

達人の「味」「技」「レシピ」を  
手軽にレトルト。



# 小ロット対応のコンパクト設計。レトルト食品、真空調理食品など幅広い食品に対応。

家庭用洗濯機並みのコンパクトサイズ。達人の技・味・レシピをラクラク操作で実現。

加工食品製造会社、お土産製造会社、珍味加工会社様へ

特産の肉類、水産物、農産物を加工して、レトルト食品として販売。地場産品を活用した特色のある加工食品・おみやげ品を製造できます。コンパクトなので研究開発用の実験機にも最適です。



飲食店、道の駅、お惣菜店、ホテル・旅館様へ

地場産品やオリジナル食材を使って、お店独自の料理や加工食品、おみやげ品を製造・販売。シーズンによって繁忙、閑散の差が激しいところでは、仕込み用としても活躍します。



病院・福祉介護施設、院外給食施設様へ

一人一人のレシピに合わせてパウチできるので、塩分・糖分・カロリー調整も簡単。嚥下食にも対応可能です。真空包装なので2次汚染の心配もなく、医療食などにも安心して利用できます。



高温高圧調理だから、常温保存・常温物流の加工食品の製造が可能。

マイコン制御で全自動運転。電子レンジ並みの簡単操作。

電源を入れ、ふたを開け、バスケットにパウチをセットしてチャンバーに入れます。あとは、温度・時間・排水温度・冷却時間をセットしてスタートボタンを押せばOKです。

操作パネル▶

大きさは、家庭用全自動洗濯機並み。手軽に置ける省スペースタイプ。

芯温センサー(内蔵)で食品温度をコントロールパネルにモニター表示。

F値\*の測定表示でレトルト食品を安全管理。

F値は、調理中の表示や調理後に結果を表示することが可能です。

給排水と電源があれば手軽に設置OK。

ボイラーや圧力容器の資格は不要。(年1回の自主点検が必要)

加熱調理後はチャンバー内に自動給水し、満水にしてムラなくすばやく冷却。

プリンターインターフェースを内蔵しています。

フェールセーフ思想に基づく安全設計。

◆いろいろ便利な使いやすさと気配り設計。

パウチの表面を傷つけない新棚板形状、オプションの専用プリンターで設定条件・食品温度・庫内温度・調理時間・圧力・F値などが印刷可能。

\*F値はレトルト食品の安全性を示すもので、121℃、1分をF値=1と規定。

**達人釜** FCS-KM76  
オープン価格

外形寸法 / W600×D560×H979 mm  
定格内容積 / 75 L  
電源 / 単相200V 50/60Hz  
製品質量 / 92 kg (付属品含む)



◆付属品

ステンレス製バスケット3個、ステンレス製網棚15個、給水ホース(2m)1本、給水フィルター1個、芯温センサー用コネクター1個、芯温センサーゴムパッキン100個

◆消耗品

給水フィルター1個、プリンターインターフェース、ふたパッキン、芯温センサー、芯温センサー用コネクター

※消耗品については保証期間内でも有償になります。



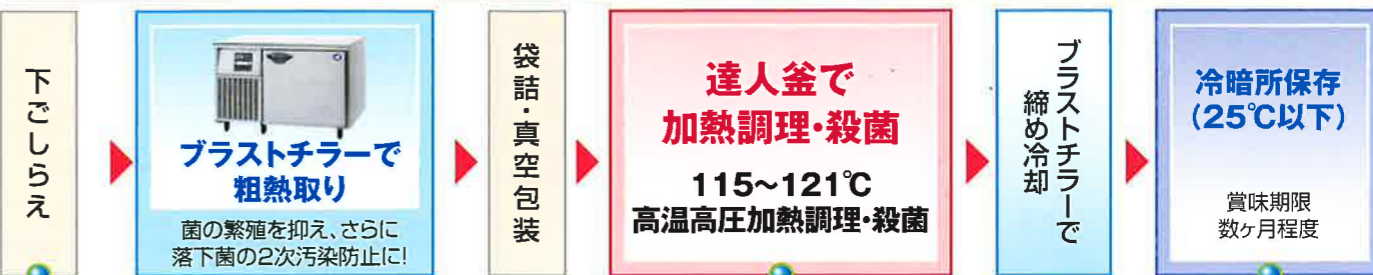
調理例



基本レシピマニュアル集がついています。

調理手順

レトルト食品 / 常温保存



根菜類の下茹で・野菜の湯通し・下味付け・肉の焼け目付けのほか、アク抜きなど。

加熱温度・時間は、食材やパウチの種類、1回の処理量などによって変わります。

従来の調理機器では不可能だった常温保存・常温物流が可能になりバックヤードの設備費や物流費を軽減します。

専用プリンター(オプション)

