



一般財団法人 沖縄県健康づくり財団内
らるな
ラウンジ琉菜



ラウンジ琉菜(るな)

沖縄県健康づくり財団 別館2階 TEL:098-889-6477
営業時間:月~金/11:30~15:00(ラストオーダー14:30)
店休日:土、日、祝祭日、年末年始、旧盆
<http://www.ganjuu.or.jp>



一般財団法人 沖縄県健康づくり財団
〒901-1192 南風原町字宮平212番地
TEL:098-889-6474

〈事業内容〉

■ 健診・検診(学校健診、個人および職場の健診、特定健診、がん検診)

- 各種ドック(人間ドック、脳ドック、アンチエイジングドック他)
- 外来
(生活習慣病予防外来、メタボ予防外来・禁煙外来・皮膚科外来)
- その他(労災二次健診および特定保健指導)



学校・保育

介護・福祉施設

「心身ともに健やかに暮らしたい」
そんな県民の願いをサポートする施設。

沖縄県南部保健所となり位置する「一般財団法人沖縄県健康づくり財団」は、前身の財団法人沖縄県総合保健協会が平成26年4月1日に新法人としてスタートしたものです。

各種健診や人間ドック、がん検診の実施をはじめ、健診・検査の結果についての事後指導(保健指導・栄養指導)を積極的に実施。県内における各種疾病予防のための健診・検査を行う先駆的な専門機関としても知られています。病気の早期発見や治療を行う診療所他、専門の知識を生かした運動・食事メニューの提供、スパでは心身のリラックスによる精神療法も実践。沖縄唯一の日本抗加齢医学会の認定施設として、老化の程度がわかるアンチエイジングドックも受診できます。

健診から事後指導、実践までがひとつの敷地内でき、早世率が高い県民の生活習慣を見直し、健やかに年を重ねるための予防的・総合的な取り組みを行っています。



病院・医療施設



ホテル

レストラン・飲食店

おいしく健康的なメニューを提供。
地域に開かれた「健康レストラン」です。



一般財団法人 沖縄県健康づくり財団
健康増進部企画情報室 室長
砂川 大樹さま

当財団では、健診や検査で病気の早期発見・治療だけではなく、病気にならないための取り組みを目指していることから、健康づくりに欠かすことのできない食事に特に力を入れています。

平成23年にオープンした「ラウンジ琉菜」は、当初は人間ドック受診の皆さまに食事を提供するという目的でしたが、当財団で働く職員や地域の皆さまにも開かれたヘルシーなレストランにしようと考えが広がりました。連日、大勢のお客さまにご利用いただいています。

ラウンジ 琉菜では◎減塩(低塩) ◎低カロリー ◎おいしく の3つのテーマにこだわり、ごはんは玄米(黒米入り)を提供。抗酸化力やミネラルが豊富な食材を季節毎に選んで調理をしている「アンチエイジング定食」や、バラエティーに富んだメニューの日替わりランチを用意しています。これだけのメニューをお手頃な価格で提供できるのは、食材を余すところなく使う料理長の創意工夫の賜物ですね。

食品工場・給食センター

その他



電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

オール電化厨房の良さは知っていたので迷わず導入。
270食のヘルシーメニューを3名でスムーズに調理。

以前もオール電化厨房を使って便利だったこと、医療機関の厨房であることを考慮し、安全面や衛生面を重視したいとの思いから迷わず導入を決めました。

温度管理が得意な電化厨房は、調理の一部を任せて別のことができ、ガス厨房よりコックの人数が1~2名少なくてすみます。毎日、270食を3名で調理しているんですよ。また、ガスは炎が上がり、すすが出て調理場や床が汚れますが、電化厨房は火を使わず安心して掃除も簡単。調理時の暑さもなく、クリーンな厨房環境を維持できています。

メニューはカツオや昆布、しいたけなどで強めにだしを取って減塩を心がけ、お刺身にシークワサーを使ったりもしています。一番使うのはIHクッキングヒーターで、肉じゃがなら150食を2台で一気に調理。火力が強く煮込みは本当に便利です。スチームコンベクションオーブンは温度設定で温泉卵150食が10分程度で完成。玄米は熱湯に1時間漬け込めばIH炊飯器なら30分で炊き上がります。オール電化厨房にはとても満足していますね。



一般財団法人 沖縄県健康づくり財団
ラウンジ 琉菜(るな)
料理長 田淵 光さま

ホテル

レストラン・飲食店

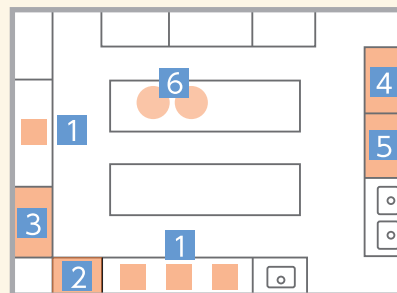
食品工場・給食センター

その他

●主な電化厨房設備

- 1 IHクッキングヒーター (5kW×4台)
- 2 電気フライヤー (5.5kW)
- 3 スチームコンベクションオーブン (5.9kW)
- 4 消毒保管庫 (6.4kW)
- 5 食器洗浄機 (7.38kW)
- 6 炊飯器 (4.5kW×2台)

厨房配置図



●契約種別

業務用電力+業務用電化厨房契約

※業務用電化厨房契約は平成29年3月をもって終了しております。詳細につきましてはお問い合わせください。



1 IHクッキングヒーター

業務用の強い火力で大量の煮物や汁物も一気に調理。



2 電気フライヤー

低カロリー料理が売りのため出番は少なめ。熱効率が良く、室温が熱くならずに快適に揚げ物ができます。



3 スチームコンベクションオーブン

和洋中のさまざまなメニューに活用。特に焼く、蒸す、ハンバーグなどのコンビ料理にも大活躍。



4 消毒保管庫

食器の消毒と保管はもちろん、温蔵庫として80℃に温度設定をしてフライや煮物を温かいままキープ。



5 食器洗浄機

1日270食という大量の食器もまとめて洗浄。作業効率良く後片付けができます。



6 炊飯器

ランチタイムに合わせて30分で炊飯。火力が強く圧力もかかるので、黒米入りの大量の玄米も一気にふっくら炊き上げます。

取材日：平成29年10月

お問い合わせ



お客さま本部

ソリューション営業部

(098) 877-2341(代)