

OUR HEART

快適厨房づくりへのご案内



 三機工業株式会社

 三機テクノサポート株式会社

お届けするのは私たちの「経験」と「こころ」です。

おいしさづくりのお手伝いで、 お客様にご満足をお届けいたします。

このところ“食”の分野はさらに専門化が進み、人々の“食”に対する期待と要求はとどまるどころか、ますます多様化、複雑化しています。私たちは、独自のトータルエンジニアリングを通して、最良の厨房・食品生産設備の環境作りを目指してまいりました。“食”にかかわるあらゆる分野における実績は、“食づくりのプロフェッショナル”として私どもが培ってきた姿勢です。美味しいメニューづくりのお手伝いはもちろん、安全性、衛生管理、環境対策など求められているものへの対応は、よりスピーディーに、そして、誠実に実行いたします。今後も、つくりあげてきた厨房技術とサービスを通して、「食へのこころ」をみなさまにお届けします。

様々なプロフェッショナルが連携し、 お客様をサポート。

現在の“食”の現場には、さまざまな要素が重なり合っています。厨房サービス、厨房環境、食の安全、新調理システムなど、どの要素もたいへん重要であることはもちろんですが、課題として扱い解決して行くには、その一つ一つに深い知識と最新の技術が必要です。私たちは様々な分野のプロフェッショナルと連携し、正確に、そして、スピーディーに課題を解決し理想的な“食”空間をつくりあげています。

