

## 厨房施設用 圧力鍋 のご紹介

圧力鍋のメリットは

高温・高圧で、茹でる・煮る・炊くことにより、  
ご老人に不可欠な 食物繊維を含む食材を、短時間に柔らかく調理出来ます。  
普通の鍋ではもちろん、スチームコンベクションでは出来ない調理が出来ます。

### ①入所のお年寄りにとっての、圧力鍋のメリット

- ・ 排泄に不可欠な食物繊維である根菜類を、柔らかく召し上がっていただける。
- ・ スチームコンベクションのような、直火ではない調理ではなく、ちゃんと鍋で直火調理をすることで、おいしい料理を召し上がっていただける。
- ・ それらを少量個別対応することにより、お年寄りの毎日の楽しみである、食事の時間の充実につながる。



### ②施設にとっての、圧力鍋使用メリット

- ・ 入所者様に、本当の鍋で調理した、おいしい料理を、一人一人の状況に合わせ少量対応できることで、入所者の喜びを作り出すとともに、他施設との差別化ができる。
- ・ スチームコンベクションでは柔らかくすることができない根菜類の短時間調理が出来ることで、ガス代をはじめ、光熱費の削減 コストダウンになる。



### ③給食業者様にとっての、圧力鍋使用メリット

- ・ 労働時間の短縮による コストダウン が図れる。
- ・ 調理時間の短縮による コストダウン が図れる。
- ・ ガスコンロが短時間であくことにより、他の料理を早く作り出すことができ効率化が図れる。
- ・ 何よりも、お年寄りに喜んでいただける料理を作ることができる。



ワンダーシェフ圧力鍋は、お年寄りの食のお手伝いをしたいと考えています。