TSP743IIC-24J1

食品温度、庫内温度、調理時間、圧力、F値などが印刷可能。



◆外形寸法 / W147×D213×H148mm  
◆消費電力 / 49W  
◆印字方式 / サーマルプリンター

★レトルト食品を販売する場合には、食品・添加物の規格基準(昭和34年12月厚生省告示第370号)容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準に適合するためにプリンターが必要となります。

◆真空包装机 [(株)TOSEI 製]

V307GII

チャンバー式で使いやすい傾斜型。基本レシピマニュアル集で設定が簡単。

◆お問い合わせは (株)TOSEI TEL.0558-76-2383



推奨品

◆包装材 [明和産商(株)]

Rタイプ	加熱殺菌 (120℃×30分) 透明性・耐油性に優れた、衝撃耐久強力包装
BRタイプ	加熱殺菌 (120℃×30分) 透明性・耐油性に優れた、バリア性の高い包装 (脱酸素剤使用可能)

※スタンディングタイプ、アルミ箔使用タイプ(130℃)もあります。◆お問い合わせはパナソニック産機システムズ(株)各支店へ

Q&A

お応えします!よくある質問。

Q1 今作っている料理がそのまま達人釜で調理できるの?

A パウチに入れて脱気・シールしてから高温高圧調理をするので当然同じには仕上がらないと思います。まずは、基本レシピマニュアル集を参考に調理され基本をマスターしてから自店の味に近づければ良いと思います。設定温度のわずかな違いで味・食感すべて変化してきます。味付けも完成を予想して配合しなければなりません。

Q2 1回の稼働時間はどれくらいかかるの?

A すべてのセットが完了して、スイッチをONにしてから、約80分~約90分(250cc/パウチ×30袋 計7.5 kg)ほどかかります。達人釜の稼働時間中、作業の方は別の仕事をすることが出来ます。  
<設定条件> 温度120℃、時間30分 負荷:水温20℃、外気温度30℃  
実際は食品の特性、水道水の温度・水圧により変化します。

Q3 1回の作業で何袋くらいできるの?

袋サイズ(パウチ)	最大容量
250~300cc	30~45袋
400~500cc	15~30袋
1000cc	15袋

最大処理量は、中に入れる食材により異なります。

Q4 1回のランニングコストはどれくらいかかるの?

A 電気代 1回あたり 4.8 kWの電気量(単相200V)  
(業務用電力(東京電力)で試算 15.8 円/kWh)  
水道代 1回あたり使用水量 0.12 m<sup>3</sup>  
(上下水道(東京都) 366 円/m<sup>3</sup>)  
電気代・水道代合わせて約1回当たり  
(4.8×15.8)+(0.12×366)=119.76 約120 円  
<算出条件>温度:120℃、時間:30分、パウチ:1000cc×15袋

