

MENU IDEA

2012
May

5

給食・外食産業界向け
ユーザー専門誌

農林水産省主催

「第20回優良外食産業表彰式典」
開催



味の素冷凍食品の「カリッとヘルシーからあげ」と「スチコンでも焼き目つき餃子(肉)(野菜)」▶ page.23

連載

災害時やイベント用に最適な調理機器「コンロカート」誕生!
どこよりも衛生管理を徹底した“日本の病院給食の草分け”
エム・ティー・フードは食を通じて社会に貢献する

新連載 ① ~高齢者の食事の中心と周辺で起きた「非常時」~
新連載 ② 私の勝負飯
食材市況<畜産・水産・野菜>

MENU IDEA

2012年5月号

C O N T E N T S

農林水産省主催「第20回優良外食産業表彰式典」開催

10 6部門で大臣賞に16社、
局長賞に1社が輝く!

快適給食サービス部門 大臣賞メーキュー(株)、日本ゼネラルフード(株)、
エンゼルフーズ(株)。局長賞に関東給食(株)



災害時やイベント用に最適な調理機器「コンロカート」誕生!

14 どこよりも衛生管理を徹底した“日本の病院給食の草分け”
(株)エム・ティー・フードは食を通じて社会に貢献する

20 コンロカートの販売権を有する(株)AIHOは、優れた理念と人材
育成により、来年設立60周年に150億円の大台を目指す

アメリカで成功した元レストラン経営者

28 よし小松の オリジナルレシピ集

其二 健康野菜スープ(炊き込みご飯、和え物も付いた三点セット)



素晴らしい給食

株式会社 ユーネット・フードサービス

58 和洋学園(和洋国府台女子高等学校&
和洋女子大学)の素晴らしい食堂

最優秀賞レシピ挙掲載!

34 第11回オージー・ビーフ料理コンテスト
「カミカミねぎみそ牛丼」など3点を最優秀賞に



春の新商品発表会

66 アレルギー対応商品・メニュー、学流協・日給連の商品を一堂に展示

名給

生販会議開催

67 売上85億円台に乗せほぼ前年実績をカバー

関東食品

食材市況

63 畜産 牛肉、大型連休向けの手当てなど季節変動で上昇し、福島を含めた4県が回復傾向

64 水産 シロギス、前年並みの入荷期待、80~100g、サイズ2,000~3,000円で推移

65 野菜 G.Wのトレンドは自宅でのんびり休養する

災害時やイベント用に 最適な調理機器 「コンロカート」誕生!

どこよりも衛生管理を徹底した
“日本の病院給食の草分け”
(株)エム・ティー・フードは食を通じて社会に貢献する

出来てみて、使ってみて初めて「このように便利なものがあったのか」と思うことがままある。あの東日本大震災時、給食関係者は避難所を中心に食事提供に大変な苦勞をした。食材を何とか集めても屋外での大量調理が上手くいかず四苦八苦した苦い記憶は簡単に忘れられない。このほど給食企業の(株)エム・ティー・フード(本社・東京、鳥羽瀬正一社長)は同じ苦勞をしながら、有事の際に直ぐに活用できる優れた簡易調理カートを実用化し販売した。同社は1981年設立、受託数170カ所、従業員1,400人(半数以上が社員)、売上53億(10年度)を誇る優良企業で、徹底した衛生管理システムにより特に医療・シルバー施設で圧倒的シェアを持つ中堅企業だ。災害時の「強い味方」を製品開発した「コンロカート」の説明を聞くとともに、鳥羽瀬社長に現況と抱負をインタビューした。

もしもの時の強い味方



鳥羽瀬正一社長

1年以上が経つ東日本大震災。あのとき給食関係者は避難所を中心に食事提供に大変な苦勞をした。全国から食料支援等を受けるなど、食材を何とか集めたものの炊き出しなど屋外での大量調理の際に、強風や寒さ、鍋釜の効率利用の悪さから想像以上の苦難を強いられた。

