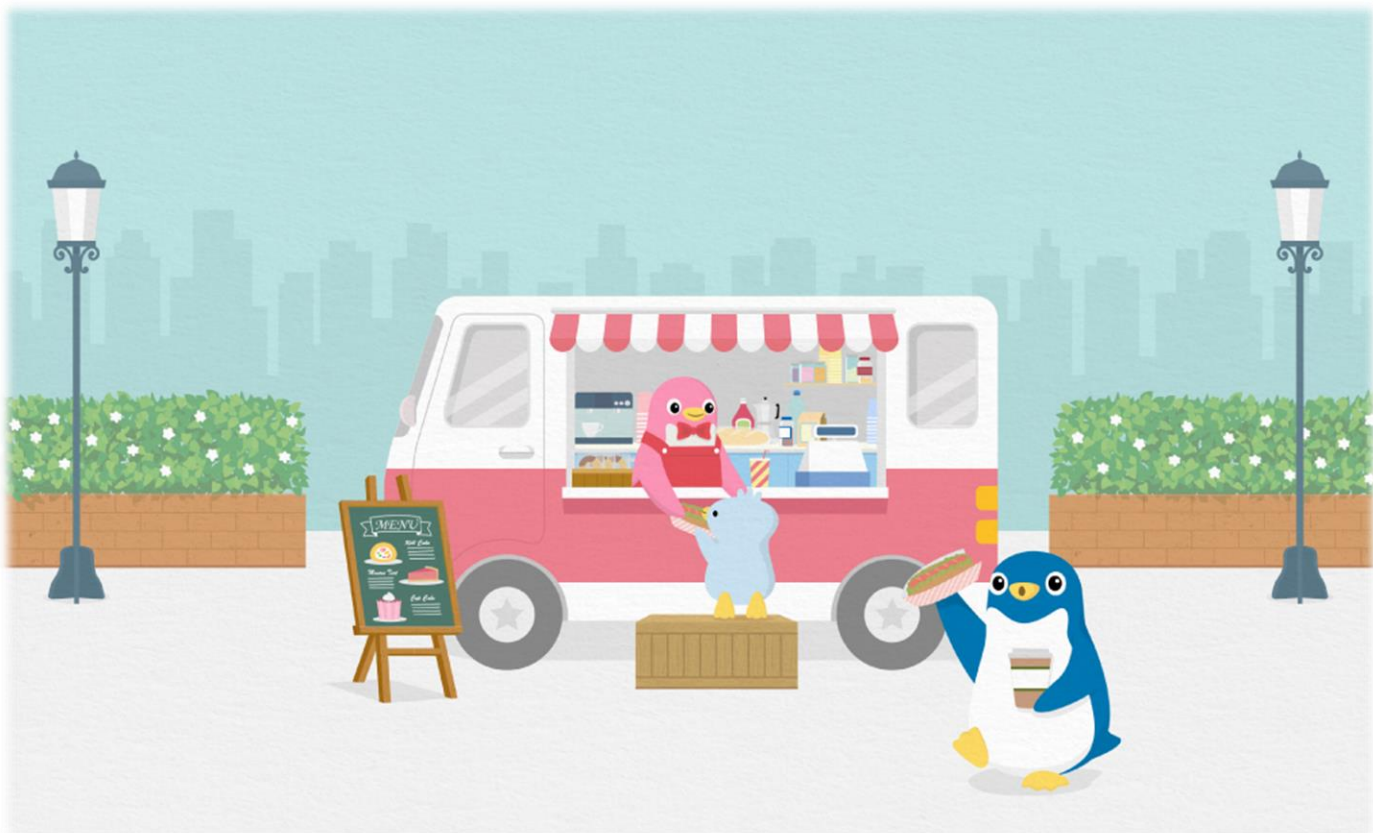


テイクアウト・デリバリーをご検討中のお客様へ！

サポート製品のご提案

1. テイクアウト・デリバリー概要
2. 厚生労働省 テイクアウト注意事項
3. お役立ち機器のご紹介
 - 1) スチームコンベクションオーブン
 - 2) ブラストチラー&ショックフリーザー
 - 3) 真空包装機
 - 4) 電解水生成装置
 - 5) ドウコンディショナー
4. コンサル室のご案内



テイクアウト・デリバリーを始める①

店内の厨房で調理した料理をテイクアウト・デリバリーで販売する場合

- ① **飲食店営業許可の範囲内となるため基本的には新たな手続きは必要ない**
- ② **消費期限や内容量、原材料名などの表示は不要**

※但し、製造・加工した食材を単に仕入れて販売する場合や、セントラルキッチンなどで調理された料理を販売する場合、インターネットで販売する場合などは、表示が義務付けられている



