

Interview

電化厨房機器の使い勝手についてお聞きしました。



01
イーティーズ®真鶴店
店長(惣菜部)
大曲 悠太さん

電化厨房で調理するのは初めての経験で、操作に不安がありましたが、想像以上に簡単操作ですぐに慣れることができました。
電化厨房での調理はすごく快適に行なうことができ、その中でも驚いたのが、フライヤーの温度調整機能。食材を入れて一時的に油温が下がっても、フライヤーが自動感知し、すばやく設定温度に戻り、温度を一定に保つことができるため、揚げムラができにくく感じています。
お客様の集中する時間に合わせて、逆算して調理し、熱々のおいしいお惣菜をお届けできています。

当店のお客様は、近隣の主婦の方から学生さんまで、幅広い方々です。その多様なニーズにお応えするために、毎日、数多くの弁当やお惣菜の製造を行っています。調理中、一番気をつけていることは、品質の均一化です。大切な商品のため、昨日はおいしかったのに、今日はイマイチ? と、その日によって味や食感が変わるのは大問題です。電化厨房は、調理温度と調理時間の数値管理がしやすいため、調理をマニュアル化できます。厨房経験のない方もベテランも、同じ味の美味しいお惣菜をつくることができるのが最大の利点と感じています。

調理中の様子



※ダイレックス真鶴店の惣菜・弁当の製造部門を担当



02
イーティーズ®真鶴店
従業員(惣菜部)
濱砂 幸生さん

従業員の皆さま



[写真左より] 大曲 悠太さん、濱砂 幸生さん、従業員さん、伊藤 宏樹さん

※2024年12月に取材し、取材当時の情報を掲載しています。

1日の調理の流れ(平日) 電化厨房機器で時間を効率的に活用。

午前作業 朝一に弁当食材を揚げる。

串カツ、エビフライ、コロッケ、白身魚のフライ
唐揚げ、チキンカツ、焼き鳥、たこ焼きなど
作業時間 | 7:00~12:00
食 数 | 約65種類 約700食
作業人数 | 6名

午後作業 単品惣菜を揚げる。

唐揚げ、チキンカツ、焼き鳥、たこ焼きなど
作業時間 | 13:00~20:00
食 数 | 約15種類 約150食
作業人数 | 3名



資料協力/株式会社マルゼン、株式会社日本イミック、日本キヤリア株式会社 A3版 発行/2025年6月

ご採用事例からコスト、環境性まで幅広くご提案します。
厨房の新設や設備更新のご相談は、ぜひ九州電力へ!

インターネットからのお問い合わせはこち
らご相談・お見積りは無料です

オール電化店舗 導入事例 ダイレックス 真鶴店

〒803-0844 福岡県北九州市小倉北区真鶴2丁目10番30号
TEL:093-967-7807 FAX:093-967-7808 営業時間:9時~22時

暮らしのそばに

D!REX

EATIES

施設概要

延床面積… 1,703m²
建物構造… 鉄骨造、1F
機能… オール電化厨房、
厨房ドライ方式

調理人数… 約8名/日
食数(最大)… 約80種類 約850食/日
来店人数… 1,600~1,800名/日



■ ダイレックス初となるオール電化の店舗を開設

2024年2月、北九州市小倉北区の住宅街に「ダイレックス真鶴店」がオープンしました。お惣菜や生鮮食品、日用品、医薬品を取り扱うディスカウントストアです。全国407店舗を展開するディスカウントストア「ダイレックス」で初めてオール電化の店舗を開設しました。「お買い物を通してお客様の笑顔と豊かな暮らしを応援したい」という思いのもと、お客様に寄り添ったお店づくりを本社所在地の佐賀県から全国に向けて行っています。

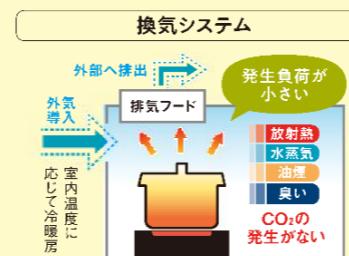
■ 労働環境の改善と調理業務の効率化を実現

電化厨房を導入したことにより、廃熱が少なく厨房内の湿度・温度への影響が少なく、快適な厨房で調理が可能になりました。また、デジタル制御で数値管理がしやすいため、マニュアル化することができ、調理する人が変わっても高品質な調理が提供可能です。