災害時に遭遇した給食関係者の声を拾うと、例えば「厨房の冷蔵庫や冷凍庫に食材はあったが、ライフラインが止まって加熱調理できなかった」とか、「カセットコンロでは大人数の対応は難しく、屋外は風が吹くたび火が流れた」、あるいは「頻発する余震のため、卓上コンロは危険となることから、床や地面に置いたが火力の調整が難しく、煙もひどく臭いもひどくて本当に困った」など枚挙にいとまがない。

このような難問に対し、確かに一部地域や避難所ではキッチンカーの登場もあった。しかし、それは大量提供が前提であり、施設や喫食数をもっと小さい規模の場合は現実的に不可能だ。そこで逆転の発想で、有事の際に屋外で直ぐに活用できる優れた簡易調理カートを開発した企業がある。それが委託給食企業のエム・ティー・フードだ。

同社が実用化した「コンロカート」は、鍋釜を設置する棚板の高さを3段階にし稼働できるため、調理の用途や鍋のサイズ等に合わせてコンロを調整できる。そのコンロ周りを囲むことにより、風の影響を極力抑えることで燃焼率をグンと上げた。もちろんキャスター付きだから、移動も楽で、屋外でもどこでも簡単設置で直ぐに威力を発揮する。

従って、同カートにLPガスボンベを取付ければ簡単に使用できることから、地域やお祭り等のイベントに大いに活躍できるわけだ。特許取得済みの同カートは何かと心強い。

コンロカートの特徴をもう少し説明すると、屋外に適したオールステンレス製で、側面は安

全に配慮した断熱ステンレスを使用。カートは四輪ストッパーで安定し、鍋を押さえる安全バーも装着している。しかも棚板は鉄板・両手鍋・寸胴の3調理ができる3段階スライドで多種類のメニューにも対応可能だ。かつ鉄板には便利なカス受けまで標準装備され、別売りの寸胴・両手鍋も合せてカート内に全てが収納できるという優れもの。

メリットいっぱいのコンロカート

開発責任者の高木真一取締役事業推進部長は



高木真一事業推進部長

コンロカートの開発経緯と現状を概要次のように説明した。

「当社が受託する牡鹿半島の特養施設は、高台のため津波での被害はなかったが、地震の影響で厨房が使えなくなった。しかも余震が継続し、配管漏れの心配から屋外に厨房を緊急配置したが、寒さや風のため断念。室内に戻ると今度はテーブルの上

屋外用 イベント・防災向け

コンロカート

手軽に使えて地域のお祭りやイベントに大活躍するコンロカート。もしも、震災や台風などの災害によって炊き出しが必要になった場合でも、ガスボンベを取り付けるだけで、どこでも簡単に使用できます。キャスター付きですから目的地までの移動もラクラク。屋外で威力を発揮します!



蓋閉・運搬時

蓋開・使用時

特許

定価¥456,750
(本体価格¥435,000)

未曾有の被害をもたらした東日本大震災。その中で病院や福祉施設で食事提供を続けてきた調理スタッフや、炊き出しを経験した皆さんからの声を集めて作り上げたのが、「コンロカート」です。

- ・加熱機器さえあれば、冷蔵庫や冷凍庫に残っている食材を使って料理ができたのに…
- ・カセットコンロではお湯を沸かすだけでも時間が…
- ・余震が頻発で、卓上での加熱調理はとてまじやないができなかった…
- ・薪や炭を使った炊き出しは簡単ではなかった… etc.



屋外で火が…。屋外ではお湯を沸かすのにも一苦労します。



ある老人ホームでの風景。頻発する余震に備えてコンロはすべて床に。

コンロカートの特徴

簡単・便利

目的の場所へ移動して扉を開き、ガスボンベを取り付けるだけ。後は用途に合わせて棚板の高さを変えるだけで簡単・便利。

用途に合わせて3段階

棚板の高さを3段階に調節可能。鉄板からフライパン、片手鍋や調理鍋、寸胴まで、調理の用途や鍋のサイズに合わせてコンロの高さを3段階に調節できます。

鉄板で



調味料入れとしても便利なポケット付き。

- 名称:コンロカート
- 寸法:W750(1,500)×D650×H900
- 製造:株式会社AIHO
- ※鉄口()内は、両側サイドテーブルを閉じた時の寸法です。
- ※コンロおよび鉄板、鍋等の使用用品は当社受託品をご使用ください。当社受託品以外をご使用の場合、使用上危険を生ずる場合がございますので、必ず事前にお問い合わせください。
- ※ご使用の際は、用途や目的、設置場所に合わせて、ガス機器の消防法令を十分に御注意し、御遵守ください。
- ※ご使用の際は、前面に可燃物を置かない様ご注意ください。

