



～福祉施設～

介護老人保健施設 よかところ様

ご使用機器

(スチームコンベクションオープン)  
CSWH-GW101-T



長崎県の北端に位置し、海と山に囲まれた自然豊かな松浦市。松浦鉄道御厨駅からタクシーで4分、介護老人保健施設よかところがある。

定床数 80 名の施設で、従業員数 80 名、そのうち調理に関わっているのが 8 名。当施設には家庭菜園があり、花や野菜を栽培し収穫している。収穫したものを食卓に飾ったりおやつに提供したりと、季節感を味わうことができるサービスが特徴。

厨房機器の平均使用年数が 10 年と言われている中、よかところは約 20 年コメットカトウのコンベクションオープン(GT-9W2)を愛用して頂き、スチームコンベクションオープンを導入頂いた。

こちらではメインの肉・魚・卵料理からおやつの蒸しパン、チョコブラウニー、マーブルケーキ、焼きいも等をスチコンで調理している。「コンベクションオープンと違ってスチームが入るため、魚や肉のパサつきが少なくなりました。また蒸し料理をティルティングパンで調理していましたが、スチコンで調理するようになり掃除が大変楽になりました！人手が不足しているので自動洗浄にとっても助けられています！」と嬉しいお言葉を頂いた。

「フライヤーでは揚げ物、ティルティングパンでは煮物を調理していますが、今後はスチコンでも対応していきたいです。」とスチコン調理の展開に期待だ。

居宅生活への復帰を目指す介護老人保健施設よかところは充実したサービスを提供し、これからも地域にとって必要不可欠な存在となるだろう。

住所：〒859-4742

長崎県松浦市星鹿町牟田免 401

TEL：0956-75-0711

設立：1997年9月1日

定床数：80名/通所定員：40名

自動洗浄機能付スチコンで  
お掃除も手軽に！



おすすめメニューの  
焼き鳥丼もスチコン  
で焼き上げます！

スチームを入れながらの  
加熱でパサつきを抑えます。



チョコブラウニーもスチコンで  
大量調理しています！



お肉をしっとりと仕上げた  
焼き鳥丼の完成！！