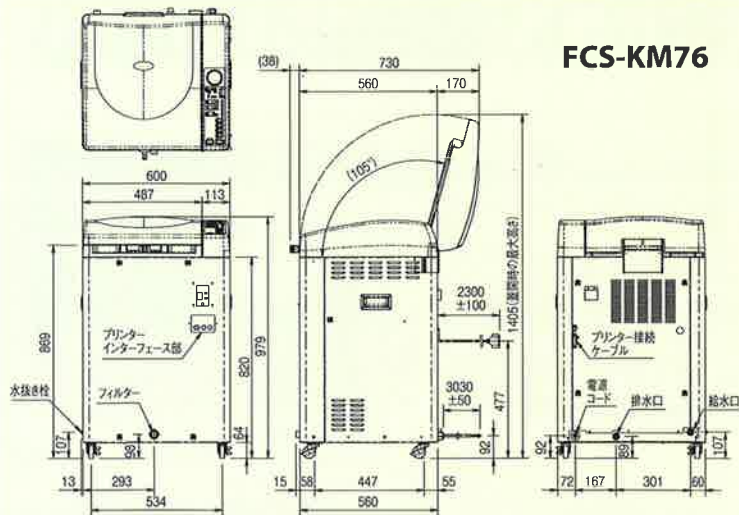
Q5 食品・添加物の規格基準(昭和34年12月厚生省告示第370号)容器包装詰加圧加熱殺菌食品の製造基準に「加圧加熱殺菌は自記温度をつけた殺菌器で行い、その記録は3年間保存すること」とあるが、達人釜の調理記録は保存できるの?

A オプション品の専用プリンターのご使用によりデータの自動記録が出来ますので、データ用紙を保存できます。

Q6 工事は大変なの?

A ① 電源は単相200V(4kW)が必要です。(要アース)単相200Vはプラグが付いておりません。コードのままなので電気工事店へ依頼して専用コンセントとプラグを取付けてもらうか又は、専用プレーカーを付けて接続してください。(単相200V 30A推奨)  
② 給・排水が必要です。給水は専用蛇口が必要です。(水道圧が低い場合は水道工事店にご相談ください。冷却不良により食材が過加熱になる場合がございます。)\*必要水道圧 0.25MPa以上  
\*排水終了後、圧力により排水管が動くことがありますので、必ず固定をお願いします。

◆寸法図



FCS-KM76

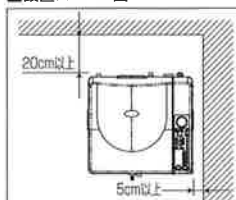
◆仕様

外形寸法	W600×D560×H979 mm		
電源	単相200V 50/60Hz 30A推奨		
消費電力	4 kW	製品質量	92 kg(付属品含む)
寸法	φ370×635 mm(蓋含む有効深さ695 mm)		
種類	小型压力容器		
材質	ステンレス鋼板(SUS304)		
温度調節範囲	70~121℃(96~100℃不可)		
温度計	25~141℃(デジタル表示)		
最高使用圧力	0.22MPa		
圧力計	0~0.4MPa(アナログ式)		
注水方式	自動給水(水道圧0.25MPa以上)		
排水方式	自動排水(排水口: R1/2)		
冷却水	水道蛇口より耐圧ホースで給水		
警報保安機能	圧力安全弁、蓋インターロック、過圧防止、温度過昇防止、空焚防止、漏電ブレーカー		
付属品	ステンレス製バスケット3個、ステンレス製網15個、給水ホース(2m)1本、給水フィルター1個、芯温センサー用コネクター1個、芯温センサーゴムパッキン100個		
消耗品	給水フィルター1個、プリンターインターフェース、ふたパッキン、芯温センサー、芯温センサー用コネクター ※消耗品については保証期間内でも有償になります。		
台脚	キャスター脚		

設置に関する確認事項

- 本機は、必ず水平で堅固な場所に設置して、キャスターは四輪ともロック(ON)にしてください。
- 次のような場所には設置しないでください。故障の原因になります。  
直射日光が当たる場所、湿度の高い場所、水滴のかかる場所、埃の多い場所、傾斜した場所(空焚き検出がしにくくなります)、塩分・硫黄分などを含んだ空気に触れる場所、室温が5℃以下または35℃以上になる場所。
- 設置スペースは右図をご参照ください。壁に密着すると、本機内部に熱がこもり、故障の原因になります。
- 本機背面の排気口からは蒸気が出ます。コンセントや電気機器のある場所は避けてください。
- 設置場所の標高に合わせて、本機の沸点設定が必要です。標高が200m以上の地域に設置する場合は、販売店に依頼してください。

■設置スペース図



■電源コードの端末形状



■危険・警告・注意ラベル  
機器には、使用上の安全を旨とした各種ラベルを貼っています。ラベルの表示内容を確認のうえ、機器を使用してください。(剥がし取り禁止)