必要な許可業種を確認しましょう！

販売内容	必要な許可業種
菓子パンやケーキの販売(テイクアウト)	菓子製造業
ハムのような加工食品を単体で販売	食肉製品製造業
パック詰めした料理を店頭に並べて販売	そうざい製造業
インターネットで販売	そうざい製造業

法許可業種・条例許可業種 上記合わせて42種あまりになります。
飲食店営業許可とは別の区分になり、別途手続きが必要になる場合もありますので
管轄の保健所に問い合わせをして下さい。



テイクアウト導入手順

STEP①

メニュー決定

まず最初に、テイクアウト化するためにメニューを決めます
お店のメニューの中からテイクアウトやデリバリーに向いているものをピックアップし、
商品形態や販売方法を検討します
通常メニューも工夫次第で対応できます！



通常メニュー

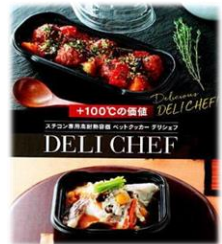


テイクアウトメニュー

STEP②

容器の検討

最新の耐熱使い捨て容器の使用がお勧めです
耐熱使い捨て容器なら、容器のままスチコンで加熱が可能！
調理後の容器への盛替えが不要で、綺麗な仕上がりを保つことができます
また、提供時の時間も大幅に削減できます！



STEP③

宣伝方法決定

安価で始めやすい宣伝方法を決めます
ホームページの作成となるとハードルが高く感じるため、近年では**SNSの活用がお勧めです！**
チラシのポスティングも有効な宣伝方法ですが、折角ならQRコードを貼り付けるとより効果的です



テイクアウト・デリバリーを始める②

衛生管理を徹底し食中毒にご注意下さい！

テイクアウトやデリバリーでは、調理してからお客様が食べるまでの時間が長く、気温の高い時期は、特に食中毒のリスクが高まります
こまめな手洗いや調理者の健康管理など普段から行っている衛生管理に加え、下記のポイントが実施できているかチェックして下さい

□ テイクアウトやデリバリーに適したメニュー、容器を使用していますか？

- ・鮮魚介類など、生ものの提供は避けましょう
- ・水分を切る、よく煮詰める、浅い容器に小分けするなど痛みにくい工夫をしましょう

□ お店の規模や調理能力に見合った提供数になっていますか？

- ・注文を受けてから調理するなど、食べられるまでの時間を短くする工夫をしましょう
- ・容器詰めは、清潔な場所で行いましょう

□ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱していますか？

- ・半熟やレアなお肉の提供は、テイクアウト/デリバリーでは控えましょう

□ 保冷剤、クーラーボックス、冷蔵庫、温蔵庫などを活用していますか？

- ・調理した食品は速やかに10℃以下まで冷ますか、65℃以上で保管しましょう
- ・食中毒菌は、20～50℃の温度帯で急激に増殖します

□ 速やかに食べるよう、お客さんにお知らせしていますか？

- ・購入した食品は速やかに食べるよう、口頭または容器にシールを貼るなどして、お客さんに伝えましょう

出典:厚生労働省



飲食店において食中毒を発生させてしまった場合は、行政から食品衛生法第55条に基づく営業停止命令もしくは営業停止処分を受けることになってしまいます。
店舗内で提供する食事以上に、しっかりと衛生管理を行いましょう！

食中毒予防の3原則をきちんと守りましょう

つけない

原材料の管理
衛生作業区域
従業員の個人衛生



電解水生成装置



真空包装機

増やさない

温度管理
作業工程の工夫



プラストチラー & ショックフリーザー



冷凍冷蔵庫

やっつける

洗浄殺菌
加熱殺菌(中心温度)



