

中華まん加温器の技 弁当にも

介護施設向け、調理の手間軽く

コンビニなどに設置されている中華まん加温器を、自社開発の専用加温器で温める仕組みだ。弁当と総菜はあわせて1151種類に上り、飽きさせないよう工夫している。中華まんが成長している。中華まんが培った熱の対流技術や温度管理ノウハウを応用し、専用の加温器を開発。冷凍弁当などを温めると食材がふっくらと仕上がるといふ。サービス開始から3期目となる2022年7月期の売り上げは前期比で2倍となり、今期も倍増を目指す。人手不足で食事を作るのが難しい介護施設などへ訴求する。

作った冷凍の弁当などを、自社開発の専用加温器で温める仕組みだ。弁当と総菜はあわせて1151種類に上り、飽きさせないよう工夫している。加温器は月3000円でレンタルし、最低受注額を設定しているが、総菜は1つ当たり160円から、弁当は240円から。

加温器は食材を解凍、加温、保温する機器だ。1時間ほどかけ、蒸気でじっくりと温める。電子レンジよりも時間はかかるものの、水分が飛びにくく、食材がふっくらとするといい。「100回以上は改良した」。配食サービス向けの専用加温器の開発に携わった田辺健一さんは語る。中華まんの加温器から、弁当や総菜を載せるトレイの大きさや加温プログラムを変更した。

「らくらくミール便」。11社の弁当・総菜メーカーがサービス向けの専用加温器の開発に携わった田辺健一さんは語る。中華まんの加温器から、弁当や総菜を載せるトレイの大きさや加温プログラムを変更した。

冷凍の弁当や総菜を加温器に入れ、ボタンを押して待つだけで完成する。冷凍のため、食材は長く保存でき、舌でつぶせる軟らかさの弁当もある。介護分野を中心に契約施設数は約200になり、沖縄を除く全国で利用されている。

同社によると、3〜4割の介護施設で、職員が利用者向けの食事を調理しているという。らくらくミール便を導入すれば、職員が調理にかける時間を1時間半〜2時間相当を削減できると見込む。

介護施設以外の分野でも納入先を広げるため、4月にガパオライスやパスタなど、若者が好むメニューを取り入れた。以前は高齢者向けに魚中心で量も少なかった

会社の日本ヒーター機器と同じく、少数精鋭だ。従業員は7人で、営業は2人の栄養士を含め、4人。中華まん加温器で培った修理や点検など全国の保守網を活用する。全国のコンビニをショールーム代わりとし、加温器の品質の高さをアピールする。

日本ヒーター機器はコンビニ向け事業が主力で、中華まん向けだけでなく、飲料や揚げ物の加温機でもシェアが高い。コンビニ向け事業は安定した売り上げが見込めるが、コンビニの店舗数が飽和状態となる中、大きな伸びは見込みにくい。自社の経営資源を生かし、新事業を手掛ける必要性が高まっている。コンビニ事業を支えるためにも、スマートミールサービスを立ち上げた。

日本ヒーター機器



冷凍した総菜や弁当を加温器で温めることで介護施設などの業務を軽くする



日本ヒーター機器の八幡社長は配食サービスの売り上げを今期も倍増させると話す

同社によると、3〜4割の介護施設で、職員が利用者向けの食事を調理しているという。らくらくミール便を導入すれば、職員が調理にかける時間を1時間半〜2時間相当を削減できると見込む。

介護施設以外の分野でも納入先を広げるため、4月にガパオライスやパスタなど、若者が好むメニューを取り入れた。以前は高齢者向けに魚中心で量も少なかった