※電源コードは配線用遮断器に接続する。(単相200V・30A推奨)

安全に関する  
ご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。
- 労働安全衛生法施行令列表第1に定められた爆発性物質・酸化性物質・引火性物質・可燃性ガスは、爆発の恐れがあります。本機に入れたり、近くに置いたりしないでください。
- 電源は、必ず専用ブレーカーを備えた専用回路を使用してください。分岐ソケットや二股ソケット、または延長コードを使用すると、事故の原因になる恐れがあります。
- 異常時は、運転を停止して電源を遮断し、お買い上げの販売店にご相談ください。
- アース接続を確実に行ってください。故障や漏電の場合、感電する恐れがあります。
- 運転終了直後、食材を取り出すときは、耐熱性皮手袋などをしてください。火傷をする恐れがあります。
- 加熱中に蓋を開けないでください。チャンバー内圧力が「0」になり、完了表示が点灯した状態を確認してから蓋を開けてください。高温高压の蒸気と湯が出て、火傷や事故の原因になります。
- 表示された電源・電圧でお使いください。

定期点検

- 小型压力容器では「労働安全衛生法第45条」、「ボイラーおよび压力容器安全規則94条」により、年1回の定期自主検査が義務付けられています。検査内容などについては、製品に添付されている「小型压力容器自主検査記録」に従ってください。
- 当社では、機器の定期点検を旨とした「達人釜・メンテナンス制度」を設けております。ご利用をおすすめします。

「達人釜」メンテナンス制度

「達人釜」をより適切にご利用いただくためには、日常の手入れ・保守管理が非常に大切です。当社では保証期間後も定期点検を実施するメンテナンス制度をご用意しています。  
■メンテナンス契約の内容  
(1)定期点検(年1回) (2)メンテナンス料金については、当社営業マンに詳細をお尋ねください。

保証書に関するお願い

- 機器には保証書が付いています。お買い上げの際保証書を必ずお受け取りいただき、お買い上げ年月日と店名が記入されているか確かめください。
- 修理または、サービスの依頼には、保証書が必要です。大切に保管してください。

その他使用上のご注意

- 加熱用水には、水道水など飲用適の水を使用してください。アルコールなどの薬品類・井戸水・塩水は、絶対に使用しないでください。



パナソニックグループは環境に配慮した製品づくりに取り組んでいます 詳しくはホームページで [panasonic.net/sustainability/jp/](http://panasonic.net/sustainability/jp/)

**省エネ** 省エネを徹底的に追求した製品をお客様にお届けし、商品使用時のCO<sub>2</sub>排出量削減を目指します。

**省資源** 新しい資源の使用量を減らし、使用済みの製品などから回収した再生資源を使用した商品を作り、資源循環を推進します。

**化学物質** パナソニック製品は、特定の環境負荷物質\*の使用を規制するRoHS指令の基準値にグローバルで準拠しています。  
\*鉛・カドミウム・水銀・六価クロム・特定臭素系難燃剤

■パナソニック産機システムズ株式会社 営業拠点

北海道支店	〒003-0013 札幌市白石区中央三條4-1-36	☎(011)817-7131	近畿支店	〒541-0059 大阪市中央区博労町1-3-10	☎(06)6125-2608
東北支店	〒981-3121 仙台市泉区上谷刈1-1-2	☎(022)739-7534	中四国支店	〒733-0833 広島市西区商工センター4-9-9	☎(082)279-8770
首都圏支店	〒110-0014 東京都台東区北上野1-10-14	☎(03)6364-8888	九州支店	〒812-0016 福岡市博多区博多駅前4-6-23	☎(092)472-3400
中部支店	〒460-0002 名古屋市中区丸の内1-17-19	☎(052)209-6460			

●商品・お取扱い・修理・工事などのご相談・お問い合わせは、お買い求めの販売店・工事店へ。

パナソニック産機システムズ株式会社

〒131-0045  
東京都墨田区押上1-1-2  
©Panasonic Commercial Equipment Systems Co., Ltd.