電解水生成装置



スチームコンベクション オープン

ホシザキ製品が衛生管理をサポートします！

お役立ち機器 スチームコンベクションオーブン

スチームコンベクションオーブンとは？

蒸し器とオーブンを組み合わせた加熱調理機器です
1台で『焼く・蒸す・煮る』など、加熱調理の約8割が可能！
おいさと効率アップをお手伝いします



〈水蒸気〉
スチームモード

〈熱風〉
ホットエアーモード

〈水蒸気+熱風〉
コンビモード

スチコンで作る簡単シンプル弁当のご紹介



〈ガバオライス〉

男女問わず人気のガバオ！
面倒なひき肉の加熱も目玉焼きも
スチコンで大量に調理出来ます



〈コッペパンサンド〉

スチコンで炒めたブルコギを挟んだ
コッペパンサンド！
蒸し野菜を添えればヘルシーさもアップ



〈レモンライス〉

時間がかかる鶏の煮込みも
真空調理で大量に仕込んでストック！
ピクルスも真空パックで即日提供可能です



〈グリル野菜カレー〉

簡単に美味しくできる焼き野菜を
トッピングするだけで、ヘルシーかつ
豪華なカレーに変身します！



〈カオマンガイ〉

真空低温調理で作った鶏肉は
柔らかくて旨味たっぷり！
簡単仕込みで、保存性もアップ



〈稲荷弁当〉

お揚げの味付けやおかずも、スチコンで蒸気を入
れながら焼くのでふっくらジューシー！
冷めても固くなりにくいのもポイントです

スチコン包材活用で作業効率アップ

調理済みの料理を包材に盛り付けるのに比べ**効率が良く、作業負担も軽減！**
オペレーションを変えるだけで、**食材のロス削減が可能**です



調理例



加熱



包材容器に食材を盛り込み、冷蔵庫で保存し、必要数を加熱調理

メニューごと合った『仕込み』・『包材』を選ぶのが、負担や無駄を減らすポイント！



ブラストチラー&ショックフリーザー

ブラストチラー&ショックフリーザーとは？

最大-40℃の冷気で一気に冷却&凍結！劣化が少なく美味しさを逃しません
食中毒菌が増加する危険な温度帯を、短時間で通過させることが可能です
使用後は「丸洗い」&「自動乾燥」できるので衛生面も安心です！



