



IWATA

支撐著「Smart Meal」 便當製造的 JET OVEN

IWATA 提供的 Smart Meal 便當舉例。菜單由註冊營養師監製，每天更新，至少包括 7 種配菜。再加上白米飯，每餐 500 日圓

株式會社 IWATA 在東京日本橋箱崎町經營便當製作已有半個多世紀的歷史，是在企業經營中備受矚目、透過飲食實現員工健康管理的「Smart Meal」便當的先驅。活用富士瑪克的 JET OVEN 和萬能蒸烤箱，工作日每天烹調並向辦公樓和工廠等配送約 1 萬份便當，由註冊營養師監製，營養均衡，菜色豐富，價格僅需 1 枚硬幣 (500 日圓)。

一 獲得學術團體認證的提供「健康飲食」認證第 1 號

您瞭解名為「Smart Meal」的營養均衡的健康飲食嗎？是指每餐的鹽量在 3.5g 以下(每餐的熱量 650 ~ 850kcal 的「足量」型時)，白米飯等主食和主菜、副菜搭配均勻、菜色豐富的飲食，由特定非營利活動法人日本營養改善學會和日本高血壓學會等 12 個學術團體 (截至 2022 年 9 月 9 日) 參加的「健康飲食與食品環境」聯合會對供餐經營者進行認證。

株式會社 IWATA 是便當和營養餐經營者，總公司和製造工廠位於東京日本橋箱崎町，於 2018 年 2 月，在預製菜品類獲得第 1 號認證，是提供 Smart Meal 的先驅。雖然受新冠疫情影响，生產量曾一度減少，但工作日每天製造約 1 萬餐，配送到東京 23 個區和近郊的辦公樓及工廠等。他們提供品種豐富的便當，包括會議用便當等，但 Smart Meal 的便當約占訂單的 9 成。

Smart Meal 每餐的標準

		適量	足量
		不足 450 ~ 650kcal	650 ~ 850kcal [※]
		考慮營養均衡，針對希望「適量」進餐的女性	考慮營養均衡，針對希望「足量」進餐的男性和女性
主食	白米飯、麵包、麵條類	(白米飯時) 150 ~ 180g (參考標準)	(白米飯時) 170 ~ 220g (參考標準)
主菜	魚、肉、雞蛋、大豆製品	60 ~ 120g (參考目標)	90 ~ 150g (參考目標)
副菜	蔬菜、蘑菇、海藻、薯類	140g 以上	140g 以上
鹽相當量		不足 3.0g	不足 3.5g

※ 第八次修訂版，620 ~ 850kcal

依據「健康飲食與食品環境」聯合會網站的「健康飲食與食品環境」認證制度編製

一 「人如其食，身體是喫出來的」

株式會社 IWATA 於 1965 (昭和 40) 年創業。發祥於一間外送便當店。代表取締役社長巖田將東先生曾供職於帝國飯店，於 2008 (平成 20) 年就任第 2 代社長。「一個人的身體只由自己所

喫的食物構成。對此，本公司的創始人、現任會長我的父親表示『人如其食，身體是喫出來的』。我們在設計菜單和烹調時提醒自己，我們所提供的所有飲食都將變成用餐者的血肉」，巖田社長說。

導入符合 Smart Meal 標準的便當，是巖田社長就任社長第 10 年做出的重大決策。「在曾經供職的帝國飯店，我學習到了『飲食是一種享受』的理念，以及組織中有些不能改變而有些應該改變的經營基礎。提供 Smart Meal 便當面臨許多障礙，例如，既要保持每餐 500 日圓的價格，又要追求菜色豐富，還要將熱量與鹽量控制在規定範圍以內等。但是，為了繼承前輩『人如其食，身體是喫出來的』這一理論，為本公司便當消費者的健康做出積極貢獻，決定將商品構成改為以 Smart Meal 為主」，巖田社長回憶說。

一 JET OVEN 是烘焙食品的最佳選擇

株式會社 IWATA 的總公司工廠使用富士瑪克的 JET OVEN 已有 20 多年的歷史。「我覺得尤其在『烘焙』方面，JET OVEN 是最佳選擇。烹調送往商務辦公方面的便當是一場與時間的賽跑。食材烘烤既均勻又快速，這一點太棒了」，說這話的是烹調部部長兼總廚小野信一郎執行董事。

對烹調現場全權負責的小野執行董事說，不僅設備的性能，設備的高度可靠性也是便當烹調必不可少的。「每天烘焙數千份食品，所以我覺得我公司的使用強度相當大。儘管如此，JET OVEN 幾乎沒有故障。即使萬一發生問題時，只要聯絡富士瑪克，就會立即得到解決。『今天早上設備故障，訂好的料理無法做了』之類的說辭是不被允許的，因此，設備的可靠性包括支援非常重要」。(小野執行董事)。巖田社長也說，「富士瑪克派同一員工專門負責我公司的業務，對我公司的業務屬性非常瞭解。承辦人不變動，給我們帶來了絕對的安全感」。

一 符合市中心製造現場的節省空間性

在株式會社 IWATA 的總公司工廠，除了 JET OVEN，還使用萬能蒸烤箱。「充分利用蒸汽功能。蒸後還可進行烘烤，很方便」(小野執行董事)。

巖田社長從經營者的獨特視角對富士瑪克製品進行了評價。「我公司的總公司工廠位於距日本橋 1 公里範圍內的市中心，並不能像郊外那樣確保充足的空間。JET OVEN 與萬能蒸烤箱都具有出色的優點，功能強大，但佔用空間卻很小」(巖田社長)。



JET OVEN 因其烘烤的快速均勻而受到好評



萬能蒸烤箱還可用於燒麥等蒸製烹調。



代表取締役社長巖田將東先生



擔任烹調部部長兼總廚的執行董事小野信一郎先生

曠日持久的新冠疫情導致遠端辦公迅速擴張，給商務辦公的便當製造帶來了非常大的阻力。另一方面，在企業經營中，密切關注員工健康管理的「健康經營」的實踐程度，逐漸成為身為資金籌措者的投資人等評價企業的一項指標。

「作為健康經營的一環，越來越多的企業將由註冊營養師監製、營養均衡、菜色豐富的 Smart Meal 便當的費用補助納入福利菜單」(巖田社長)。株式會社 IWATA 的 Smart Meal 便當的社會價值一定會進一步提高。



IWATA

公司名稱	株式會社 IWATA
總公司地址	東京都中央區日本橋箱崎町 3-11
電話	03-3667-9930 (日本橋總店)
創業	1965 年 7 月 (公司成立 1966 年 4 月)
經營內容	便當、家常菜的製造販售
網站	http://e-bento.co.jp/



相關產品



連續式噴射烤箱



蒸烤箱系列 iCombi Pro



聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

