

介護福祉施設の皆さま！

厨房の問題を

**dishcook** が解決します！



できたて  
あつあつ

器の中で一人分  
ずつ加熱調理する  
新しい調理法！

厨房業務の  
効率化

予約自動調理と  
マニュアル化で  
作業効率アップ

事務作業の  
省力化

献立作成や発注等  
の手間をすっきり  
システム化

詳しくは裏面へ

販売代理店

北陸電力グループ

 北電産業株式会社

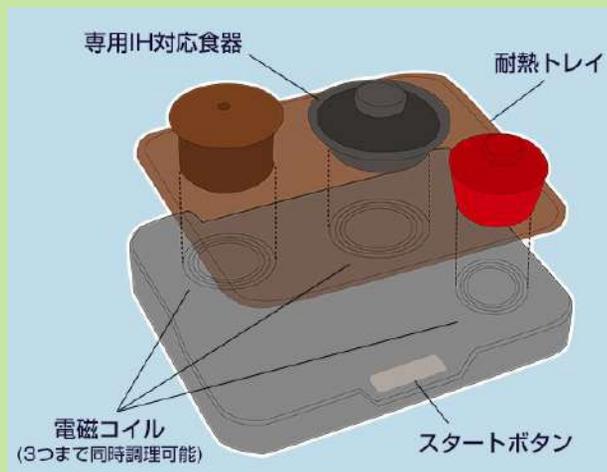
開発元

 アイディツシユ株式会社

# ディッシュクック dishcookとは??

コンパクトなIHヒーターと専用の食器・トレイを使って、一人分ずつ器の中で調理を行う、画期的な仕組みです。食事の準備は下処理された素材と調味料をレシピ通り配合し、食器に盛り付けるだけ。

3つの料理を同時に最適な状態に自動調理します。



## ① あつあつのおいしさ

おいしさの原点、それは「できたてあつあつ」温め直しとは異なる食感と味わい、香り。食べ飽きることのない食体験が楽しめます。

## ③ 安全な衛生管理

盛り付けてから加熱調理するため、人的な二次汚染のリスクを大幅に低減することができます。

## ⑤ 栄養コントロール

食材、量、調味などを個別に調整することができるため、多様な食種・食形態に対応することができます。

## ② 素材のうま味を活かす

器ごとに加熱するため、栄養士が作成した献立の調味料だけで十分においしいと感じる料理になります。

## ④ コストメリット

- ・ 廃棄ロスの低減・正確な計量による**食材コストの低減**
- ・ 早朝勤務不要・総労働時間の短縮による**人件費の削減**
- ・ エネルギー効率アップによる**ランニングコストの削減**

## ⑥ 良好な労働環境

- ・ 誰でも簡単マニュアル化
- ・ 早朝出勤が殆ど不要
- ・ 人員配置の効率化



販売代理店

北陸電力グループ  
**北電産業株式会社**

富山県富山市牛島町13-15

TEL 076-432-4274

FAX 076-432-5298

担当 竹内、岡、吉田

dishcook紹介動画を  
**YouTube**にて公開中!

