



ホシザキ南九 株式会社

設立：1983年 従業員数：429人
宮崎市霧島 5-60-1
TEL 0985-27-1745 / FAX 0985-27-1733
https://hoshizaki-nankyu.jp

Web版はこちら



こんな仕事をしています。

レストランや病院などの調理場で使う製氷機や冷蔵庫を販売しています。また、ケーキ店のショーケースや農業・漁業分野など幅広い分野で食品の保存や衛生管理など、飲食サービスの現場をトータルでサポートしています。

ホシザキ南九ではたらく人にインタビュー

食に関わる仕事がしたくて、この会社に入りました。機器の購入や入れ替えを考えている人(お店)に、商品の特徴などをお話しし、その人(お店)にいちばんいい機器を提案する仕事をしています。購入された人(お店)から「買ってよかった」と言ってもらえたとき、とてもうれしいです。

営業担当 猪俣美沙さん



機器を購入してくれた所への定期点検や修理の仕事をしています。機器が故障すると調理ができなくなってしまいます。そのようなことがないように、しっかりと点検し悪い箇所があるときは修理します。点検や修理をして「ありがとう」と言われたときにやりがいを感じます。

技術担当 山崎樹さん



厨房機器とはどんなものが簡単に説明します

厨房機器とは、レストランや病院などの料理を作る調理場で使う機器や、飲食店やスーパーマーケット、オフィスなどで、食品の保存や衛生管理に必要な機器のことです。例えば、一度にたくさん氷を作る製氷機や大きな冷蔵庫、約20人分の食器を1分半で洗う食器洗浄機などがあります。

厨房機器にはどんな種類があるか見てみよう！



厨房機器を取りあつかうおもなスタッフ



商品を説明し販売する人



機器を取り付ける人



修理や定期点検をする人



調理をお手伝いする人

厨房機器は私たちのまわりのいろいろなところで活躍しています！



幼稚園・保育園・学校・レストラン
幼稚園、保育園、小・中学校の給食室や給食センターや、大人数の調理をするレストランなどで活用されています。



ケーキ店・コンビニ
ケーキ店のショーケースや、スーパーマーケット、コンビニでジュース、水などを並べて冷やす冷蔵庫です。



漁業分野
冷塩水処理は、魚肉の品温を下げ品質劣化を抑制します。とれたての“イキのよさ”を長期間保ちます。



病院
患者さんの食事時間に合わせて、数種類の料理を大人数調理する現場で活用されています。



スーパーマーケット
食品を長期間保存できる冷凍庫です。食品をたっぷり収納できる大きさが特徴です。



農業分野
野菜や果物の栄養素を残して一定の温度で乾燥するときに使います。