



福岡県福岡市にある特別養護老人ホーム七樹苑。近年、人材不足や食材費高騰で調理済食品を使用する施設や病院が増えている中、七樹苑では手づくりにこだわった食事を提供。利用者からも「ご飯が美味しい」と好評だ。現在は約 150 食分を調理しており、多くの利用者に手づくりの食事を提供している。

調理に欠かせないスチコンは老朽化に伴い、今回最新型スチコン“CSXH・CSX”へ入れ替えを実施。

「揚げ物以外のほとんどの献立でスチコンを活用しています。スチコンの入れ替えに伴って回転釜は撤去し、シンクを増設しました。作業効率が上がり光熱費などのランニングコストも抑えられています」と施設の管理栄養士様から満足のお声をいただいた。

最新のスチコンでは、蒸気量の細かい設定が可能となり、加熱ムラがなく、魚がパリッと仕上がるようになったようだ。

さらに、スポンジケーキやシュークリーム、シフォンケーキなど本格的なスイーツ作りや、真空調理等にも活用。季節の献立や行事食に加え、喫茶やカフェなどのイベントも定期的に開催し、普段とはひと味違う食事作りにも力を入れている。

また、ハンバーグやロールケーキなどの多彩なメニューで活用している“レシピ調理機能”は写真付きで誰でも簡単に調理できるのが特長。全 999 メニュー登録されており、その中から料理選択して調理できる。

今後は、施設に合ったオリジナルメニューをレシピ登録予定。吹きこぼれず、誰が作っても同じ硬さに仕上がるため、スチコンを活用しておかゆ作りにも取り組んでいきたいそうだ。

七樹苑では、最新のスチコン導入をきっかけに、さらに効率よく、質の高い食事づくりを進めていく。

～福祉施設～

社会福祉法人 藤の実会

特別養護老人ホーム 七樹苑 様

ご使用機器

CSXH-EW101R

(10 段式スチームコンベクション)

CSX-EW61R

(6 段式スチームコンベクション)



住所: ☎819-0163

福岡県福岡市西区今宿上ノ原 16 番地の 1

TEL: 092-807-3720

入所定員: 七樹苑 71 床

ケアハウスにじの森 50 床

七樹苑デイサービスセンター 25 名



レシピ調理機能

ハンバーグ焼成中…



お好み焼き風ハンバーグ



レシピ調理機能

ケーキ生地
焼成中…



(左)イチジク紅茶ロール

(右)キャラメルコーヒームース



喫茶イベント

野菜の下蒸し
でも活躍！



看板犬ルース



株式会社 コメットカトー