

調理現場・経営のさまざまな問題を解決する 新調理システム



新調理システムを
導入したい!



HACCPを正確に
導入したい!
国のHACCP高度化認証
を取得したい!



料理をより
美味しく
したい!



医療福祉施設の
センター化を
考えている!



おもてなし
満足度を
向上したい!



6次産業化への
食品加工を勉強したい!

生産性を
向上させたい!



一般社団法人

「新調理システム推進協会」が 解決のお手伝いを致します!!



詳細は中面へ



大量の盛り付け時や配膳時に
お料理が冷めてしまう



FLコストの
見直しをしたい!

衛生管理を
徹底したい



料理の
品質管理を
徹底したい!



節電



水道光熱費
を削減したい!



原価率維持管理
を導入したい!



HACCPをベースに 新調理システムが問題点に対処。



新調理システムとは、調理科学の視点により計数管理を採用したレシピと、経営方針に基づく一定の原価率を維持することを可能とした、料飲材料と調理作業全般に関わる新しい調理の生産システムです。特に「真空調理法」や「クックチル」「ニュークックチル」といった調理法・保存法に代表される、調理を科学した数値による高度なマニュアル化、それを活かす電化厨房機器の制御性は、飲食業や大量調理が抱える多くの問題点を解決する調理法として、様々な現場で注目を集めています。また、料理の品質・サービス・食品衛生を精査し、計数をあてはめ管理することで、フードサービス・ビジネス成功の三原則と言われている「QSC」(クォリティー・サービス・クレンリネス)を向上させることが可能となり、食材・水道光熱・人件費のロスをコントロールする中で、原価率維持管理にも大きく貢献します。

高品質な商品を生み出せる厨房システムを構築できます。



- 料理人のコツを数値でマニュアル化。
- おいしさの均一化。
- 栄養価の高い調理方法。
- 料理をより美味しく。
- 料理の品質管理の徹底。

- FLコストの見直し可能。
※F…FOOD(食材)
※L…LABOR(労働者)
- 水道・光熱費のロス削減。
- 生産性の高い厨房。

- 計画生産が可能。
- 作業効率の改善。
- ピーク時の忙しさを軽減。
- パートさんでも調理可能。
- 大量の盛り付け、配膳時に料理を冷まさない。

- HACCP概念への対応。
- HACCP高度化認証の取得。
- 衛生管理の確保。
- 原価率維持管理の導入。
- QSCの向上。
- 医療福祉施設のセンター化。
- 6次産業化への食品加工の対応。

etc...

新調理システム推進協会では、「食」の発展を求めて様々な活動を行っています。

通常総会

総会にあわせて、ビジネスセミナーとして講演会やご賞味会などを定期的に行っています。



施設見学会

新調理システムを導入している企業の施設見学、ご賞味会、運営についてのセミナーです。



ひかり株式会社様見学会



湖山亭うぶや様見学会



富岡様見学会

新調理システム 管理者養成通信講座

通信カリキュラムによる、新調理の技術、実践的管理者への養成講座です。



修了証

実用度の高いテキスト

学校への取り組み

調理師・栄養士を養成する学校にも、授業や外部講師として参画。食に携わるプロを目指す学生の皆さんに、新調理システムの理解と即戦力となる教育のお手伝いをさせて頂いております。

新調理システム 料理講習会



一般社団法人 新調理システム推進協会とは

新調理システム推進協会は、新調理システムの言葉を創った協会です。

経験と勘だけでなく調理科学の視点により、調理システムに計数管理を採用した、次世代を担う新しい調理システムを推進する協会です。調理現場だけでなく経営者の視点、また、調理師・栄養士の教育現場でも新調理システムへの期待は高く、現在では外食産業だけでなく、医療福祉、中食からコンシューマー市場へも広がりを見せており、年々活動内容も一新させ展開しております。新調理システムを、具体的に現場へ導入するためのお手伝い、さらに使いこなすためのセミナーの実施、最新情報の共有など様々な活動を行っています。

HACCP概念並びに新調理システムの理念を積極的に導入されている方、あるいはこれから導入されようかと検討されている方、是非一度、HP、協会までお気軽にお問い合わせ下さい。

