



## 【ご採用のお客さま】



**宮崎日機装株式会社**

NIKKISO MIYAZAKI CO.,LTD

〒880-2215 宮崎県宮崎市高岡町高浜1495番地63

TEL:0985-82-5600（代表） <https://www.miyazaki-nikkiso.co.jp>



宮崎日機装株式会社は、創業60年以上の歴史を持ち、独創的な製品と技術で世界に貢献し続ける日機装株式会社（東証第一部上場）の子会社として、グループ最大・最重要の生産拠点とするために設立された新しい会社です。

宮崎日機装株式会社では世界の民間航空機市場をほぼ独占する航空部品「カスケード」の増産需要に対応するため、2018年秋に新工場を竣工し、新たな未知の航空機部品の製造拠点としてもさらなる拡大を進めています。

その後も、エネルギー産業を支える大型特殊ポンプ工場の新設をはじめとしたグループの主要製品の中心的な生産拠点としても、順次、拡張していく予定です。

## 〈経営層の声〉



取締役 副社長  
小関 高志さん

社員がお昼ごはんを楽しみにできるような、「明るく、開放的な社員食堂」をコンセプトに2018年秋、工場新設に合わせて社員食堂を設置しました。

電化厨房の採用は、電化厨房契約やオール電化割引で光熱費の削減が図れることが大きな決め手でした。電化厨房は初期費用が割高でしたが、運用コストが削減できており、また、厨房をクリーンに維持しやすく衛生的にも長く使えそうです。

食堂のメニューには地元宮崎の食材を多く取り入れており、これからも食堂委員会の中で社員の声を取り入れながら、メニューの充実などを図っていきます。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

**3C+P** で実現する  
理想の厨房。

**Cool** 室温25°C以下を楽々キープ。  
火のない快適厨房。

**Control** 時間と温度を簡単制御。  
モニタリングが容易で正確。

**Productivity** シンプルな操作で  
おいしい料理を大量調理。

**九州電力**  
ずっと先まで、明るくしたい。

涼しく快適な環境で安心・安全な食事を  
提供しています。



気持よく食事や会話が楽しめる、明るく、開放的な社員食堂



大量調理で役立つスチーム  
コンベクションオーブン



吹きこぼれても拭き掃除で簡単に  
きれいになるIHコンロ

#### 主な厨房機器（500食）

スチームコンベクションオーブン	15.4kW × 2台
IHテーブル	15.0kW × 1台
IHローレンジ	5.0kW × 3台
IHコンロ	3.0kW × 2台
電気自動炊飯器	16.3kW × 2台
電気フライヤー	6.4kW × 2台
電気ゆで麺機	8.0kW × 2台
食器洗浄機	40.0kW × 1台
かき上げ式食器洗浄機	12.6kW × 1台
食器消毒保管庫	9.95kW × 3台
器具消毒保管庫	2.55kW × 2台
給湯機	3.4kW × 2台

厨房面積 ······ 144m<sup>2</sup>

調理人数（調理1人十盛付6人）····· 7人

一回当たりの食数（昼食のみ）····· 約230食※

※今後、500食まで拡大予定



操作性がよく、不完全燃焼の心配  
がない電気自動炊飯器



油汚れの付着が少なく、清掃がしやすい電気フライヤー



#### 【セルフレジ】

トレーを置くだけで、各食器の裏に取付けられたICタグにより料金を瞬時に計算  
社員証との組み合わせで支払いも完了するため、レジ待ちがなく、無人化を実現

## Staff Voice

### 〈現場の方の声〉



I-Hサービス ジャパン

株式会社

マネージャー

田井中 竜太さん

現在、電化厨房を使って社員食堂の昼食、約230食を調理1名、パート6名で提供しています。

これまでガス厨房での勤務が長かったため、当初はIHコンロが炎を見て調整できないことから火力の調整に戸惑いましたが、慣れればIHコンロの方が使いやすいと感じています。

電化厨房は、油烟や油の飛び散りが少ないため厨房内の汚れが抑えられ、また、IHコンロは吹きこぼれてもサッと拭くだけできれいになるなど清掃作業の負担軽減につながっています。

電化厨房は、火を使わないので火傷などの危険が少なく、涼しく快適に調理できるのがあります。地震のときもガス漏れなどの心配がなく、安全性が高いと感じています。

発行／2019年10月