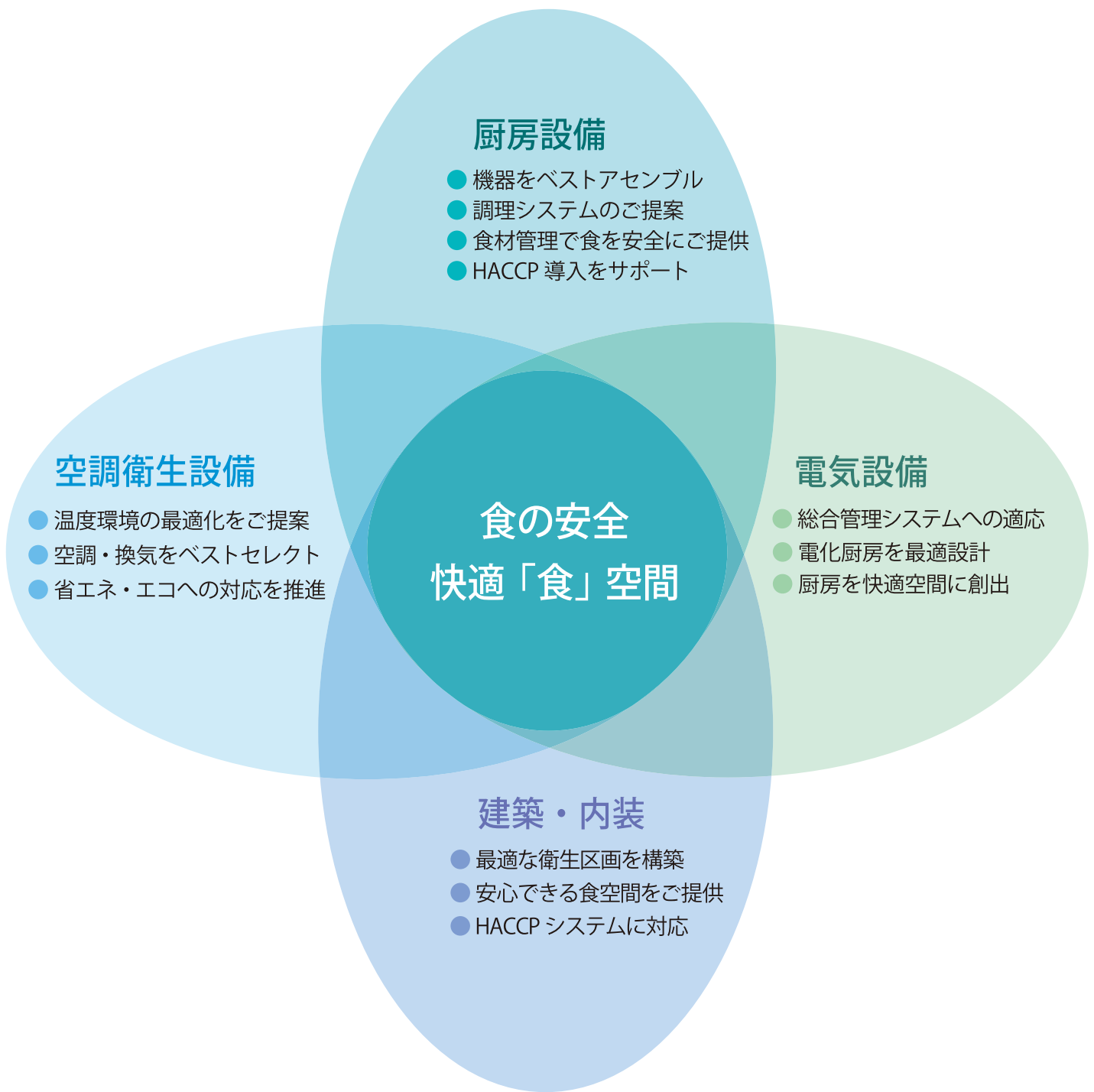
トータルエンジニアリングで、 数多くの食空間を作り上げてきました。

私たちは一貫したトータルエンジニアリングで、食品工場、ホテル、レストラン、病院、老人施設、事業所、学校、アミューズメントパークなど、数多くの“食”空間を手掛けて来ました。この実績こそ、私たちの宝物であり、「食へのこころ」なのです。すでに時代は、その“食”空間だけでなくまわりの環境まで含めた計画と施工が求められています。それぞれの現場に細やかに対応しつつ、これからもより快適な食空間づくりのパートナーでありたいと考えています。



食空間におけるトータルエンジニアリング

空調、衛生、電気など重要な要素を
建物ごとワンストップでつくりあげます。



会社概要

- 空調・冷熱**
- 空気調和設備
 - クリーンルーム設備
 - 環境制御装置
 - 冷凍・冷蔵装置
 - 地域冷暖房施設
 - 原子力関連施設
- 給排水・衛生**
- 給排水設備
 - 厨房設備
 - 防災設備
- 電気**
- 電気設備
 - 情報通信関連設備
 - 計装設備
 - 電気土木
- 情報通信**
- IP ソリューション
 - ネットワークソリューション
- ファシリティシステム**
- ディーリングルーム
 - OA オフィス・リロケーション
 - 金融機関店舗・オフィス

沿革

三機工業株式会社(1925年創立)の厨房設備部門として「建築設備の総合エンジニアリング」の一翼を担い、設計・施工からメンテナンスまでを手がけてまいりました。

2010年4月、三機工業の子会社である三機テクノサポート株式会社に食品機設事業の一部を分割し、営業力・エンジニアリング力の更なる拡充をはかりました。

三機グループによる厨房設備・食品生産設備の総合施工をめざした事業展開を行っています。

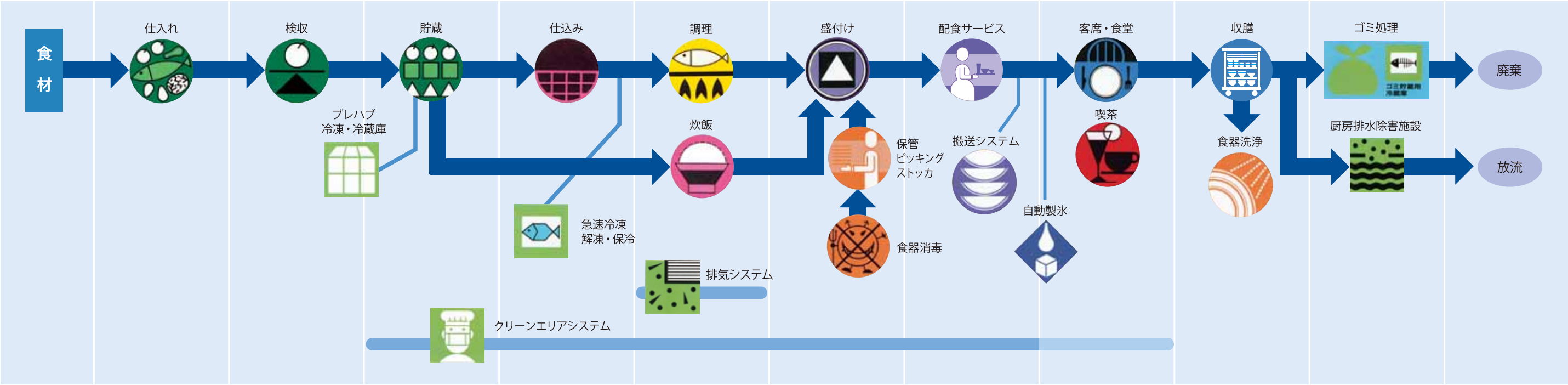
営業内容

- 食品工場
 - ホテル・レストラン
 - 病院・老人施設
 - 食堂(事業所・学校・厚生施設)
 - デパート
 - 喫茶・ベーカリー
 - レジャー施設 など
- 食品関連施設をトータルエンジニアリングで、設計・施工からメンテナンスまでのすべてを行います。

