



北電産業株式会社



アイディッシュ株式会社

## IH式個別調理システム「ディッシュクック」の販売開始

北電産業株式会社(代表取締役社長：高林幸裕 <https://www.hs-k.co.jp>)は、高齢者の健康維持と増進を図る食事供給システム「ディッシュクック」を、福祉施設・病院向けに2023年4月から販売致します。

販売開始にあたり、アイディッシュ株式会社(代表取締役社長：下村昭夫 <https://dishcook.jp>)との間で、北陸三県を中心(新潟県、岐阜県の一部を含む)に「ディッシュクック」を普及拡大させるための販売店契約を締結しましたので、お知らせ致します。

### ■ディッシュクックの特徴

ディッシュクックは、コンパクトなIHヒーターと専用の食器・トレイを使って、ひとつずつの器の中で調理を行う画期的な仕組みです。3つの料理を同時に最適な状態に自動調理し、いつも“できたてあつあつ”の料理を提供できます。

食事の準備は下処理された素材と調味料をレシピどおり配合し、食器に盛り付けるだけ。火加減や加熱時間は自動でコントロールされるので、誰でも同じように簡単に美味しく調理することが可能です。さらに、盛り付けてから加熱調理を行うため、人を介した二次感染のリスクを大幅に低減することができます。



### ■商品概要 (ディッシュクックパッケージ)

ハードウェア、システムの販売だけでなく、導入から運用まで必要な業務のサポートをパッケージとして販売します。

1. ハードウェア 	2. 献立管理システム 	3. 基本サイクル献立 	4. 導入サポート 	5. アフターフォロー 
--	--	--	---	--

◆商品名：dishcook (ディッシュクック)

◆発売日：2023年4月

◆価格：オープン価格 ご利用施設のご要望を伺いご相談させていただきます。

◆公式サイト：<https://dishcook.jp>

## ■今後の事業展開

少子高齢化が進む中、福祉施設・病院の給食現場では、人手不足が深刻な問題となっており、厨房作業者の負担軽減のために加工食品の温め直し等が多用され、食事内容のコモディティ化が進んでいます。おいしさにこだわる時代だからこそ、「できたてあつあつ」「素材からの調理」など、食べる直前の調理へとニーズが高まっていくと考えられます。

ディッシュクックは、福祉施設・病院だけでなく、コロナ禍で大きく環境が変わったビジネスホテル等の宿泊施設や寮・研修施設など、人の集まる場所での食事提供に活用できるシステムとして事業展開していきます。将来的には、忙しい現代人の日常的な食、過疎化が進む地域の高齢者の食を支える新たなスタイルの提案を目指していきます。

## ■製品およびリリースに関するお問い合わせ

北電産業株式会社

住 所：富山県富山市牛島町13-15

担当者：経営管理部 竹内

T E L：080-2103-0640

e-mail：[takeuchi.ryohei@hs-k.co.jp](mailto:takeuchi.ryohei@hs-k.co.jp)

## 【ご参考】

今後、「ディッシュクック」を採用した、自社施設の有料老人ホーム「ウェル百選 上富居」にて、ご試食も含めたご提案をさせて頂く予定にしております。

## ◆有料老人ホーム『ウェル百選 上富居』

【場 所】 富山市上富居二丁目2番27号

【規 模】 木造2階建、延床面積約1,660㎡  
部屋数47室(うち2室は二人部屋)

【開 業】 2023年4月6日(木)

## 【建物外観】

