



～病院～

名古屋市立

東部医療センター 様

ご使用機器

**TT-100** <1991年製>  
(10段式スチームコンベクションオープン)

**CSS-10B** <1997年製>  
(10段式スチームコンベクションオープン)

**CS2-202C** <2006年製>  
(20段 W スチームコンベクションオープン)



平成 31 年度完成の新病棟イメージ

”市民のいのちと健康を守り、「奉仕」「満足」「笑顔」が見える、質の高い医療を提供します。”という基本理念を掲げている名古屋市立東部医療センター。100年以上の歴史があり、名古屋市東部の医療を担う急性期病院である。

こちらの厨房では、当社が1990年にスチコンを発売した初期モデルを2017年現在もお使い頂いている。導入して頂いたのは厨房を改築した1991年、今ではポピュラーになったティラミスが大流行した頃である。導入以来26年以上が経っているが、丁寧に扱って頂いているのと、壊れた際は当社のサービスマンが最大限の技術を持って修理を行う為、現在でも現役で活躍している。他にもガステーブル3台、炊飯器3台、フライヤー、ティルトイングパンをお使い頂いている。

「公営の病院は一つの機器を長期間使用するの、長くお付き合いできる技術力のあるメーカーさんはとても貴重です。」と栄養管理科の副部長である豊福様。また、数多くの病院厨房を経験されてきた調理担当の都築様は「他のメーカーに比べて、蒸しの能力・調理の仕上がりはまだまだ一流です。」と高く評価下さっている。

料理の大部分をスチコンで担っているこちらでは、平成31年にも厨房を改築予定であり、「今後改築にあたり、新しくスチコンを導入した際はどれだけ食事が向上するのか非常に楽しみです。」と話してくれた。

平成31年には厨房だけでなく新病棟も開棟され、東部医療センターは益々発展するに違いない。

住所：〒464-8547

愛知県名古屋市千種区若水 1-2-23

TEL：052-721-7171

病床数：498床

診療受付時間：8:45～11:30

休診日：土曜・日曜・祝日・年末年始



とても丁寧に使って頂いている為  
26年経ってもピカピカです！

サバの味噌煮



スチコンで作った  
サバの味噌煮。  
味がしっかり染みて美味しそうです！



白身魚のムニエル



扉を開けた際の蒸気が  
渦巻き状の気流の様に見える事  
からTornadoと命名しました。  
26年経っても蒸気の出は  
衰えていません！