私たちは、目的・内容・スペース等に「フレキシブル」に対応し、 本当に良い機器だけを選び、組み合わせます。

私たちは、ホテル、レストランをはじめ、病院給食、学校給食、学生食堂、事業所食堂、食品生産設備などさまざまな“食”空間の目的、内容、規模などにフレキシブルに対応しています。空調や換気、ガス、給排水、電気などの設備を一体化したトータルシステムを採用し、厨房を流れるように無駄なく動かすことにより快適な作業環境を作り上げます。

フードサービスのフローシステム



使用される主な機器 (三機のベストアッセンブル)

仕入れ 検収 貯蔵

クリーン庫、高湿度氷温庫、冷蔵庫、冷凍冷蔵庫、フードシェルフ、等。

仕込み 炊飯

フードスライサー、野菜調理機、合成調理機、フードカッター、ピーラー、スライサー、ミートチョッパー、テンダライザー、ミートソー、ミキサー、カッターミキサー、カッティングミキサー、フードプロセッサ、小型卓上ミキサー、パスタマシン、包丁・まな板殺菌庫、ガス自動炊飯器、IH 炊飯器、電気自動炊飯器、ガス小型炊飯器、ライスミニ、IH 自動洗米炊飯機、シンク、作業台、什器戸棚、等。

調理

ガスレンジ、ガステーブル、電気レンジ、電気テーブルレンジ、電磁調理器、グリドル、サラマnder、ティルディングパン、焼物器、蒸し器、フライヤー、スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー、真空包装機、連続焼物機、連続フライヤー、ガス回転窯、電気スーベクトル、スチームケトル、スチームオーブン、ゆで麺機、真空冷却機、高湿解凍庫、コールドテーブル、ドロワーテーブル、ドゥコンディショナー、ベーカリーオープン、シンク、作業台、等。

盛付け 配食 搬送システム

ウォーマーテーブル、ディッシュウォーマーテーブル、湿温蔵庫、温蔵庫、ホットワゴン、コールドワゴン、スープウォーマーカート、ウォーマーカート、ライスウォーマー、配膳車、トレイディスペンサー、食器ディスペンサー、等。

食器洗浄 食器消毒 保管

小型洗浄機、ドアタイプ洗浄機、ラックコンベヤタイプ洗浄機、フライトタイプ洗浄機、ロータリーストッカー、食器消毒保管庫、等。

喫茶・アイスクリーム

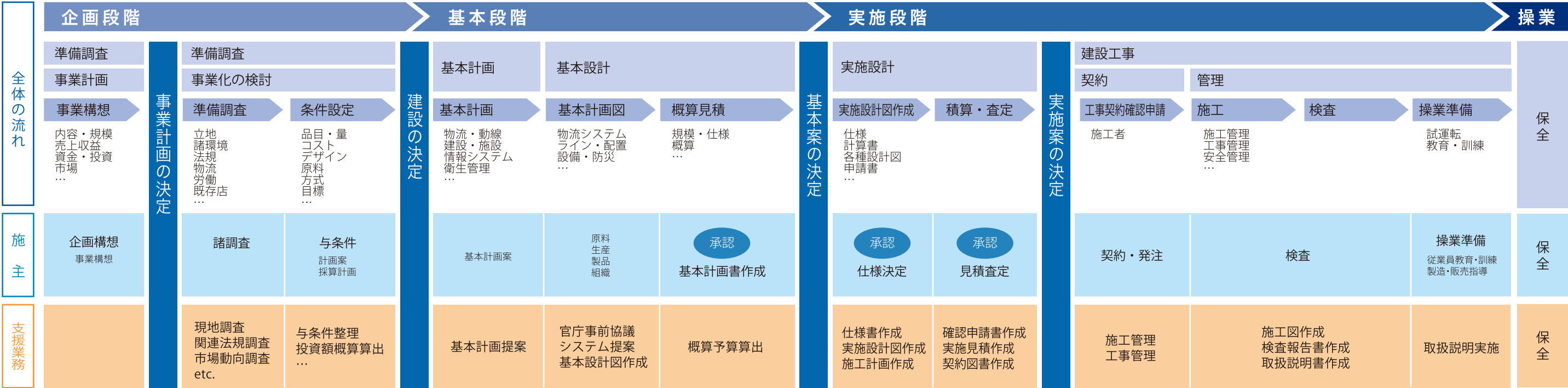
アイスメーカー、冷凍ストッカー、コーヒーマシン、ブレンダー、ドリンクミキサー、ティーサーバー、電気コンロ、電子レンジ、ピザオーブン、アイスクリーム関連機器、オーガナイザー、ドリンクディスペンサー、電気卓上ウォーマー、アイスコーヒーマスタター、アイススライサー、浄水器、シンク、作業台、等。