【食材や用途によって3つのモードを使い分け】

ソフトチル

凍結しやすい食品に使用
-1℃の冷風で冷却

ハードチル

-20℃の冷風で一気に冷却

ショックフリーズ

強力なファンにより、
最大-40℃の冷風で急速凍結

【温度変化を3つの制御で管理】

芯温制御

食品の芯温が設定温度になるまで
運転し、設定温度に到達後、
保冷運転となる

タイマー制御

タイマーで設定した時間だけ運転し、
設定時間が過ぎると
保冷運転となる

庫内温度制御

庫内温度が設定温度になるまで
運転し、設定温度に到達後、
保冷運転となる

ブラストチラー&ショックフリーザー活用例

【ソフトチル/ハードチル（粗熱取り）】



〈お弁当〉

加熱調理後すぐに庫内で急速冷却
自然冷却に比べて、冷却場所を取らず
厨房スペースを有効活用！



〈チャーシュー/ローストビーフ〉

加熱調理後一気に冷却し、
熱による味の劣化を防ぎます！
冷却作業に掛かる労働時間も大幅カット



〈デザートメニュー〉

急速冷却により香りや旨味を封じ込めます
風味をキープしながら、
短時間でしっかり冷却が可能！

【ショックフリーズ（急速凍結）】



〈うどん〉

コシを残したまま凍結が可能
テイクアウト用の提供ができるようになり、
家庭でお店の味を再現できる



〈餃子〉

皮も割れずに一気に凍結が可能
販売までのスピードもグッと上がり、
大きな霜もつかず綺麗な状態で販売できる



〈巻き寿司/鯖寿司〉

空き時間に大量に作り急速凍結すれば
急な予約にも対応可能！

お役立ち機器 真空包装機

真空包装機とは？

食材の美味しさをギュッと閉じ込めて、長期保存を可能にします
小分けに真空しておけば、計画的な仕入れや調理ができ、
食材ロスの軽減や作業効率アップに繋がります！



酸素を遮断して劣化防止



食材は酸素に触れるだけで劣化し、細菌も増殖
⇒真空状態にすることで保存性UP！

栄養素を逃がさない



ラップ包装と比較すると、真空包装の方が
栄養素が多く残っています

二次汚染&ニオイ移り防止



密閉状態なので、保存時の雑菌の混入など
二次汚染のリスクを軽減！
食材同士のニオイ移りがありません

真空包装機活用術のご紹介

惣菜パック

汁物もこぼれずかさばらない！



真空袋ならお客様が希望される量に合わせて調整可能！
収納場所も取りません
持ち帰りも容易になり、再加熱は湯煎でもOK

下調理

冷凍保存も可能！



真空パックして保存することで食材が酸化しにくく、美味しさ長持ち！
食材の漬け込みにも適しており、調味液の使用量が削減でき、
漬け込み時間も短縮できます

真空低温調理

スチコンと合わせ技！

真空低温調理の手順



加熱前



加熱後



真空パックしてから加熱調理することで、
『二次汚染防止』、『保存性向上(ロス削減)』、
『仕上がりの安定』、『作業効率アップ』等メリットたくさん！

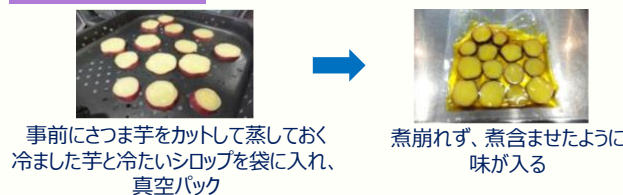
染み込ませ

短時間で調味！

野菜の浅漬け



さつまいの甘露煮

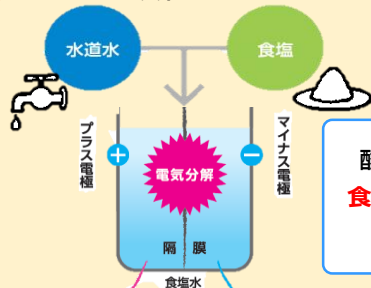


非加熱食材、加熱食材にも活用可能！
真空パックした時点で味がしっかり染み込みます

お役立ち機器 電解水生成装置

電解水生成装置とは？

食塩水を電気分解し、**洗浄効果**のある“アルカリ水”と**除菌効果**のある“酸性水”を生成します



酸性電解水は、厚生労働省から**食品添加物に指定**されているため、**食材殺菌**に使用できます



殺菌スピードが速く残留性がないので、水道水感覚で簡単に使えます！



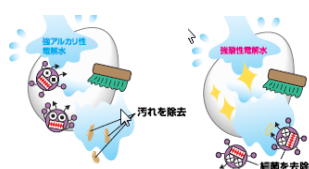
酸性電解水
《殺菌》

アルカリ性電解水
《洗浄》

生で使用する野菜も安心

卵の殻表面の殺菌に

調理器具の除菌に



残留性が低く、短時間で殺菌できる為、仕込み中も時間に追われず作業できます
水をあわせて使用すれば日持ちもアップ！

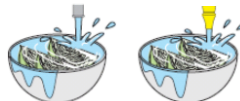
卵はサルモネラ菌による食中毒の原因になりやすい
⇒ 電解水殺菌で**割卵時の二次汚染を防止**！

布巾やダスター、調理器具も電解水で洗浄 & 除菌！
電解水なら汚れとニオイを残さず、仕込み・営業時間中でもスピーディーに清潔さをキープできます

例) キャベツの殺菌手順



① 外葉をとり、4等分し芯を取る



② 流水で洗浄した後、**酸性水**をボウルに溜め、オーバーフローさせながら、**1分間浸漬**攪拌する



③ 包丁で切り、葉の間に**入り込んだ酸性水**を水道水で十分すすぐ

電解水生成装置をご使用されているお客様の声

惣菜店



店舗の隣にある畑で収穫した野菜を調理加工し、弁当・惣菜を販売しています。
酸性電解水は主に野菜の殺菌に使用しています。特に、生で提供するものは必ず電解水で洗うようにしています。そうすることで、安心してお客様に提供できます。

また、洗浄後の器具の除菌にも酸性電解水を使用し、衛生的に保つよう心掛けています！

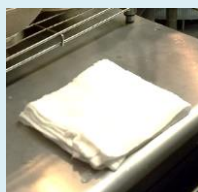
居酒屋



どんなことに使用していますか？

酸性水を食材の殺菌に、アルカリ水を厨房内の清掃に使用しています。

〈酸性水〉
鶏肉や魚介類を洗浄すると表面のぬめりが取れ、臭みもなくなり日持ちがよくなります。
〈アルカリ水〉
洗剤を使いたくないところにはアルカリ水を含ませた布巾で拭き掃除すると、油汚れもスッパリ取れます！
布巾は最後に酸性水ですすぐと嫌な臭いがきまません。



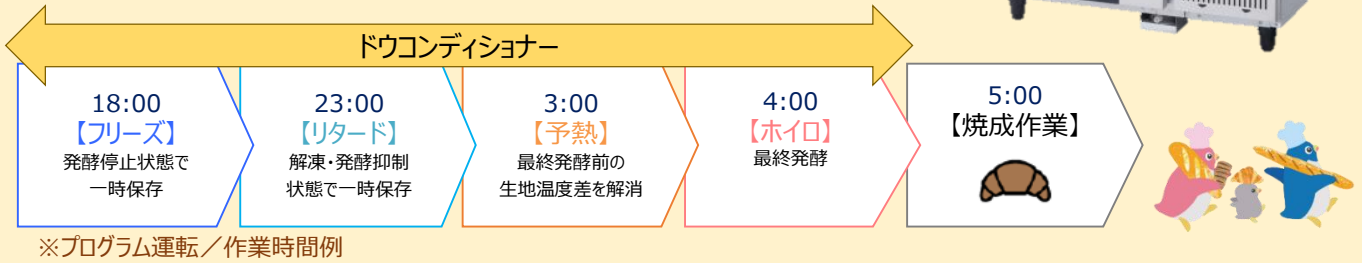
お役立ち機器 ドウコンディショナー

ドウコンディショナーとは？

1台でパン生地の発酵を管理する機械です
(ドウ：パン生地／コンディショナー：調整装置)



