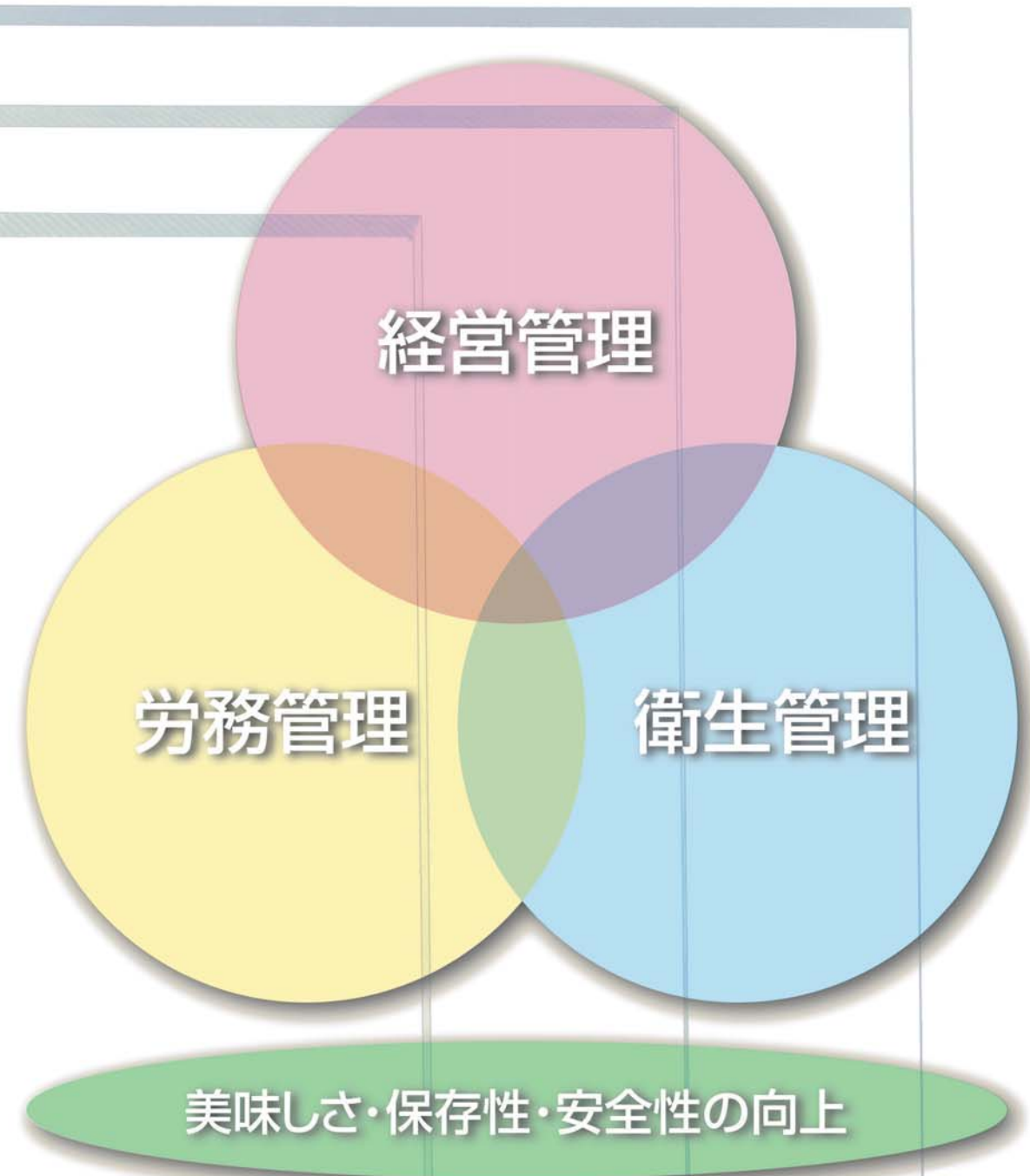


真空調理システムのトータルプランナーTOSEIが提案する

厨房のシステム化



Q

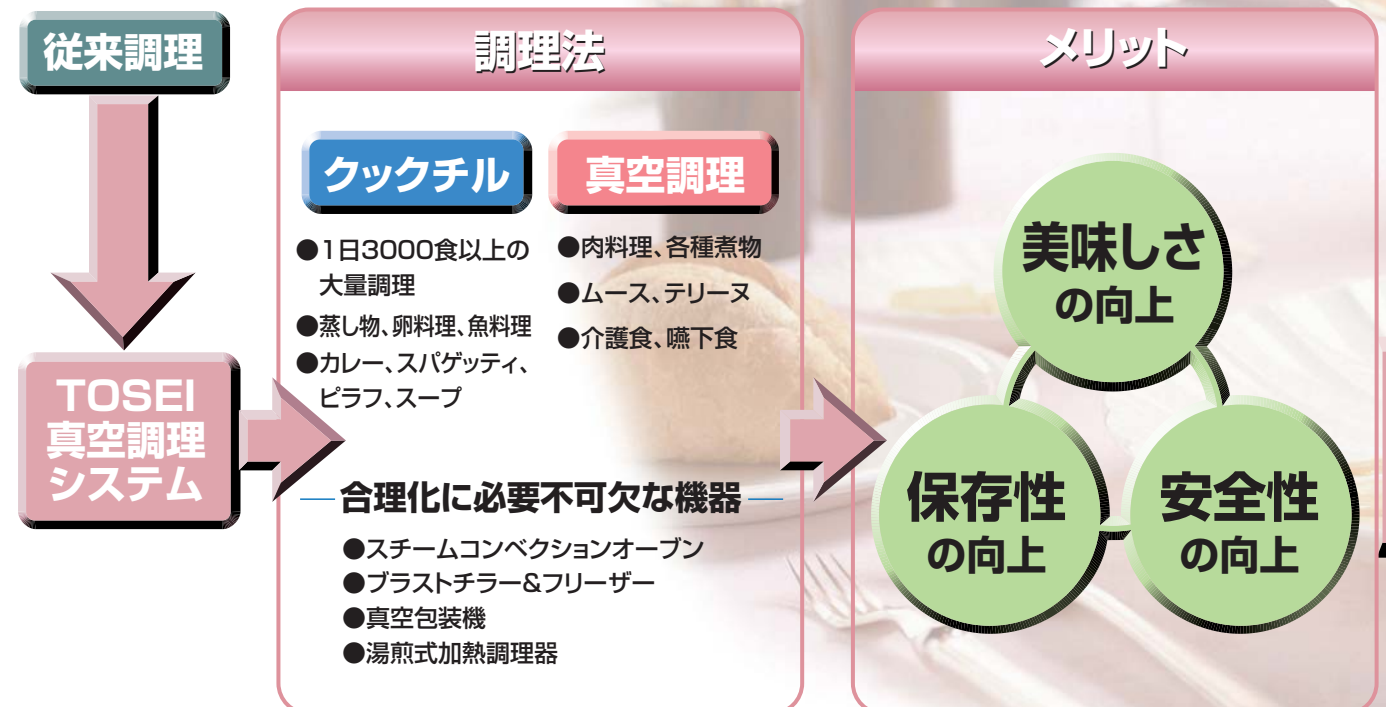
厨房経営に、ご苦労されているのでは？



A

キーワード「TOSEI真空調理システム」

それぞれの規模(食数)、メニューに最も適した調理法を上手に使い分けることで、合理化への道を開くことができます。



計画的な調理と完全マニュアル化により、コストの低減と労務管理が可能です。しかも調理法そのものがHACCPの概念であり、衛生管理を実現します。

美味しさ・保存性・安全性の向上

「TOSEI真空調理システム」が可能にした

厨房のシステム化

経営管理

トータルのコストコントロール、利益を生む厨房経営

調理作業の計画化により、安価で鮮度の高い時期に食材の一括仕入れが可能となり、廃棄ロス軽減、原価率の低減に大きく貢献します。さらに調理のマニュアル化で、時間と温度(T.T管理)を基準とした調理が可能となり、プロと同じ美味しい料理の実現、人材不足、人件費の軽減に効果を発揮します。「グレードの高い食事の提供と省力化」この相反する問題を解決し、利益の追求に大きく貢献します。