電化厨房のメリット

① 労働環境改善

余分な排熱がなく、厨房内温度・湿度への影響が少ないので、快適な厨房で労働環境が向上できます。燃焼ガスが発生しないので、空気を汚さず、厨房が汚れにくいため、清掃作業が軽減できます。



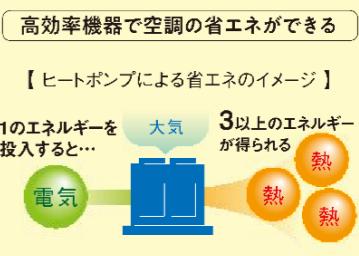
② 業務効率化

ハイパワーで熱効率が高い電化厨房機器は、スピーディな加熱で、調理時間を短縮できます。また、デジタル制御で数値管理がしやすいため、マニュアル化が容易です。調理する人が変わっても高品質な調理が提供可能です。



③ 省エネ

排熱が少なく、CO₂を排出しないので、換気量を少なくできます。合理的な換気設計による空調負荷の低減や、ヒートポンプの導入により省エネを図ることができます。



主な厨房機器



火のない安心感・涼しく快適 電化厨房機器



A 電気フライヤー

油槽内のヒーターで直接加熱するため熱効率が高く、温度制御性が良いため油温度の過上昇を防ぎ油の劣化(酸化)を抑制します。ヒーターをスイングアップできるので油槽の清掃が簡単です。



B IH調理器

鍋自体が発熱し、熱効率が高く立ち上がりが早いため、調理時間が短縮でき作業の効率化が図れます。また、トッププレートがフラットなので、汚れをサッとひと拭きで簡単に掃除でき、清掃作業の負担を軽減します。



C コンベクションオーブン

庫内温度を予め設定温度に温めておくことで、素早く調理にとりかかれます。熱風の対流を効率良く利用し、スピーディーに、美味しく焼き上げます。また、コントロールパネルはシンプルでわかりやすく、カンタン操作でメニュー登録ができるので、マニュアル化も容易です。



D IH炊飯器

内釜そのものが発熱するIH式は熱効率が高く、強火力で大量の炊飯が可能です。釜全体をムラ無く加熱するとともに、釜内部で発生する大きな熱の対流がお米を均一に加熱します。白米や炊き込みなどの炊飯メニューの設定が可能で、各メニューに最適な火加減で美味しい炊き分けできます。さらに炊き上がり時間を設定できるので、早出の必要がありません。

瞬間式電気温水器

必要な時だけ瞬間に加熱しながらお湯を作るため、無駄がなく、連続使用でも湯切れの心配がありません。貯湯タンクがなくコンパクトなため、シンク下や壁面への取り付けが容易です。



瞬間式電気温水器のメリット

①施工性

・貯湯タンクがないためコンパクトで、シンク下や壁面への取り付けが容易です。
・設置場所や重量の制約から、エコキュートや貯湯式給湯器が導入できなかった場合にも適用可能。