本書からの無断の複製はかたくお断りします。

このカタログの記載内容は  
2016年9月現在のものです。

### 特別養護老人ホーム 慈光園

所在地／広島県安佐南区高取北1-17-41 電話番号／082-878-8005

■導入日／2018年6月

■納入機器／小型高温高圧調理機「達人釜」FCS-KM76×1台



19-1

## 食材の形を残した料理提供の実現に「達人釜」が貢献

社会福祉法人「慈光会」が運営する特別養護老人ホーム「慈光園」(広島県安佐南区)のセントラルキッチンに、2018年6月、「小型高温高圧調理機「達人釜」」が導入された。同法人は広島県で特別養護老人ホームのほか、短期入所生活介護(ショートステイ)事業所、デイサービスセンター、認知症のお年寄りの支援を目的としたグループホームなども運営している。

特養に併設しているデイサービスセンターやグループホームなどの食事、「慈光園」のセントラルキッチンで製造しており、食材の形を崩さず柔らかく、見た目よく提供するのが課題であった。「達人釜」を提案され実際に作った料理を試食したところ、食材の形をきれいに残しながら、想像以上に美味しく仕上がったことが導入の決め手になったという。

入所者様へ提供するメニューは開発段階だが、地域貢献活動として行っているこども食堂では既に味噌汁を「達人釜」で調理して提供している。自動加熱殺菌により常温保存・常温配送が可能となり、調理時間の短縮や配送の負担軽減に大きく貢献している。将来的には、「達人釜」を活用したメニューを増やしていき、施設やこども食堂で提供していくとともに、需要が高まっている非常食の製造にも活用したい考えだ。



施設の入所者様や社員用託児所のこどもも含め、1日約550食をこの厨房で作っている。→

豆の煮物の試作やこども食堂で提供されている味噌汁の常温配送に貢献。←



試作中の豆の煮物



19-3



共有スペース 交流スペースとして使用されている。↑

19-4

19-2

ネクスト・ワン様から「達人釜」をご提案いただき、試食をして驚きました。形をきちんと残したまま、味がしっかりしみ込んで本当に美味しかったです。今はまだ試作段階ですが、さまざまなアドバイスをいただき日々前進しております。今後は、入所者様をはじめ地域の高齢者への提供を目指していきます。



慈光園 上田 美幸氏

慈光園 中津 貴子氏

#### 担当

ネクスト・ワン(株) 中四国支店 広島営業所 田頭 英郁氏

パナソニック産機システムズ(株) 中四国支店 森下 浩司

代理店ネクスト・ワン(株)様からのデモ提案をきっかけに今回の導入となりました。試作品作成やレシピ提案でユーザー様からの信頼をいただけた結果だと思えます。関係各位の皆様方のご尽力に感謝申し上げます。

### たばやまむら

# 丹波山村 ジビエ肉処理加工施設

所在地／山梨県北都留郡丹波村632

■導入日／2018年3月

■納入機器／小型高温高圧調理機「達人釜」FCS-KM76×1台



左：新設の加工施設 右：鹿肉処理施設

20-1

## 鳥獣被害対策と村の活性化 ジビエ商品づくりに「達人釜」が貢献

丹波山村が運営する「丹波山村ジビエ肉処理加工施設」(山梨県北都留郡)に、2018年3月、加工施設が竣工し、小型高温高圧調理機「達人釜」が導入された。野生の鹿肉を使用した「TABA GIBIER 鹿カレー」のレトルト内製化に貢献している。

丹波山村役場 振興課と地域おこし協力隊が、過疎化が進む丹波山村\*1を活気付ける方法を模索していたところ、獣害被害に悩む人々の存在を知り、それらの問題を解決する方法として、有害獣の駆除によって発生した野生獣の肉を使った「ジビエ\*2」の商品化にたどり着いた。\*1丹波山村:山梨の北東部に位置する全人口587人の村 \*2ジビエ:野生鳥獣の食肉

これまで、地元の「道の駅たばやま」、都内のレストランやホテルに鹿肉を卸していたが、取引先から好評にもかかわらず、捕獲量の関係上供給が追いつかないことが課題としてあった。このような背景の中、ジビエとしての活用と、どうすれば鹿肉を安定的により多くの人々に届けられるか考えはじめたとき、レトルトを自前で生産できる「達人釜」の存在を知った。「達人釜」の加圧加熱殺菌により常温保存・常温配送が可能となったため、丹波山村の特産品として「TABA GIBIER 鹿カレー」を全国へ販売拡大する体制が整った。