労務管理

高効率、時短、早朝出勤なし、
計画的労務管理が可能

提供日より、約1週間前から仕込みが出来る為、調理作業が平準化し、かつ生産効率が大幅にアップします。これにより労働時間の短縮にもつながり、早朝出勤を要する所では大幅に出勤時間を遅らせることが可能となります。さらに計画的なパートの活用で、人材不足の解消、人件費の軽減に大きく貢献します。

衛生管理

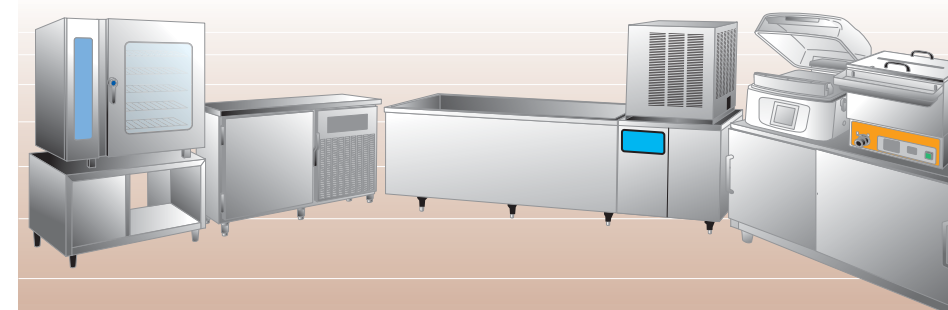
HACCPの理論に基づく衛生管理及び、
品質管理とその向上

時間と温度を基準とし、マニュアル化された調理法はまさにHACCPの理論そのものです。衛生管理及び、品質管理を実現し、経営の根幹を揺るがず問題である食中毒防止に大きく貢献します。また、厨房内は湯煎タイプの加熱器やスチームコンベクションオーブン等の加熱機器で充分。直火による強い火力や輻射熱もなく、室温も下がり職場環境を改善します。

HARD

システム機器類の
ご提供

単品から、トータル発注まで、
厨房関連機器に関するニーズ
にお応えします。また、真空調
理システムに対応したトータル
プランも承ります。



SOFT

システムの
ノウハウのご提供

弊社では真空調理トータルク
ッキングソリューションとして、真
空調理の導入を計画している
方や導入後のレシピ作りに戸
惑っている方々に、モデル厨房
を兼ね備えた真空調理トレー
ニングスクールを開設し、長年
研究し培ってきたノウハウをご
提供いたします。
新メニューの開発や調理器の
使い方など、考え、悩む前には
非トレーニングスクールをご利
用ください。



真空調理
トレーニング
スクール



マニュアル化のための参考書
真空調理レシピ

※弊社のサポートだけでなく、多くの真空調理のスペシャリストからの指導・サポートも可能です。
※真空調理システムに関するハードからソフトまで、お気軽にご相談下さい。

中芯温度計

(真空調理対応針状センサー付)

真空パックされた食材も、パッ
クのまま中芯温度を測定

- 真空調理メニューのレシピ化、マニ
ュアル化の必需品。
- 針状センサーを刺すだけで、中芯温
度を測定。
- 測定範囲 0～100℃



※真空パック対応ムース(別売り)と合わせてご使用下さい。

真空専用フィルム

トスバック真空包装機に最も適合した真空専用フィルム

多層チューブタイプ

様々な食品の真空保存、真空調理に最適。

低コスト、汎用タイプ。

★ボイル温度:95℃まで ★冷凍温度:-30℃まで

主な特長

1. ナイロンとポリエチレンの3層構造で、酸素と湿気を遮断。
2. 耐熱性、耐寒性、耐油性に優れています。
3. 「トスバック」推奨、抜群のシール性。
4. 大小多数の規格サイズを取り揃えて
おります。(規格外サイズのフィルムや印
刷も特注にて承ります)