- **省スペース化** : 生地の冷凍保管／解凍／発酵の1台3役を担う
- **作業の効率化** : 希望時刻にホイロアップ（発酵完了）が可能
- **品質の向上** : 均一な庫内状態をつくる
- **利益の拡大** : 発酵ムラをなくし、生地のロスを防ぐ



**冷凍生地を活用して
簡単に焼き立てパンを提供！**



冷凍生地なら技術や経験が必要とする、「捏ね上げ」等の作業がありません。発酵・焼成だけで本格パンを提供できます！

**2.3坪から50K！
スチコンとの組み合わせで省スペース**



生地の冷凍保存・発酵・焼成と、パン作りに必要な基本機器があれば、限られた厨房でも本格パン作りが始められます！

**スチコンを活用して
アレンジパンを提供！**



ドウコンを使った手作りパンに、スチコンで作った惣菜をサンド。パンも惣菜も、できたての美味しさを提供！

ドウコンディショナーをご使用されているお客様の声

カフェ店



初めてカフェをやるにあたり、なにか目玉になるものはないかと探していました。そんな時にホシガキのショールームで冷凍生地での「焼き立てパン」を見て「これだ！」と思い導入を決めました！



ブラン入りクロワッサン



モーニング



テイクアウトも好評

パン作りは未経験でしたが、今では「焼き立てパンの美味しいお店」と好評です

カフェ



カフェメニューのサンドや、テイクアウト用のパンを販売しています。

＜ドウコン導入前＞

家庭用のホイロを使用しており、生地の仕込みから焼成までを早朝から行わなければならない為、毎日の作業に負担を感じていました。

＜ドウコン導入後＞

前日に成型生地をセットし、翌日すぐに焼成できるため、作業負担が軽減されました！

また、ドウコンは家庭用ホイロより格段に容量が大きい為、焼成個数をガンと増やすことができました。

コンサル室のご案内

ホシザキには、機器のことだけでなく様々なサポートをさせていただくコンサル室があります

管理栄養士・栄養士・調理師・HACCPコーディネーターなどの資格を持った専門スタッフが5名在籍しています



FOLLOW-UP SERVICES

アフターフォロー

導入後も安心してご使用いただけるよう、サポートいたします。
定期訪問により、使用状況の確認を行います。
その他、電話での相談はもちろん、ご希望があれば日程調整後に伺います。



COOKING SEMINAR

調理実演会

各テストキッチンでは様々なセミナーや講習会を開催しています。

《過去実施例》

- ◆ スチコン/ブラスト/真空包装機の使いこなしセミナー
- ◆ 真空低温調理セミナー
- ◆ クックチル・ニュークックチルセミナー
- ◆ シェフ・講師を招いた講演・調理実演 など…



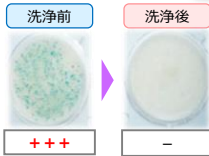
SANITARY SUPERVISION

衛生管理

厨房内全般の衛生管理に関する提案を行っています。
ご要望により、衛生講習会や衛生診断を実施し、
衛生管理レベルの確認や向上のお手伝いができます。

《過去講習内容》

- ◆ HACCP
- ◆ 食中毒の原因と予防
- ◆ 器具の洗浄と除菌方法
- ◆ 衛生診断結果報告 など…



《衛生診断内容》

- ◆ 拭き取り検査
- ◆ 目視点検



DEMONSTRATION

調理体験

各種厨房機器が揃ったテストキッチンで、メニュー提案や
現行メニューの品質向上、時短化等、要望に応じた提案を
行っています。

また、調理機器を乗せたキッチンカーで、お客様のところへ
伺うこともできます。

テストキッチン所在地

- 埼玉県:さいたま市
- 茨城県:つくば市
- 水戸市
- 群馬県:高崎市
- 栃木県:宇都宮市



お客様のパートナーとなり、共に課題解決に取り組みます！

お問い合わせは…

ホシザキ公式YouTubeチャンネル開設！

機器の紹介動画や調理動画、
HACCP導入のためのヒントなど、
役立つ情報をアップしています！
ぜひ一度ご覧ください！