食品工場や病院・学校給食などの大規模食空間を 快適で機能的な作業環境、ムリ、ムダのない トータルシステムをご提案いたします。



私どもは、施設設計の基本にあたる部分から完成運営後のフォロー、メンテナンスまで、一貫してお客様のパートナーとなり業務を進めてまいります。生産設備・建築設備のみならず搬送設備・環境対策や衛生区画も含め、一体化した無駄のない、流れるようなトータルシステムをご提案いたします。

企画から完成までのトータルシステム



私たちは、お客様のパートナーとして働きます。



まずは、
お気軽にお声を
かけてください。

事前に必要なことに対する
アドバイスから、これからの
流れの説明まで、初めての方
でも分かりやすくお手伝いいた
します。「こんなことを聞いて
いいのだろうか。」などと迷
わず、まずはお気軽にお声をお
かけください。

私達は事業化検討の
段階からお手伝い
します。

しっかりとした計画が、後の
作業進行の効率を良くし、
コストを適正化します。たく
さんの施工事例をふまえて、
的確な事業化計画づくりを
お手伝いいたします。

柔軟な企画力で
社内資料制作も
お手伝いします。

お客様が社内説明等に必要
な資料作りも、私達は全力
を挙げてバックアップいた
します。お客様が満足する
計画草案をご提案いたしま
す。

豊富な経験による
計画・設計で、
お客様重視の
計画案を実現します。

計画・設計においては、多
分野に亘る豊富な施工実績
からフィードバックされた
データをフルに活用し、お
客様のご要望に確実に応
えし、実現いたします。

品質・機動力に
自信があります。

私たちは施工品質・機動力
共業界随一。施工管理・品
質管理・工程管理・安全管
理、どれをとってもお客様
の信頼を裏切りません。

トラブルを
未然に防ぐ
ノウハウがあります。

お引渡し時の取扱説明だけ
でなく、操業開始前のシミュ
レーション時にもトレーニ
ングを行い、更には操業開始
直後の経過観察を行うこと
で初期トラブル発生を未然
に防止いたします。