※その他、収縮タイプのシュリンクフィルム、
工業関連対応フィルムも取り揃えており
ます。

ラミネート三方シール

土産・宅配・店頭販売等の商品をよりグレードアップ。

手で袋が切れるVノッチ付き。

★ボイル温度:95℃まで ★冷凍温度:-40℃まで



食品を包装後は冷蔵10℃以下で、保存・管理してください。

※本カタログ中の製品写真は、印刷の都合上、実際の色とは若干異なることがあります。
※掲載製品のデザインおよび仕様は、改良のため予告なく変更する場合があります。

このカタログの内容は2017年3月現在のものです。

●ご用命は下記の販売店へ

株式会社 TOSEI

本社・工場 〒410-2325 静岡県伊豆の国市中島244 TEL 0558-76-2383 FAX 0558-76-0934
東京支社 〒141-8664 東京都品川区東五反田2-17-2 TEL 03-6422-7290(代) FAX 03-6422-7289
中部支店 〒465-0035 愛知県名古屋市中区東区豊が丘58 TEL 052-772-3988(代) FAX 052-772-3938
関西支店 〒564-0051 大阪府吹田市豊津町30-28 TEL 06-6338-9601(代) FAX 06-6338-9602
九州支店 〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東2-8-3 TEL 092-482-6613(代) FAX 092-482-9631
東北営業所・広島営業所・鹿児島営業所
●ホームページのアドレス <http://www.tosei-corporation.co.jp/>

クックチル／クックフリーズとは

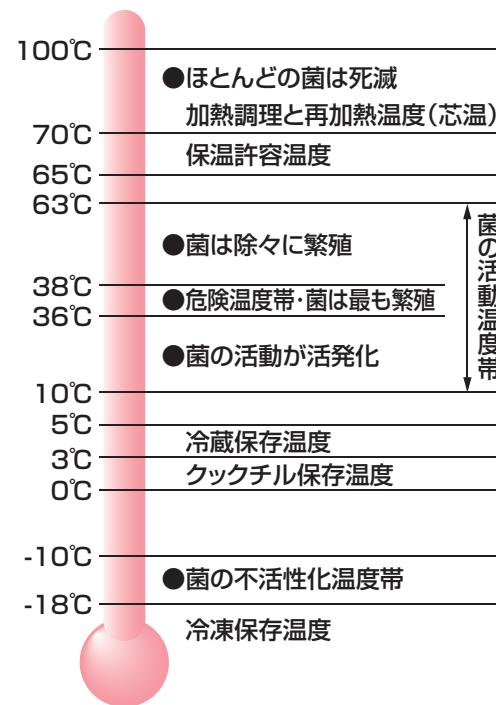
クックチルとは、加熱調理した食材を急速冷却して(90分以内3℃以下)チルド帯(3～0℃)で保存し、必要時に再加熱して提供できる状態にすること。また、クックフリーズは、加熱調理した食材を急速冷凍して(20分以内0℃～-5℃を通過)-18℃以下で冷凍保存し、必要時に再加熱して提供できる状態にする調理システムのことをいいます。

どちらもセントラルキッチンにあたるCPU(セントラル・プロダクション・ユニット)で一括調理と急速冷却を行い、低温化の状態でSK(サテライトキッチン)に搬送するかたちが一般的で、SKでは作業が再加熱だけで済むという省力化が最大のメリットです。作業効率に優れており、細菌の繁殖も抑ええられることから、事業所給食や食品工場など大量調理を行う施設での導入が進んでいます。

