



# アーテック倶楽部ニュース

VOL. 349

2019.3.15号

発行：アーテック倶楽部事務局  
家田克彦 鳥居浩二 藤澤秀剛

毎月第3金曜発行

フリー  
ダイヤル

0120-842581

フリー  
FAX

0120-842860

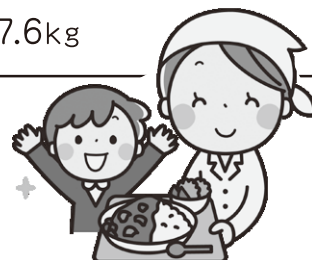
ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: [info@artec.ne.jp](mailto:info@artec.ne.jp)



鳥居です。温かい日が次第に増えてきましたね。薄着になる季節に向け腹筋ローラーを購入しました。夏には6パックな腹筋を手に入れている事でしょう(笑) 3月10日:現在 175cm 67.6kg



## ★☆☆岡崎クックチルセンター 紹介☆☆★

### ■岡崎クックチルセンター

すでにご存知の方もいらっしゃると思いますが、弊社アーテックは愛知県岡崎市にある会社です。そしてクックチルを活用して調理を行っている岡崎クックチルセンターという給食センターを運営しています。今回はその岡崎クックチルセンターをご紹介します。

### ■コンセプト

岡崎クックチルセンターは<地産地消>をモットーに、<安心・安全>な食材を使用し、できるだけ<手作り>、<無添加>にこだわった食事提供をコンセプトに<地域のセントラルキッチン>を目指しています。働く人にとって理想の場所にするため、最新の設備とクックチルの調理方法を導入しています。

### ■規模や調理方法

クックチルセンターでは、栄養士がレシピをつくり、約1日1,000食をクックチルの手法を用いて調理師が調理しています。クックチルとは加熱調理された料理を急速冷却することで、安全性と保存性を高めた調理法です。クックチルセンターでは、HACCPの概念も取り入れて、高度な温度管理を実現し、より安全性に重点をおいたお食事の提供を行っています。

### ■提供先

幼稚園・託児施設、高齢者施設、障がい者施設への配達・配送の他、健康日替わり弁当、カフェの運営も行っています。

### ■厨房見学/調理体験/試食/トレーニングのご案内

岡崎クックチルセンターの施設見学の他、クックチル調理の体験/調理指導トレーニング等厨房に関するお客様のお悩み事に広く対応しています。当社には機器やシステムに対する知識だけではなく、実際に厨房を運営してるノウハウがございます。



### 『厨房コンシェルジュ』をはじめました!!

ホテルのコンシェルジュと同じように、厨房で困ったことなら何でも気軽に相談できる場として、Facebookの中で新たな

コミュニティをつくりました。私達からも情報を発信していきますが、会員の皆様からも情報をシェアしていただき、参加された皆様がより快適な厨房運営が実現できるためのコミュニティになります。Facebookにログインしてもらい、『厨房コンシェルジュ』と検索してもらい、グループに参加をクリックしてください。皆様のご登録をお願いします。

※Facebookのアカウントがない方は、新たにアカウント作成が必要になります。