HACCP 導入を強力にサポート。

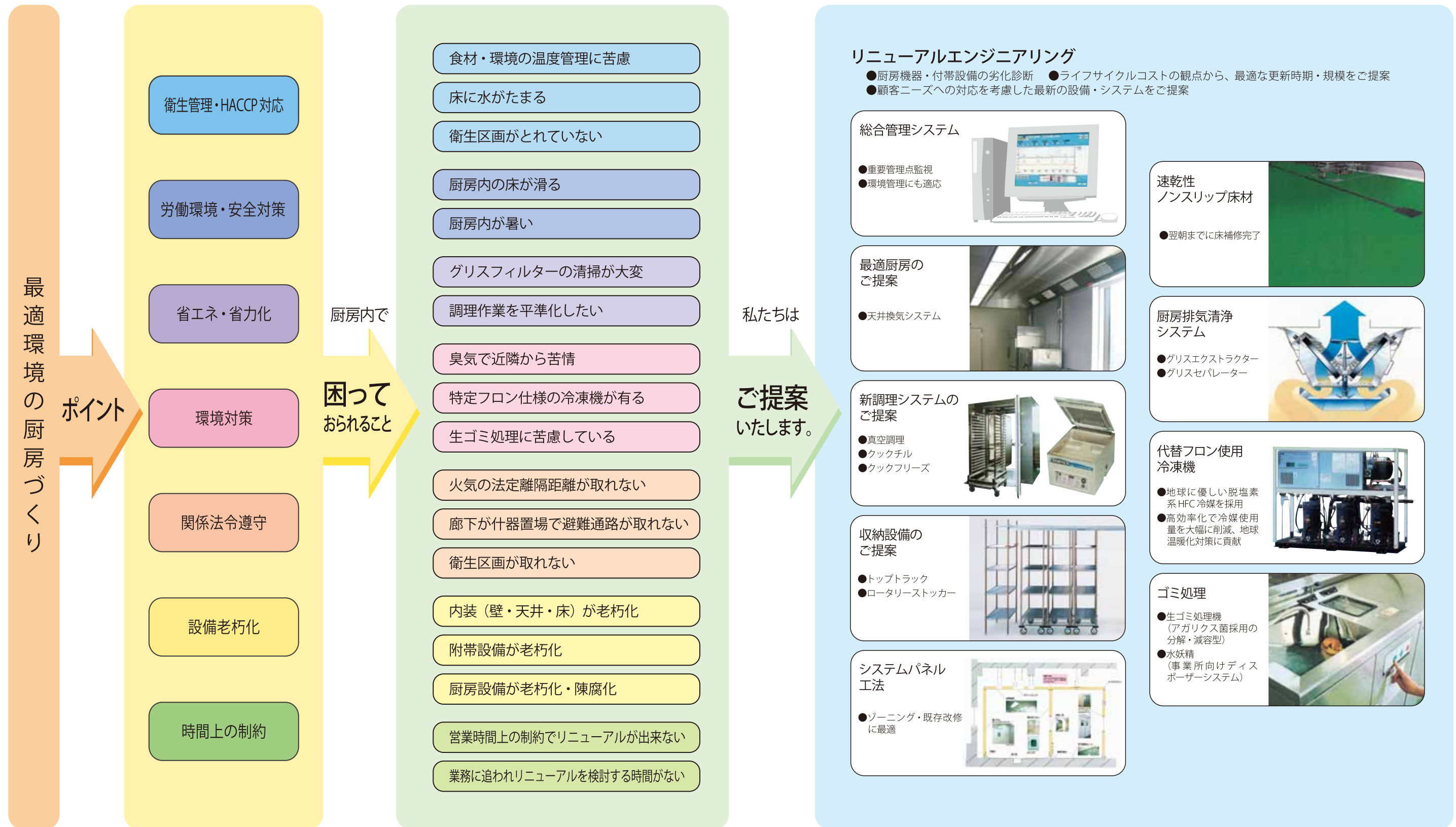
食品の安全性を確保するシステムとして、
「HACCPシステム」が注目されています。

HACCPシステムは、食品・食材が常に予期しない危険
にさらされていることを認識したうえで、作業工程を
管理・チェックし、食品の安全を追及する衛生管理シ
ステムです。弊社は、食品工場・病院・ホテル・レスト
ランなど大規模厨房施設におけるHACCPシステム導入
の実績を多数持っております。「食」に関するソフト、
ハード両面のノウハウを活かし、「HACCPシステム」
や「食品リサイクル」「ISO環境対策」などのシステム作
りをお手伝いいたします。



私たちは、トータルエンジニアリングで企画・設計し、 厨房リニューアルのお悩みを解決いたします。

私どもは、トータルエンジニアリングで「システム厨房」を提案させていただきます。作業効率や衛生管理、省エネ、環境対策、関係法令など厨房設備のみならず、厨房を取り巻く環境までを含め、厨房の設計施工および既存厨房のリニューアルを展開しています。



お客様のご要望にお応えし、トータルエンジニアリングで作り上げてきた食空間。

80年以上にわたる私どもの経験と数多くの実績を踏まえ、多彩な分野のお客様のご要望にお応えしてまいりました。また、現場の問題解決から始まる積極的な研究開発を通して様々な技術革新を果たしました。これにより、業界随一の技術水準と実績を持って、「質の高い」計画・設計・施工をご提供し、より快適な生産拠点づくりのパートナーを目指しています。

●(株)ジェイアール東海パッセンジャーズ東京工場

HACCP

1日50,000個の駅弁を生産する工場はHACCP方式を採用すると共に、ISO環境システムへの対策として、工場から発生する生ゴミをディスポーザーシステムにより微生物処理し、安全無害化して下水道へ放流しています。



盛り付けライン



野菜洗浄



IH炊飯ライン



ターンテーブル



連続焼物機

●杏林大学医学部附属病院外科病棟

クックチル

1日3,000食の調理能力を有するキッチンには、加熱調理した食品を急速冷却し、喫食時間に再加熱して食事を提供する「クックチル方式」を採用。さらにはHACCP対応の衛生環境を確保することで、日本国内でも最新鋭のキッチンシステムを実現しました。