クックチル
急速冷却
(90分以内3℃以下)
→3～0℃のチルド帯で保存。

クックフリーズ
急速凍結
(20分以内0℃～-5℃を通過)
→-18℃以下で冷凍保存。

■食品安全保存温度と細菌

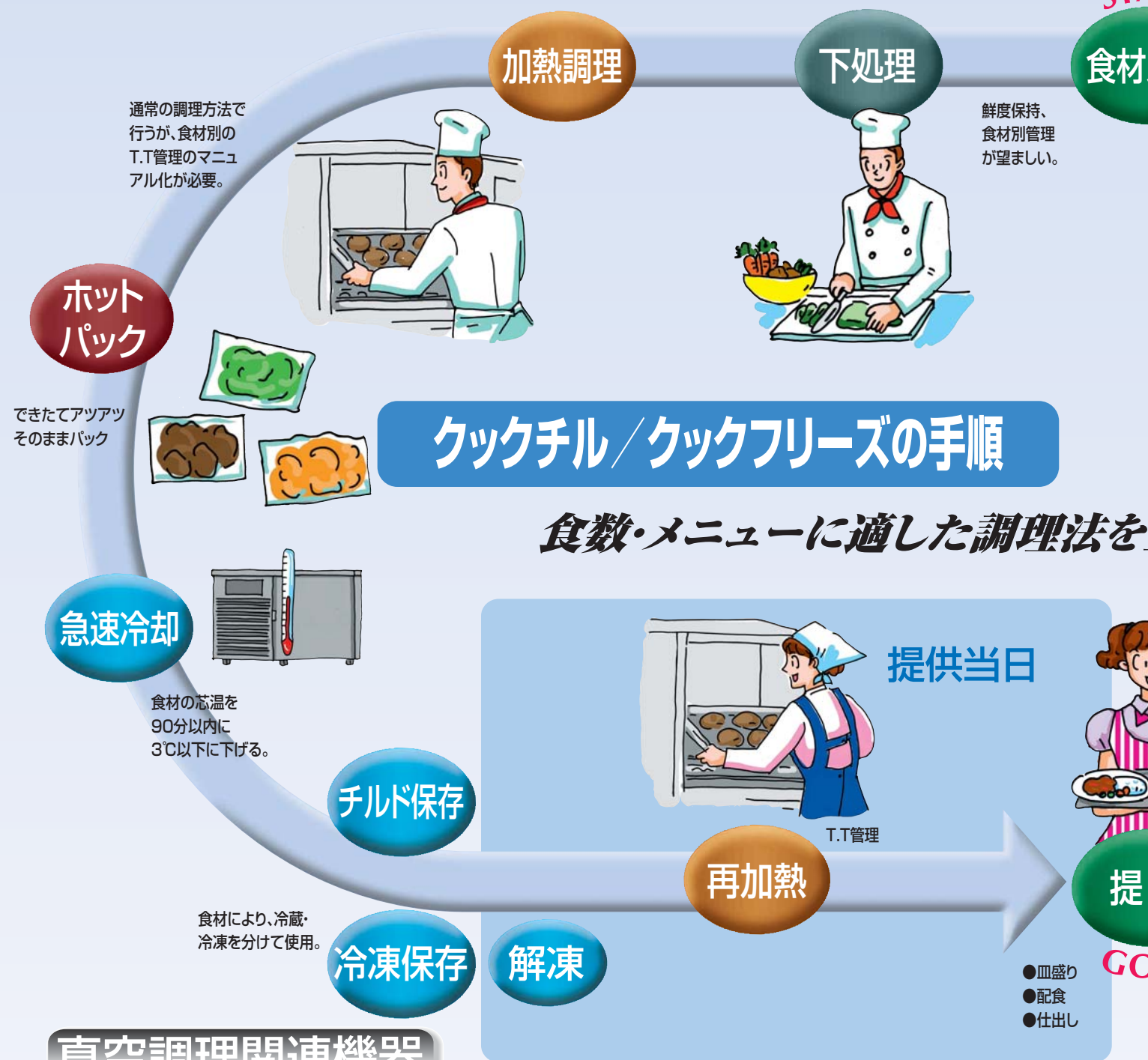
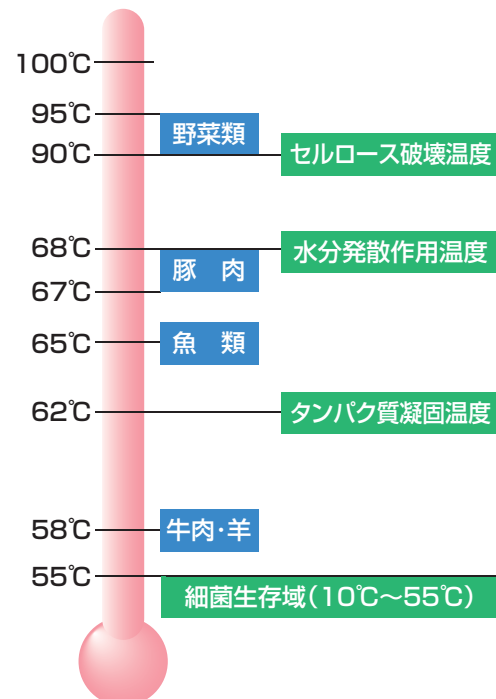