調理鍋で



寸胴鍋で



屋外に強い

錆に強いオールステンレス製。また、コンロ周りが囲まれていることで、風の影響を抑えられ、燃焼を効率的に利用できます。

移動もラクラク

キャスター付きで移動もラクラク。ストッパー付きで作業中に動く心配もありません。

便利なアイテム搭載

蓋(天板)は、閉めた状態で移動用の握手として、また、開いた状態で便利なサイドテーブルに。また、作業面の扉には調味料入れとしても便利なポケット付き。さらに、鉄板使用時に便利なカス受け(反転して調味料入れとしても使用可能)付き。

株式会社 エム・ティー・フード
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-18
リーラ乃木坂4階
ホームページ <http://www.mtfoods.jp>

では余震がひどくて設置できず結局、床に置いて調理し、約1ヵ月間、80食の食事提供を行った。しかし、市から提供された支援物資は、激辛ラーメンやお菓子、ブルトップ式缶詰等で、高齢者には通用しなかった。また、調理器具も余震で倒れにくいものが必要だった。そこで炊き出し用機器としてコンロカートを作成した。これ1台あれば、備蓄食材がなくても冷凍冷蔵庫の中に何かあれば調理もできる。第1弾を昨年11月に販売し、12月には特許を取得した。今は本社・東北・神奈川に合わせて3台、今年1月からはさらに改良し、扉にマグネットを付けたり鉄板の高さを微調整したりした完製品を販売し、すでに春までに16台の出荷が見込まれている」

同カートのメリットについても、「災害時にはカセットコンロでは対応できないことが分かった。プロパンガスさえあれば早くお湯がわくし、実際に調理する現場の人が作業しやすい。3方を囲んで風を防ぐため燃焼効率もよい。子供が間違えて手に触れても、空気断熱が入っているた

災害時に通用するシステム

さて、コンロを発明したのは高木部長を始めとした事業本部とAiHOだが、同システム設置を発想し背中を押したのは鳥羽瀬社長である。

鳥羽瀬社長は「今度の震災では、当社でも従業員の家屋が流されるなど被害が出た。受託先の牡鹿半島の施設では、沿岸で津波被害に遭われた高齢の方々が避難してきたため、一時は定員数の3倍に膨れあがった。国や自衛隊からの援助物資もあったが、高齢者には提供しづらいものが多かった。幸い施設の建物は壊れていなかったが、厨房内には余震がひどくて入れない。外で調理するしかないが風や寒さに襲われた。そうした経験を生かし災害時に通用するシステムはないかと考え、今回のコンロカートに辿り着いた」と教える。

驚いたのは、申請してわずか1ヵ月で特許を

め火傷もしにくい」など多々あると高木部長は胸を張る。

しかし震災時の苦勞が直結したとはいえ、機器開発としては少々早すぎないか。実はこれ、厨房機器メーカーのAiHOと提携し、技術提供があったからだと言いき「なるほど」と思う。特許はエム・ティー・フードで取得しているが販売権はAiHOにもある。

「ただ『災害時に活躍できる機器』が謳い文句ではあるが、頻繁に起こらない災害時のためだけにカートを買う方は少ない。むしろ給食以外でも地域のお祭りや屋外イベント、施設の行事食など多面的に活用してもらえば大いに活躍できる」と、もしもの時より「緊急時には炊き出し用に使えるイベント向きコンロカート」という位置づけのほうが座りは良い。全国の大型施設に設置すれば「もしもの時に強い味方」ともなるだろう。

同社では今後、1日150食以上の新規受託先には常時カートを設置する方向で検討中とも。新たな大地震が予想されている昨今、同カートのニーズは高くなる一方だ。

マジックライス



牛飯

炒飯

取得できたこと。通常の何倍も速かったのは、時代が震災に配慮したという見方が強い。

大震災時、鳥羽瀬社長は「毎日、小型トラックでガソリンや水、食料等を送った。警察で震災時シールをもらい、高速道路で運ぶ。仙台にも受託先が10カ所あるが、どこもガソリンがないため委託先従業員の送り迎えも手伝った。そうこうする中で、これがあった方がよいと考え創ったのがコンロカートだ。開発に苦勞して、万が一売れなくても、自社の受託先で十分使えるから決断できた」と満足そう。