歴史と法人会員の多さも信頼の証です。



会員募集中

新しい「食」の、次世代を担う皆様のご入会をお待ちしています。詳しくはHPをご覧ください。

<http://www.new-cook.org/>

* 新調理システム推進協会 / 活動内容 *

「公開ビジネスセミナー」

HACCP概念に基づき、新調理システムを導入している企業を中心とした施設見学会や、運営ソフトについてのセミナーを開催。

「メンバーズレクチャー」

新調理システムに関する講習会を会員の方を対象に実施。

「新調理システム施設見学会」

ホテル・レストランから、医療福祉、仕出し、セントラルキッチン迄、幅広い施設の見学会。

「リテールペールHACCP講習会」

小売段階において、困難といわれているHACCPについての実践的講習会。

「総会及び交流会の開催」

活動、収支決算報告会、同時にタイムリーな講習会や施設見学会を合わせ異業種懇親会の実施。

「新調理システム管理者養成講座」

新調理の技術ならびに実践的管理者の養成講座。21世紀の外食産業を担うに等しい当会独自の修了証を発行。

「新調理システム専任講師制度」

「国内大型展示会セミナー開催」

ホテル&レストランショー・ファベックス・HOSPEX・他

「会報の発行」

年1回の機関紙とタイムリーな情報を送付。

「6次産業化への調理技術講習会の開催」

農村などの食物の育成に関わる分野から食卓まで。



◎ 会員種別および年会費

特別法人会員	100,000円
法人会員	50,000円
個人会員	10,000円
登録会員	2,000円

■ 役員名簿

名誉顧問	ジョルジュ・ブラリュ	ジョルジュ・ブラリュ料理学校代表(フランス)
特別会員	小沼 博隆	元東海大学教授 医学博士
特別会員	加藤 秀雄	フードジャーナリスト 元日経BP企画 企業IR出版室長
技術顧問	服部 幸應	学校法人服部学園 理事長
技術顧問	谷 孝之	(株)TANIプランニング 代表取締役
技術顧問	長田 航司	(有)小伴天 代表取締役
技術顧問	中村 勝宏	ホテルメトロポリタンエドモント名誉料理長
技術顧問	廣瀬 喜久子	学校法人誠心学園 学園長
技術顧問	村田 吉弘	菊乃井 代表取締役
技術顧問	柘植 末利	学校法人食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長

会長 渡辺 彰

副会長 本多 真

■株式会社いちまる 取締役 食品事業本部長

事務局長 西 耕平

■ニチワ電機株式会社 常務取締役

理事 栗原 信行

■ニチワ電機株式会社 部長

理事 小山 栄樹

■北沢産業株式会社 取締役 営業戦略本部長

理事 齋藤 哲雄

■株式会社大富士 代表取締役

理事 下地 隆

■山陽女子短期大学 准教授

理事 高山 寿子

■株式会社ニッコクトラスト 協ニッコク商事 商品開発部長

理事 土肥 大介

■株式会社柴田書店 代表取締役社長

理事 水谷 浩三

■福島工業株式会社 取締役 東日本支社長

理事 森木 伸二

■学校法人原田学園 広島静心調理製菓専門学校 学生部長

理事 河合 洋見

■帝塚山大学 教授

■ 法人会員名簿

● 特別法人会員

株式会社いちまる 株式会社関電エネルギーソリューション
 キスコフーズ株式会社 北沢産業株式会社
 学校法人山陽女子学園 山陽女子短期大学
 学校法人原田学園 広島静心調理製菓専門学校
 福島工業株式会社 ニチワ電機株式会社 株式会社ミールイノベーション

● 法人会員

株式会社アイワ食品 株式会社アスピカ
 株式会社大富士 株式会社奥原商事
 株式会社オリンピア 佐藤食品工業株式会社
 サンワフーズ株式会社 七福醸造株式会社
 しょうげつフードサービス株式会社 株式会社セブン&アイ・フードシステムズ
 大和冷機工業株式会社 中央設備エンジニアリング株式会社
 株式会社ツクイ 株式会社典座
 学校法人総合食品学園 東京製菓学校
 株式会社ニッコクトラスト 日本エレクトロヒートセンター
 株式会社日本食糧新聞社 株式会社濱村屋
 ホンダ開発株式会社 株式会社松屋フーズ
 株式会社メフォス 株式会社LEOC

(2018年3月現在)



一般社団法人 新調理システム推進協会

【事務局】〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町10-2

(ニチワ電機株式会社内)

TEL.03-5645-8751 FAX.03-5645-2550

E-Mail info@new-cook.org http://www.new-cook.org/