見通しのよい天井換気システムとスチームコンベクションオープン



盛り付けライン



自走式温風再加熱カート



カート室



IHセミオート炊飯システム

●三菱電機ライフサービス(株) 湘南フードセンター

新リターナブルシステム

1日15,000食分の主・副食容器(本体・蓋合計60,000個)と配送用コンテナ(本体・蓋合計4,500個)を洗浄・乾燥・消毒して繰り返し使用する“リターナブルシステム”や洗浄後のコンテナを2階の保管室にリフトアップし、出荷時に供給する“垂直搬送システム”更には配送先・弁当種類・数量を瞬時にコンテナに印字する“コンテナ印字システム”を構築することで、客先のニーズに応え、且つ省スペース化と省力化を実現しました。



主食定量盛付充填装置



盛り付けライン



盛付室



垂直搬送機



弁当箱・コンテナ洗浄室

●その他の施工実績

ホテル	●京王プラザホテル ●東京ベイホテル ●東京ドームホテル ●バンパシフィックホテル	●ロイヤルパークホテル ●セルリアンタワー東急ホテル ●都ホテル ●奈良ホテル	●リーガロイヤルホテル ●ヒルトン名古屋ホテル ●ウェスティン都ホテル ●帝国ホテル	●ホテルパシフィック東京 ●フォレストイン昭和館 ●新志摩観光ホテル
学校	●東京都立大学 ●実践女子大学 ●中央大学	●慶応義塾大学 ●中部大学 ●東京医科歯科大学	●大阪繊維大学 ●阪南大学 ●都立高校 (6校)	●法政大学
病院	●徳島赤十字病院 ●国立がんセンター ●慶応義塾大学病院	●三井記念病院 ●国立国際医療センター ●湘南ホスピタル	●国立長野病院 ●秦野赤十字病院 ●北里大学病院	●日本医科大学病院 ●聖路加国際病院
百貨店	●近鉄百貨店 ●大丸 ●東急百貨店	●松坂屋 ●高島屋 ●京阪百貨店	●三越 ●近商ストア ●東急ストア	
社員食堂	●トヨタ自動車 ●日本生命 ●三菱電機ライフサービス	●キャノン ●三井住友銀行 ●富士ゼロックス総合研究所	●アスクル ●日本 IBM ●日本石油	●三井住友海上火災 ●中央三井信託銀行 ●関東自動車工業
食品工場・給食センター	●フジフーズ ●万葉軒 ●デスティバル	●中部給食センター ●豊田市各所給食センター ●東急フーズ	●日本食堂 ●こばやし ●ジェイアール東海パッセンジャーズ	●トウエイ
その他	●なだ万 ●サントリー東京 ●アメリカ大使館 ●東急ファイバードレッドクラブ	●カナダ大使館公邸 ●キャセイパシフィック航空関空 ●鴨川シーワールド ●東急セブンハンドレッドクラブ	●日生日比谷ビル ●トヨタ博物館 ●志摩スペイン村 ●六雁	●軽井沢クリークガーデン ●モンテローザ ●THE KAWABON NAGOYA ●サンシティ銀座



三機工業株式会社

<http://www.sanki.co.jp>

建築設備事業本部	〒104-8506	東京都中央区明石町 8-1 (聖路加タワー)
食品機設統括室		TEL: 03-6367-7332 FAX: 03-5565-5296
関西支社	〒550-0004	大阪市西区靱本町 1-11-7 (信濃町三井ビル)
		TEL: 06-6444-3250 FAX: 06-6448-7807
中部支社	〒473-0902	愛知県豊田市大林町 12-11-1
		TEL: 0565-28-4411 FAX: 0565-28-4418



三機テクノサポート株式会社

本社・東京支店	〒104-6591	東京都中央区明石町 8-1	TEL: 03-6367-7640 FAX: 03-5565-5296
IT サービス本部	〒104-6591	東京都中央区明石町 8-1	TEL: 03-6367-7700 FAX: 03-5565-5303
関西支店	〒550-0004	大阪府大阪市西区靱本町 1-11-7	TEL: 06-6444-3270 FAX: 06-6444-3107
中部支店	〒460-0008	愛知県名古屋市中区栄 2-9-3	TEL: 052-202-6431 FAX: 052-202-6238
九州営業所	〒814-0015	福岡県福岡市早良区室見 1-12-20	TEL: 092-845-5001 FAX: 092-845-5009