

Press release

ホテル・レストラン業界の人手不足の解消と環境負荷低減に貢献

90 年以上にわたって培われた技術と経験が、人手不足に悩むホテル・レストランの洗浄エリアの課題を解決！従業員にも、経営にも、環境にも優しい「洗浄ソリューション」と「食品リサイクル」を東京ビッグサイトでご提案。

- 高性能コンベア洗浄システムによる資源の削減と作業効率の改善によるオペレーションコストの改善
- 洗浄スタッフに心身に負担の大きい高温多湿な洗浄環境の改善
- 食品の廃棄のための労働環境、衛生環境、保管環境の改善
- 環境コンサル サテイスファクトリーとの協働による食品リサイクルのインフラ構築
- 2025 年 2 月 4 日より「HCJ2025」へ出展

2025 年 1 月 21 日、東京都練馬区 – ドイツの業務用食器洗浄機メーカーの **MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社**（マイコクリーンソリューションズジャパン）は、2025 年 2 月 4 日（火）より東京ビッグサイト（東京都江東区有明）で開催される HCJ2025（第 53 回国際ホテル・レストラン・ショー、第 46 回フード・ケータリングショー、第 25 回 厨房設備機器展）に出展します。

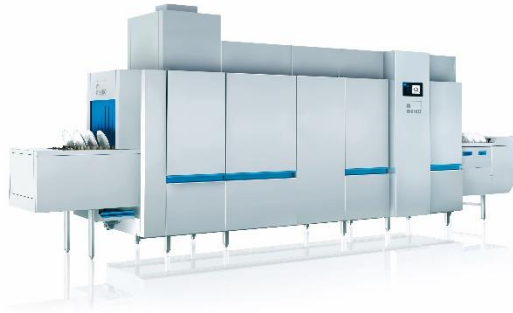
現在外食、宿泊、ケータリング業界などの洗浄環境においては、労働力の不足が大きな課題となっています。その要因の一つには、高温多湿で過酷な洗浄環境による従業員の心身への負担の大きさがあげられます。効率の良い洗浄システムによる省人化、エネルギー消費量の削減やエネルギー資源の再使用による省エネ化に加え、従業員が長く働けるような快適かつ衛生的な洗浄環境の整備が、労働安全衛生の観点からも必要となっています。

また食器洗浄を行う上で欠かせないのは食品残渣の処理です。従来、日本では食品残渣はただの「生ごみ」として、お皿の上からゴミ箱へと廃棄されてきました。生ごみの廃棄には、何往復も人が厨房と生ごみ保管庫を行き来しなければならず、また冷蔵保管をするためのエネルギーの消費など、多くの施設では生ごみ処理に課題を抱えているのが現状です。そのような環境の中で、MEIKO は生ごみのボリュームを小さくするだけでなく、生ごみからバイオマス発電につなげる環境にやさしいインフラの構築に取り組んできました。

みどころ1：高性能フライトコンベアタイプ食器洗浄機 「M-iQ シリーズ」の実演

省エネ性能と高い洗浄力を兼ね備えたフライトコンベアタイプの洗浄機「M-iQ（マイキュー）」をフル稼働による実演を行い、省人、省エネ、洗浄作業環境の改善をご提案。その優れた洗浄性能、乾燥性能に加え、作業環境の改善に直結する放熱の少ない本体構造や集中排気システムを直接体感いただけます。「M-iQ」は、エネルギー消費を大幅に削減しながらも、業務用食器洗浄の効率を最大限に高めることができます。

URL：<https://www.meiko.com/ja-jp/products/warewashing/flight-type-dishwashing-machines>



(画像：MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社)

みどころ2：生ごみ処理システムの開発を通じた環境分野への進出

「Bio Master® 4 Plus」を中心とした生ごみ処理システム（発売は2026年予定）で、環境意識の高いヨーロッパに遅れを取る日本の生ごみ処理に一石を投じます。MEIKOが施設での生ごみの回収、運搬、保管、輸送に関する労働環境、衛生環境、エネルギー消費に対する改善策をご提案します。また環境コンサルタント大手の株式会社サティスファクトリーとの協働による、新たな食品リサイクルのループとインフラについてもご案内します。従来は廃棄されていただけの生ごみを、「Bio Master® 4 Plus」がペースト状に粉碎。ペースト状にすることで運搬効率とエネルギー化の効率を高めることが可能となります。生ごみを、効率よく高品質なバイオマス発電の原料に生まれ変わらせ、電力、堆肥、飼料として無駄なく再利用する新たなインフラの構築。MEIKOとサティスファクトリーが、環境意識の高い企業に向けた生ごみ処理のためのソリューションを提案します。

