しいスタイルを実現。
- ・ 1台のディッシュクックで、3種類の料理を別々に同時に加熱調理が可能。
コンパクトな IH ヒーターを搭載し、3ヶ所の加熱と繊細な火加減のコントロールを実現。
- ・ 加熱制御プログラムを使用することで、自動加熱調理が可能。
クラウド上のプログラムとの連動により、火加減をコントロールし、自動調理を実現。
- ・ 献立管理システムにより献立作成、栄養評価、調理マニュアル、発注のすべてを管理可能。
調理そのものと食事提供に必要な管理業務をセットにしたシステムを構築。

弊社は、この「ディッシュクック」を病院・高齢者施設だけでなく、コロナ禍で大きく環境が変わったビジネスホテル等の宿泊施設、さらには寮・研修施設など 人の集まる場所での食事提供および夜間に働く方々へ温かいできたて、あつあつの食事提供に活用できるシステムとして、アイディッシュを通じて事業展開を進めてまいります。

将来的には、忙しい現代人の日常的な食、過疎化の進む地域の高齢者の食を支える新たなスタイル提案となることを目指したい考えです。

販売(受注)開始に先立ち、石川県金沢市で行われます「Matching HUB Hokuriku2021」にて、アイディッシュが出展およびプレゼンテーションを行います。

◆Matching HUB Hokuriku2021

開催日 : 2021年11月12日(金) 10:00~17:00

場 所 : ANA クラウンプラザホテル金沢(金沢駅前)

主 催 : 北陸先端科学技術大学院大学産学官連携本部

U R L : <https://matching-web.jaist.ac.jp/portal/>

以上