



これからは「クックチル式」がおすすめ!!

セントラルキッチン(高岡工場)では、加熱調理後、90分以内に芯温3℃以下まで急速冷却します。調理品は3℃以下を維持したまま、各施設様・各病院様(配送先)までお届けします。高岡工場開場時には、HACCPの認定の取得のほか、温度管理システムも導入するなど、調理時はもちろん、配送時においても徹底した温度管理に努めています。

配送先の厨房では、調理済みのおかずを、「再加熱または湯せん→盛り付け→提供」することが主な作業になります。下処理作業等がなくなるため、各施設様厨房での作業時間が減ります。

安全

安心

短時間

盛り付け(例)



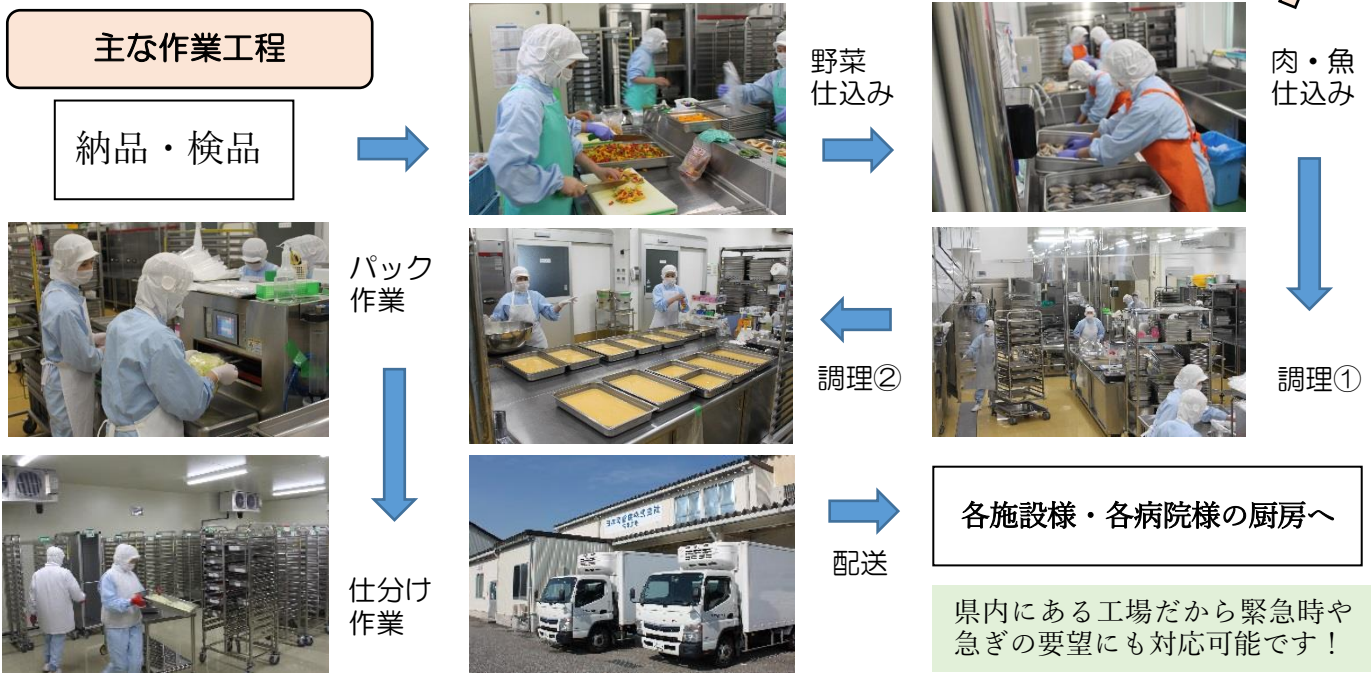
トピックス
まずは気軽にお電話を!



クックチルとは、加熱調理(芯温7.5℃/1分)した食品を急速冷却し、喫食時間に合わせて再加熱し提供する調理システムです。「味」と栄養分を損なわず製造日を含めて5日間の保存が可能です。

セ ン ト ラ ル キ ッ チ ン

2017年4月開設



弊社は、クックチル式による食事を提供できる自社工場(一日5,000食以上可)をもった会社です。