URL：<https://www.meiko.com/ja-jp/products/food-waste-systems>



(画像：MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社)



(画像提供：株式会社サティスファクトリー)

みどころ 3：省エネ型ラックコンベアタイプ洗浄機 UPster K

さらに省エネ洗浄機として生まれ変わったラックコンベアタイプ食器洗浄機「UPster K」。改良されたすすぎシステムにより、旧タイプと比較し最大約 38%のすすぎ湯消費量を削減。ランニングコストの削減に大きく貢献します。またフレキシブルなテーブルレイアウトが、コンパクトな厨房においても効率的な洗浄動線を実現。省人、省コスト、洗浄効率の改善をご提案します。

URL: <https://www.meiko.com/ja-jp/products/warewashing/rack-type-dishwashing-machines/upster-k>



(画像：MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社)

みどころ 4：グラス洗浄システムによる作業環境の改善

アンダーカウンタータイプグラス洗浄機と水処理システムにより、グラスへの水垢付着を低減。人手をかけずに美しいグラスを生み出します。グラスの仕上がりを確保するために行われていた人手によるグラス洗浄。磨き上げからの解放により、人手不足の解消や労働時間の短縮が行われるだけでなく、手洗いや手磨きでおこなっていたにより手荒れやケガの防止にも貢献。洗浄効率のアップ、人件費の削減、労災リスクの低減をご提案します。

URL: <https://www.meiko.com/ja-jp/products/warewashing/undercounter-dishwashers-and-glasswashers/m-iclean-u>



(画像：MEIKO Clean Solutions Japan 株式会社)

■展示会情報

名 称 : HCJ2025 (第 53 回国際ホテル・レストラン・ショー、第 46 回フード・ケータリングショー、第 25 回 厨房設備機器展)
会 期 : 2025 年 2 月 4 日 (火) ~7 日 (金) 10:00~17:00 (最終日 16:30 まで)
会 場 : 東京ビッグサイト 東 1~6 ホール / ブース番号 2-Y03 (厨房設備・機器)
主 催 : 一般社団法人日本能率協会ほか
来 場 登 録 : [こちら](#)

■企業概要



The clean solution

会 社 名 : [MEIKO Clean Solution Japan 株式会社](#) (マイコクリーンソリューションズジャパン)
所 在 地 : 東京都練馬区旭丘 1-22-13 2F
代 表 者 : 代表取締役 尾崎 剛
設 立 : 2019 年 7 月 (日本法人)
事 業 内 容 : 業務用食器・ガラス・器具洗浄機およびコンベア搬送装置の輸入販売 / 関連ケミカル製品および水処理装置販売 / アフターメンテナンス

1927 年にドイツ、シュヴァルツバルドで創業。90 年以上の歴史を持ち、業界でも最も革新的な南ドイツの企業の一つです。MEIKO 製品は 90 か国以上で利用されており、最先端の技術、継続的な技術革新は、業務用食器洗浄および清掃、消毒の分野で数多くの特許を取得。また残渣処理ソリューションも同様に、様々な業界において衛生性を確保しています。



会 社 名 : [株式会社サティスファクトリー](#)
所 在 地 : 東京都中央区八丁堀三丁目 12 番 8 号 HF 八丁堀ビルディング 8F
代 表 者 : 代表取締役 小松 武司
設 立 : 1996 年 11 月
事 業 内 容 : 廃棄物マネジメント事業 / 環境コンサルティング事業 /
再資源化プロダクト事業環境教育事業 / 環境教育事業

■お問合せ先

MEIKO Clean Solution Japan 株式会社

担当：丹羽（にわ） info@meiko-japan.com

株式会社サティスファクトリー

広報担当 梅田（うめだ） consulting@sfinter.com