真空調理法とは

従来の調理の「焼く」「蒸す」「煮る」とは異なり、生の食材(又は下処理済の食材)を調味料等と一緒に真空袋に入れ、真空パックした後、科学的根拠に基づくそれぞれの食材に最も適した加熱温度で、パックのまま湯煎またはスチームで調理する方法です。その後90分以内に急速冷却を行い、チルドまたは冷凍にて保存し、必要時に再加熱・提供する合理的なシステムを実現させます。



■科学的根拠に基づいた調理温度



真空調理関連機器

焼き色付け

- グリドル
- サラマンダー

真空パック

- トスパック真空包装機

据置タイプ V-553-1

卓上タイプ HVP-382N

卓上タイプ V-492G

ART

入荷

鮮度保持、
食材別管理
が望ましい。

下処理

調味料と共に真空袋詰め。
食材によっては、焼き色、
焦げ目をつけ冷却。

真空
パック

食材により
真空度を調整。

加熱調理

レシピをマニュアル
化し、食材に応じた
加熱をする。
(T.T管理)

急速冷却

食材の芯温を90分以内に
3℃以下に下げる。

チルド保存

食材により、冷蔵・
冷凍を分けて使用。

解凍

冷凍保存

再加熱

提供当日

T.T管理

供

AL

- 皿盛り
- 配食
- 仕出し

真空調理法の手順

上手に使い分けて、ご利用下さい。

熱

- スチームコンベクションオープン
- 湯煎式加熱調理器



スチーム
コンベクション
オープン



トスクッカー
TT-351

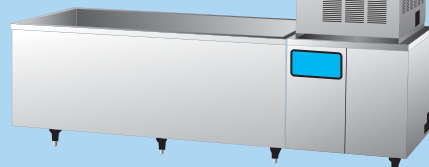
冷却

- ブラストチラー
&フリーザー
- ウォーターチラー



ブラストチラー&
フリーザー(横型)

ウォーターチラー



冷凍・冷蔵保存



冷凍冷蔵庫

がんしん
凍結含浸・真空調理栄養研究会 会長
(特別養護老人ホーム 松寿園 管理栄養士)
梅垣 佳津枝氏



平成15年より特別養護老人ホーム
松寿園に真空調理を導入し、食品
衛生管理のシステム化、前倒し調理
による計画生産で作業効率の改善
を実現しました。

さらに、現在は咀嚼や嚥下が困難な
人向けの新調理法「凍結含浸調理」に取り組んでいます。従来の
介護食と違い、料理の外観を保ちつつ、柔らかく仕上がるのが
特徴です。「何を食べているのかわかり、おいしい」と入居者の方にも
大好評です。セミナーなどを通じて「真空調理・凍結含浸調理」
の普及にも努め、「食のバリアフリー化」を進めたいと思います。



金谷栄養研究所有限会社
元 浜松大学 健康プロデュース学部
健康栄養学科 教授
金谷 節子氏



毎日前日オーダーで行われるフルセ
レクトメニュー、美味しい料理、臨床
栄養のレベルアップ。このキーワード
は「真空調理法」です。これを在宅
食事サービスに取り入れることで、遠
からず北欧を超えることができるで
しょう。



スペシャリストのお声

素材の旨味をそのままに提供でき、また、作業効率をアップできる、
まさに「厨房の調理革命」です。

株式会社 クローヴァイシカワ
代表取締役 CEO
元 帝国ホテル大阪 センターセンター調理 料理長
石川 一男氏



1987年日本で初めての真空調理
法講演会開催以後、真空調理に取り
組み、数多くのメニュー開発を行
う。大阪新阪急ホテル、帝国ホテル
大阪などでの20年間で真空調理の
実績を積み上げ、料理のジャンルす
べてに対応する真空調理法の実践・レシピ開発を行う。ホテル・レ
ストラン・外食産業・病院・老人施設など、全国、又アジア圏諸外国
にも、現在真空調理を指導中。



四季彩 さく地店主
元 かんぽの宿熱海 調理長
菊地 隆雄氏



日本料理には古来より五味五色五
法の調理法があるが、真空調理法
は六法目の調理法といえる。最大提
供1300食、婚礼、ブッフェ、宴会料理
と大量調理にはかかせない調理法
だ。和食本来の持ち味を損ねない真空調理法は、お客様にも好
評と同時に経営的にも重要な位置付けとなる。

