

新調理システム	■クックサブ	■クックフリーズ	■クックチル	■ニュークックチル	■真空調理	■アッセンブリーシステム
特徴	従来から行われている調理法です。	加熱調理した食品を急速凍結させた後に冷凍保存し、提供前に再加熱します。	加熱調理した食品を急速冷却させた後に0～3℃でチルド保存し、提供前に再加熱します。	クックチルを応用した調理手法です。 加熱調理した食品を急速冷却させた後に0～3℃でチルド保存し、提供前にチルド状態で盛付をおこない、再加熱カートで再加熱直前までチルド保存します。 提供時、加熱が必要な料理は、加熱室側で保存。加熱が必要な料理は加熱機能が備わっていない冷蔵側で保存します。 ※再加熱カートでは、使用するトレイ（1枚）への盛付は、加熱が必要な料理と必要のない料理を分けて盛付します。再加熱は、提供時間にあわせてタイマーで自動再加熱します。	下処理が済んだ食材を調味料と一緒に真空包装し、そのまま低温加熱調理（95℃以下の低温）をおこないます。低温加熱調理後、急速冷却した料理は0～3℃でチルド保存。急速凍結した料理は-18℃以下で冷凍保存します。双方とも提供前に再加熱します。	アッセンブリーとは、車やパソコン等の複数の細かい部品を組み上げた部品（ユニット化）を指します。この手法を食品に応用した場合、複数のユニット構成された食品を活用して、一つの料理として提供します。 また、ユニットを組み替えることで違った料理を提供することも可能となります。さらに、ユニットを一部除去することで、合理的に食事の提供をすることも可能です。
調理の流れ	下処理→加熱→盛付→提供	下処理→加熱→急速凍結→冷凍保存→再加熱→盛付→提供	下処理→加熱→急速冷却→チルド保存→再加熱→盛付→提供	下処理→加熱→急速冷却→チルド保存→チルド状態で盛付→チルド保存（再加熱カート）→再加熱（再加熱カート）→提供	下処理→真空包装→低温加熱調理→急速冷却・凍結→チルド・冷凍保存→再加熱→盛付→提供	アッセンブリーフード製造会社から納品された食品（チルド・冷凍）→チルド・冷凍保存→食品準備・食品組み合わせ→再加熱→盛付→提供
メリット	調理後2時間以内に提供・喫食することを前提におこなう調理方式。 出来立ての美味しい食事提供が可能で、喫食者に一番喜んでいただける調理法です。 調理者のセンスや発想・技術により、個性的な料理や特徴的な味を生み出すことが可能。	凍結食材は食材の味が落ちる、解凍が面倒といった声も聞きますが、最近の急速冷凍技術により、解凍時に細胞破断が起きずに再加熱しても調理したの料理とほとんど変わらない鮮度と味を保つことが可能です。 完全調理した食材を完全凍結し、現地の施設で解凍・加熱をおこなうので細菌繁殖のリスクが少なく、大掛かりな厨房設備や調理者の削減が可能。 また、温度管理が容易なため長期保存が可能で、まとめて納品が可能となり配送費の削減も可能です。	給食などの大量調理をおこなう施設では、調理の効率化が図れます。空き時間に下ごしらえをおこなった料理をストックすることで調理作業の効率化と標準化が図れますので、ピーク時の調理作業の忙しさが緩和されます。 また加熱や冷却の時間・温度が細かく定められているため、食品の温度と時間をきちんと管理することで衛生面の安全性も高く、食中毒の発生を防ぐことも可能です。	給食などの大量調理をおこなう施設では、調理の効率化が図れます。空き時間に下ごしらえをおこなった料理をストックすることで調理作業の効率化と標準化が図れますので、ピーク時の調理作業の忙しさが緩和されます。特に再加熱に関する調理の作業負荷を大きく緩和することが可能です。 また、加熱や冷却の時間・温度が細かく定められているため、食品の温度と時間をきちんと管理することで衛生面の安全性も高く、食中毒の発生を防ぐことも可能です。	95℃以下の低温加熱を長時間加熱することで、加熱殺菌を十分におこなうことができます。温度帯が低すぎると食中毒の危険が高くなりますので注意が必要。素材の酸化や乾燥がないため鮮度管理がしやすく、また混合ガスや窒素注入で素材保持が可能です。 バツ管理でメニューの幅が広がり、短時間で出来立て感のある料理の提供が可能。整理整頓・製造日・消費期限等の管理がしやすく、真空パックにより二次汚染防止が可能です。	アッセンブリーフード製造会社から加熱調理された食材（チルド・冷凍）が納品されるため、納品先施設の厨房スペース（下処理・加熱調理）を削減できます。厨房機器の削減も可能。また調理時間を短縮でき、複雑な調理工程がなく、すべての調理者が対応することが可能です。 完全調理した食材が真空パックで納品され、現地の施設で解凍・加熱を行うため、細菌繁殖のリスクが少なくなります。また温度管理が容易で、長期保存もできるため、まとめて納品することが可能です。 調理の簡業化・標準化・労働環境改善（調理人員削減・早出等の出勤時間改善・出勤日の改善等）が可能です。
デメリット	食数が多くなることで2時間以内の提供・喫食が難しくなります。 また、調理人員も必要となると共に、一日の調理作業において特定時間帯の作業負荷が高くなり大きな差が生じます。	凍結方法により素材本来の美味しさや食感等が損なわれることがあります。 冷凍保存用機器等の増設・スペースが必要（冷蔵スペースの縮小可能）。 また食品の在庫を抱えることで、管理やリスクが発生します。	食品の冷却・加熱するための専用機器は比較的大きく、それらの機器を設置するスペースが必要となります。また、加熱調理後にチルド状態で保存するためのスペース（保存場所・機器）が必要になります。 クックチルには、不向きなメニュー（揚げ物・炒め物等）があります。このため、メニューがマンネリ化する可能性もあります。	食品を冷却・加熱するための専用機器は比較的大きく、それらの機器を設置するスペースが必要となります。また、複数台の再加熱カートを置くスペースの確保が大きな課題です。なお、再加熱カートの再加熱方式によって加熱時間が掛かり、電気代のコストが高くなることも少なくありません。 また、加熱調理後にチルド状態で保存するためのスペース（保存場所・機器）が必要になります。 クックチル同様に、不向きなメニュー（揚げ物・炒め物等）があります。このため、メニューのマンネリ化になる可能性もあります。	仕込み段階での労力が掛かります。また、すべてのメニューを真空調理で対応することは不可能なため、他の調理法との併用が必要です。作業手順の教育と衛生管理に関しては、調理者への徹底的な教育と管理が必要。衛生面でのリスクが増大します。 設備・機器の導入が必要で、さらに良質の真空用袋・衛生管理された食材の確保・生産管理・品質管理が重要になります。真空用袋のごみが増加し、処理費と共に購入費が増加します。	アッセンブリーフード製造会社から納品された食品（チルド・冷凍）をストックする設備・スペースが必要です。また食品の在庫を抱えることで、管理やリスクが発生します。 調理済み食品のため原価が高価です。またアッセンブリーフード対応食品加工会社が限定されます。 標準化アッセンブリーフードの種類が少なく（ケジメ食・やわらか食・嚥下食等の病態食のメニュー展開が必要）、真空用袋のごみの増えることにより処理費が増加します。