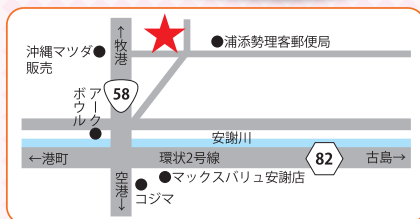


# 株式会社 リウボウフーズ

(リウボウグループ)

浦添市勢理客 2-14-18

TEL 098-942-4077



株式会社リウボウフーズでは、リウボウストアやデパートリウボウで販売している家庭的な各種お惣菜を毎日製造・販売しています。

また、お客さまのニーズに応えることができるように、商品の企画から、製造、販売まで一括して運営しています。その工場では、HACCPに対応して設計され、電化厨房機器を導入した、火を使わない工場環境を実現。安心・安全な商品づくりに努めています。



## 火を使わない工場環境は、暑い沖縄にこそ最適です。

いつも安定した品質が保てる生産ラインは、電化厨房のおかげです。



代表取締役社長  
茂木 正徳さま

同工場では、平成14年末にIH調理器や調理釜などの電化機器を導入しました。また、リウボウストアの各店舗でも惣菜を製造しており、同様に電化厨房を導入し、品質面、衛生面、安全面のいずれでもいい成果をあげています。

商品づくりに関しては、美味しさはもちろん、バラつきのない安定した品質が求められていますので、細やかな温度設定やタイマー調理ができる電化厨房は、まさにぴったりです。

火を使わない電化厨房により、火災の心配が少なく、快適な室温を維持することで従業員の疲労を軽減でき、作業環境が良くなったのも大きなメリットです。高温多湿な沖縄では職場環境改善のために電化厨房が果たす役割は大きいと思います。

## 電化厨房のおかげで夏も快適な作業環境に

電化厨房では、調理スタッフの「長年のカン」といった個々の経験に頼らず、釜の温度が数字で表示されるので、新人でも管理ができる点が本当に助かっています。それに、IH調理器はすぐに加熱温度が上がるので、調理時間も短縮され作業効率も随分よくなりました。火を使わない工場では、ガス機器のように暑さも感じず、夏も快適に作業できています。IH調理器はゴトクがなくお掃除が大変楽なので、自宅でもIHを使いたいという人が職場でも増えているんです。



調理担当 真栄田 妙子さま

## 電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

## ●主な電化厨房設備

- 1 IH万能調理釜(24kW×1台)
- 2 スチームコンベクションオーブン(36.8kW×1台、9.5kW×1台)
- 3 IH調理器(5kW×4台)
- 4 IH餃子焼機(2.5kW×1台)
- 5 スタンド型フライヤー(10.6kW×2台)

## ●契約種別

- 高圧電力A



## 1 IH万能調理釜

強力な火力で食材の旨味を損なわずに煮る、蒸す、茹でることができる便利な一台です。



## 2 スチームコンベクションオーブン

多彩な加熱調理を自在にこなす機能性で、和・洋・中の様々なレシピに対応できます。



## 3 IH調理器

火力調節がスライド操作で簡単にでき、経験の浅い従業員にも安定した品質が実現できます。



## 4 IH餃子焼機

鉄板の温度が下がらず均一なので、次々に餃子を焼いてもこんがりムラなく焼き上がります。



## 5 スタンド型フライヤー

温度がボタンひとつでコントロールされ、火を使わないので、火災防止にも役立ちます。

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部

(098)877-2341(代)