そういえば、同社はすでに惣サタケの保存食「マジックライス」も発売している。これは、お湯を注いで15分待つだけで食べられる、5年間長期保存のできる食品類で、「牛飯」「炒飯」「白飯」「五目ご飯」「ドライカレー」「えびピラフ」「しそわかめご飯」など全13種を揃える。その中には1度に50人分をまとめて作ることができる商品まで用意されている。

話を戻そう。「問題は熱源がないこと。都市ガスは簡単に復旧しないから」も、今回の要因の1つとなったらしい。

給食業界第1世代が見据える方向

今年の1月決算では大手委託先の縮小により売上高は約50億円に落ち込んだものの微減収微増益だったというから大健闘だ。

「これからは消費税廃止も出てくる時代。消費税を預かり金としてきちんと取めてきた給食企業かどうかは大きく影響してくる」と自信を見せる。その背景には、鳥羽瀬社長が東海大学の校友会会長を務めていることは大きい。大学の評議員も務め、全国を回る。卒業生の震災者を探し、大学が授業料を免除するだけでなく、生活面でも対応するようアルバイト斡旋などに努力もし、学生たちに感謝されてもきた。

また、同社は「日本の病院給食の草分け」でもある。「75年頃から東海大学病院を手掛けた。特例で開拓するうちに民間委託もやらざるを得なくなっていった」と笑う。はじめ1,180床の病院から始めたものの、「当初は1人1食から調理を提供し、5年かかって満杯になった」と豪快に思い出を語る。

鳥羽瀬社長は、世代交代が完了した給食業界では、いわば最後の1世代の人。業界を見る目も自ずと厳しい。「消費税が10%に上がったら大変だ。規模をとるより利益が重要。赤字体質は改善すべきで体力は弱まっていく。本当の民営化が進んでいくが、安請け合いしたら危険。日本全体がおかしくなっている状況を直視し、こちらが提案した価格で委託さ

れた施設だけ受託していくしか道はない」と業界を見据える。

得意の衛生管理も、その徹底さが差別化となる。執行役員の関根和正衛生管理部長は「病院や各事業所を抜き打ちで巡回している。年に2回以上、3人体制で実施教育する。衛生講座も定期的に行い、パートまで厳しく指導する。手の洗い方までチェックし、拭き取り検査も徹底する。O157が社会問題になった16年前には全従業員に検便させた。毎日ヒヤヒヤしたが、全員陰性で顧客も安心した。発生当時、社長を含め全従業員の検便をしたのは当社が最初だと思う」と、どこよりも安全性にこだわる企業性をアピールした。

コンロカートが開発された背景には、日本の病院給食の草分けとして、安全性を追求し、有事を見越してマジックライスを販売、大震災の食事提供の苦難を通し社会へのお役立ちに努めてきた熱い実践の道があった。

懐深い鳥羽瀬社長の下、エム・ティー・フードの今後の飛躍に期待がかかる。

株式会社 エム・ティー・フード概要

設立	昭和56年2月2日
代表取締役社長	鳥羽瀬正一
本社	〒107-0062 東京都港区南青山1丁目15-18 Tel.03-3408-6609 Fax.03-3408-6627 URL:http://www.mtfoods.jp
東北営業所	〒989-3201 宮城県仙台市青葉区国見ヶ丘6-149-1 Tel.022-303-5520 Fax.022-303-5521
年商	平成22年度実績 53億円
受託数	約170ヶ所
従業員数	約1,400名(社員760名、パート640名)
事業内容	集団給食の受託及び食堂の経営 ・社員食堂、社員寮、社員クラブ、保養所等 ・喫茶、レストランの運営及びイベント企画 病院、福祉施設などの給食業務の運営 売店の運営 食堂及び厨房の設計、施工 その他関連付帯業務全般
関連会社	株式会社 テンソウ商事