



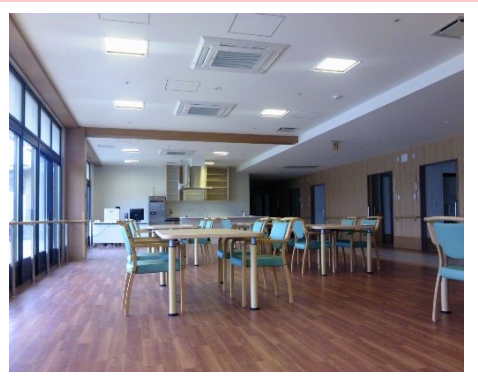
【ご採用のお客さま】



医療法人 春陽会
うえむら病院 兵庫の郷
Uemura Hospital Hyougonosato

〒849-0913 佐賀市兵庫町大字洲4604番地1

TEL:0952-97-6300 (代表) ホームページアドレス<http://shunyoukai.jp/facility/>



明和元年(1764)、初代上村春庵が長崎で蘭学修行を行ってから259年。明治4年に、6代春甫が上村病院を創立してから152年。病める人たちの春の陽ざしのような暖かさで接し、心のふれあいを大切にしながら人々の健康にお役立ちしたいという想いで、病院を中心に介護、福祉事業を展開してまいりました。令和3年10月には地域の方々からのニーズに応えるべく、病院5階に設置していた介護療養型医療施設38床を介護医療院に転換、新規に介護付き有料老人ホーム30床の複合施設「兵庫の郷」を病院隣接地に開設しました。

〈経営層の声〉



医療法人春陽会 理事長
上村 春甫さま

施設に入居されている方が快適に過ごしていただく事はもちろんのこと、職員が気持ちよく働くことができる環境づくりを一番に考えました。特に厨房スタッフは衛生面の問題から窓も開けることができず、夏場はスポットクーラーでも追いつかないと聞いていました。

設計士からも電化厨房を勧められ導入をしました。おかげで職員からも「快適に仕事ができます」と喜んでもらっています。

電化で実現！理想の厨房 今厨房で感じている問題や課題を電化厨房で解決！



ずっと先まで、明るくしたい。

安心・安全であたたかい食事を提供しています。

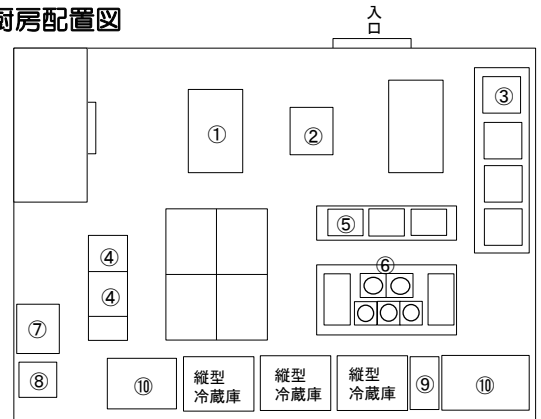


フラットで掃除・作業がしやすい電化厨房

主な厨房機器

- ① 温冷配膳車・・・2.36kW × 1台
- ② 温冷カート・・・0.50kW × 1台
- ③ 包丁まな板殺菌庫・・・0.50kW × 1台
- ④ 消毒保管庫・・・6.40kW × 2台
- ⑤ IHジャー炊飯器・・・4.50kW × 3台
- ⑥ 電磁調理器・・・5.00kW × 5台
- ⑦ 電気ブースター・・・12.0kW × 1台
- ⑧ 食器洗浄機・・・5.35kW × 1台
- ⑨ プラスチラー&ショックフリーザー・・・1.92kW × 1台
- ⑩ スチームコンベクションオープン・・・10.1kW × 2台

厨房配置図



- 厨房面積・・・約56㎡
- 調理人数・・・7人
- 施設定員数・・・70名
- 一回当たりの食数・・・約45食*
- ※ 栄養剤で食事をとられている方がいるため、定員数と違いがあります。



アレルギーなど一人一人に合わせた食事を提供



焼く・煮る・蒸すも簡単なスチームコンベクションオープン



あたたかい食事を提供できる温冷カート



IHテーブルは鍋の移動もスムーズで効率的

Staff Voice

〈現場の方の声〉



厨房スタッフの皆さま

既存病院では厨房の熱源にガスを利用しており、夏場はエアコンが効かず仕事にならないとの声から、兵庫の郷では労働環境の改善のために輻射熱が抑えられる電化厨房を採用。電化厨房では、ガス厨房と比べて厨房内の温度が格段に変わりました。また、五徳などを洗う必要がなくIHを拭くだけのため、掃除が楽になりました。IHは火力が強いため、慣れるまでは焦がしてしまうことや、火加減の調整が難しい時もありましたが、現在はうまく運用ができています。スチームコンベクションを上手く利用することで、効率的な調理ができるようになりました。



九州電力株式会社
佐賀支店 営業部 技術提案グループ
http://www.kyuden.co.jp

TEL 0952-33-1199 (直通)
FAX 0952-33-3027



お問い合わせは

ご検討段階で一度ご連絡ください。お客さまの「わからない」をひとつひとつ解決いたします。

発行/2023年8月