今後は、ジビエと地元野菜をふんだんに使った次の特産品となる新商品を開発し、同村の認知度向上を目指していく。さらには、狩猟やジビエに興味がある人々に体験する場所を提供するなど、村をあげて集客にも力を入れていく考えという。

20-2



鹿肉処理施設内部

長靴に履き替え、靴底の消毒を行ってから入室。↑



取材当日に  
処理された鹿。←

丹波山村の鹿を使った「TABA GIBIER 鹿カレー」。←



加工施設内部

相互汚染を防ぐため、パススルーの業冷庫を使用する工夫がされている。↑

20-3



加圧加熱殺菌により常温保存・常温配送が実現。「達人釜」であれば、今後の商品開発においても少量の試作に対応可能。食品ロスの低減にも貢献。↑

20-5

20-4

「達人釜」の加圧加熱殺菌により販路が全国規模に広がったことは、丹波山村を知ってもらう機会創出の上で大きなポイントです。ジビエからはじめる村おこしで、たくさんの人をこの村に集客し、村の人も巻き込んでいきたいと考えています。今後も「達人釜」の力を借りながら、この村の活性化に取り組んで参ります。ぜひ丹波山村へ足を運んでみてください。



丹波山村役場 振興課 中間 正蔵氏 丹波山村地域おこし協力隊 保坂 幸徳氏

### 担 当

パナソニック産機システムズ(株) 首都圏支店  
コールドチェーン営業部 店舗・外食営業課 近藤 諒

日本の町村では、鳥獣被害の増加により「ジビエ」の活用が注目されています。今回、鳥獣被害対策だけでなく、地域おこしの一環としてレトルト鹿カレーを販売したいとのご要望で、達人釜をご採用いただきました。少しでも日本の良き町村復興への一助となれば幸いです。

## 小型高温高圧調理機「達人釜」を納入

# 「達人釜」が試作商品作りに貢献

美勢商事株式会社（本社：長野県塩尻市）は、中華点心・中華惣菜の専門メーカーで、添加物や遺伝子組み換え食品などを一切使用しない「安全・安心・おいしい」製品の製造販売を行っており、2017年には食品安全システムの国際規格「FSSC 22000」を取得し、HACCPへの取り組みを本格化させている。

同グループで信州産野菜を使ったおやき、おこわを製造している「きららお野菜工房」が、地場産業おこしの一環としてレトルトカレーの製造を委託され、2019年8月、小型高温高圧調理機「達人釜」を導入した。

試作時は大量に製造する必要がなく、また販売先も限られていることから、小ロット製造が可能で特別な資格もいらぬ「達人釜」が条件に適合し、採用に至ったという。現在、6種類のカレーを試作中で、今春完成に向けて試行錯誤を繰り返している。

### 美勢商事(株) きららお野菜工房

所在地 長野県塩尻市大字棧敷161  
 電話番号 0263-52-0764  
 機器納入 2019年8月

手挽きで作るおやき。1日200個程を製造。

17-2



17-1



17-3

加工工場内↑

同工場で製造されている  
 添加物を極力抑えた冷凍のおこわ。↓



17-4

小ロット生産で試作に貢献している「達人釜」。↑

「達人釜」で試作中の  
 イカ墨やささまざまな野菜を使ったカレー。←

私たちは事業の根幹として「安全・安心・おいしい」ものを多くの方に食べてほしいという強い想いで商品を製造しています。「達人釜」は操作も覚えやすく、試作を作るのにちょうど良い小ロットで貢献しています。今春を目標に、「達人釜」で製造したレトルトカレーをお客様が手にできるような商品開発を進めて参ります。



**担当**  
 パナソニック産機システムズ(株) 中部支店  
 北信営業部 長野営業所 所長代理 石井 正之

「達人釜」で試行錯誤を重ねていただき、信州を代表するような魅力的な商品の誕生を楽しみにしています。

**納入機器**  
 ■小型高温高圧調理機「達人釜」FCS-KM76×1台