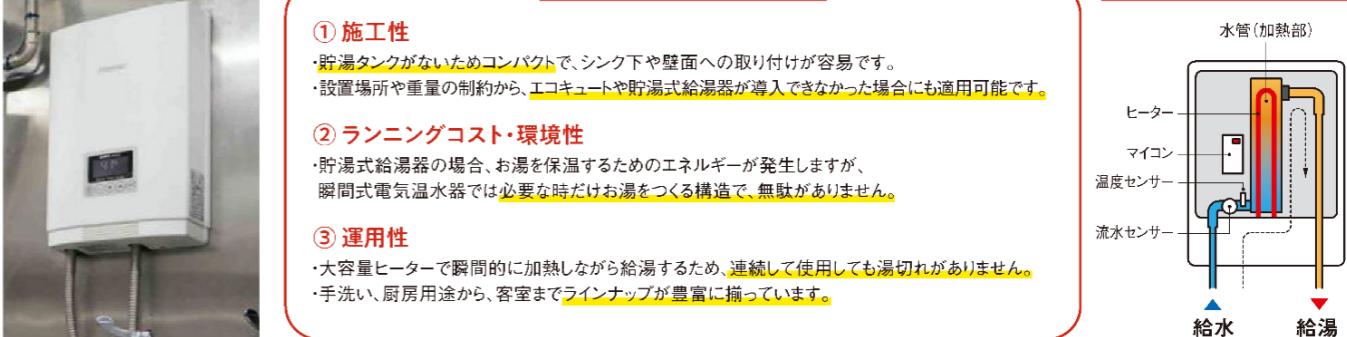
②ランニングコスト・環境性

・貯湯式給湯器の場合、お湯を保温するためのエネルギーが発生しますが、瞬間式電気温水器では必要な時だけお湯をつくる構造で、無駄がありません。

③運用性

・大容量ヒーターで瞬間に加熱しながら給湯するため、連続して使用しても湯切れがありません。
・手洗い、厨房用途から、客室までラインナップが豊富に揃っています。

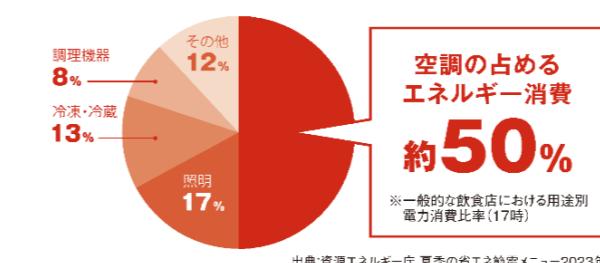
瞬間式電気温水器のしくみ



空調・換気システム

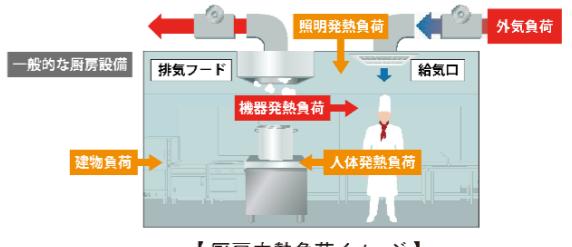
厨房のエネルギー消費

厨房施設のエネルギー消費量は、厨房機器だけではなく空調に多くのエネルギーを消費します。



厨房空調の省エネのポイント

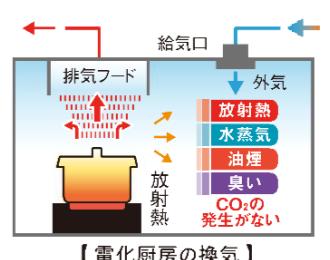
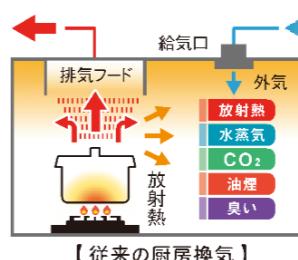
厨房内の熱負荷は換気による外気負荷が多くを占めています。厨房の換気量が過剰にならないよう低減することが省エネにつながります。



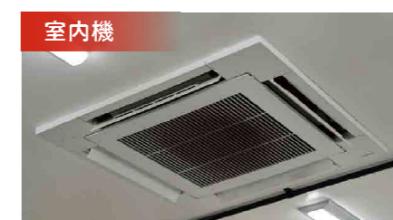
電化厨房における換気

電化厨房における換気のポイント

電化厨房は、燃焼がないことから、「燃焼空気の供給」「燃焼排ガスの排出」のための換気は不要。



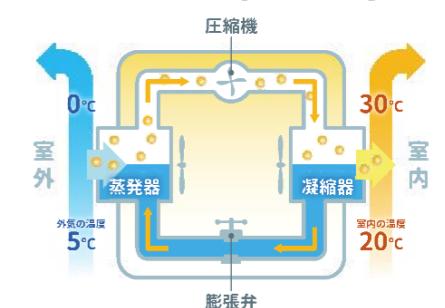
空調機器



電気式パッケージエアコン

ヒートポンプは大気熱を利用しエネルギー利用効率が非常に高いため、省エネ性能に優れています。高効率なシステムであるため、CO₂排出量が少なく環境にやさしいです。

ヒートポンプのしくみ【暖房の場合】



- ▶ 圧縮機…冷媒が圧縮され高温高圧の気体となります。
- ▶ 凝縮器…冷媒が液化し、外部へ熱を放熱します。
- ▶ 膨張弁…冷媒が減圧され、低温の液体に戻ります。
- ▶ 蒸発器…冷媒が外部の熱を奪って蒸発します。