

**食器洗浄に必要な作業員を約半数に！  
セントラルキッチン向けの画期的な洗浄システムを初披露**  
展示会「第1回 フードテックジャパン大阪」にて稼働実演

株式会社中西製作所（本社：大阪市生野区、代表取締役社長：中西一真）は、2022年3月4日から開催される展示会「第1回 フードテックジャパン大阪」にて画期的な洗浄技術を初披露します。

今回披露するのは「省人化食器洗浄システム」。

病院・福祉施設のセントラルキッチン向けに開発された当システムは、トレイに載った食器を入口にセットするだけで食器の蓋取りから洗浄、食器仕分け・収納を全自動で処理。負担が大きい作業を自動化し、作業員の数を既存システムの約半数まで削減します。



展示会「第1回フードテックジャパン大阪」で披露する展示機のイメージ

※展示機には工程を省略している部分があります



①食器から蓋を外す



②食器を浸漬槽に  
漬け込む



③食器を裏返して洗浄機の  
レーンに並べる



④洗浄後の食器を  
種類別に分ける

「省人化食器洗浄システム」で自動化できる作業

## ■省人化・省力化の壁であった洗浄工程

セントラルキッチンにおける食器洗浄作業の負担は非常に深刻です。

病院や福祉施設では蓋付き食器が複数種類使用されること多いため、汚れた食器から蓋を外す、食器を裏返して洗浄機のレーンに並べる、洗浄後の食器を整理する等、人手による作業が多いことがその原因です。

辛い作業は雇用の幅を狭める要因でもあり、運営業者や作業の方々にとって悩みの種となっています。

中西製作所は、そんな洗浄環境の悩みを解決するため今回の開発に着手しました。

### 「省人化食器洗浄システム」 4つの特徴

#### 改善ポイント① ロボットによる自動蓋取り

食器の蓋を、真空吸着を用いて自動で外します。

高さが異なる食器にも対応できるため、トレイ上にある複数の食器の蓋を1度の動作で全て取り外すことが可能。人手を介さず蓋を外せるため省力的かつ衛生的です。

#### 改善ポイント② 浸漬槽を使用せず残飯をふやかす

食器についた残飯をトレイに載せたままふやかすことが可能。

浸漬槽をなくすことで室内の温湿度の上昇を抑制します。

#### 改善ポイント③ 食器とトレイを自動で反転・分離

自動でトレイとの分離、食器の反転を行います。

従来は最も負担が大きかった作業の省略を実現し、作業負担と事故発生リスクを低減します。

#### 改善ポイント④ 洗浄後の食器の種類ごとに整理する作業を自動化

洗浄後の食器の種類をカメラが認識しロボットが自動で仕分け、食器の積み重ねまで行います。

4つの特長をわかりやすく解説した動画は下記 URL からご確認頂けます。

<https://youtu.be/7ypLSQwNeZI>

## ■展示会「第1回フードテックジャパン大阪」で「省人化食器洗浄システム」を初披露

2022年3月9日(水)から11日(金)、インテックス大阪で開催される展示会「第1回フードテックジャパン大阪」の中西製作所ブース(4号館 ブース No. 3-20)にて、「省人化食器洗浄システム」の実機を初披露。実際に本システムの稼働を行います。

●株式会社中西製作所について (<https://www.nakanishi.co.jp>)

1946年学校給食用のアルマイト食器の販売を目的に個人創業。その後食器洗浄機を開発し1958年より法人化。以降学校給食への厨房機器を中心に複雑な厨房機器をシステム化した柔軟な提案を得意とする。マクドナルドをはじめとした各社へも厨房機器を提供している。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社中西製作所 営業企画部広報課  
TEL: 03-5541-6333 FAX: 03-5541-0155  
MAIL: gr-kouhouka@nakanishi-mfg.com