

ボタン操作で、とろみづけをおまかせ！

とろみサーバー

POINT01

業務負担を軽減！

POINT02

豊富な抽出パターン！

POINT03

衛生管理を徹底！



おいしいお茶をみなさまへ
株式会社 三盛

株式会社 三盛

東日本事業部 〒130-0013 東京都墨田区錦糸1丁目16-12



手作業でおこなっている、
とろみづけをおまかせ！

とろみサーバー

- ☑ ボタン操作で手軽にとろみ飲料が作れる
- ☑ 業界唯一！「1杯取り」も「まとめ取り」も1台で
- ☑ 「とろみなし飲料」で給茶機としても使える

作業時間を
大幅に短縮

手作業

約120秒

サーバー

約13秒*

高品質の
とろみ飲料を提供

HOT & COLD

オペレーションの
標準化




※ COLD/中間の粘度/120ml抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。




こんな業務のお困りごとありませんか？



 スタッフの業務負担を軽減したい。



 利用者様にしっかり水分補給をしてもらいたい。



衛生管理を徹底したい。

こんなお困りごとをとろみサーバーが解決！

とろみサーバーは
業務改善、安心・快適な食事環境づくりをお手伝いします。



とろみサーバーが選ばれる理由

ダマがなくなめらか！※



- とろみ調整食品の最適な量を自動で計量、攪拌します。
- サーバーが均一なとろみ飲料をつくるので慣れていないスタッフさまでも安心！

作りたてを提供！



- いつでも作りたての温かい/冷たい飲料で満足度アップ！
- 提供時間外の急な要望にもすぐに応えられます。

とろみのついてない飲料も！



- 通常の給茶機としても利用できます。
- とろみを必要としない方への飲料提供、スタッフさまの福利厚生に。

※ 弊社が推奨する使用方法・条件下において。
設定条件によっては「ダマ」や「ムラ」が発生する可能性があります。

とろみサーバーの3つのポイント

POINT01

業務負担を軽減！

たった約**13**秒でとろみ飲料がくれる！

※ 秒数は抽出する条件により異なります。

湯沸かしから攪拌まで、とろみづけの作業をサーバーにおまかせ。業務負担を軽減し、且つ人の手が介在する工程が減るので衛生的です。

とろみづけの所要時間を大幅に短縮



■ とろみ飲料1杯をつくるための時間 (風商事調べ)

※ COLD/中間の粘度/120ml抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

簡単なボタン操作で作業時間の短縮

ボタンを押すだけで手軽にとろみ飲料がくれる



■ とろみ飲料1杯をつくる工程

POINT02

豊富な抽出パターン！

最大 **3**ステップでお好みの飲料を提供！

STEP01
量の設定

業界
唯一！

•まとめ取り
(最大1.5L)



•1杯取り



1度に大量に飲料をつくる「まとめ取り」
コップ1杯ずつつくる「1杯取り」から 選択。

STEP02
とろみの有無

とろみのついてない飲料も！



通常の給茶機としても利用できます。とろみを必要と
しない方への飲料提供、スタッフさまの福利厚生に。

STEP03
粘度の設定

粘度の設定は **3**段階！



うすめ/中間/こいめの基本設定のほか、
施設のニーズに合わせたレシピの 微調整が可能。

POINT03

衛生管理を徹底！

安心設計！より安心してお使いいただくために

やけどや誤操作を防止

安全ロックで
ヤケドを防止



とろみ飲料の抽出路を温水
で洗い流す

温水によるすすぎ



毎日清掃が必要な部品は3点だけ

外してまると
洗える



※ 洗い替えの予備を付属しています。

高性能浄水器で
おいしい良質の水を供給

除菌浄水器を
標準装備



働き方改革に!

30名規模の施設の場合…

125時間の時間削減!

とろみサーバーのご利用で

1日の作業時間を**4時間**短縮できます。

1ヶ月のご利用で**125時間**短縮できます。

※ 短縮時間は作業環境によって異なります。

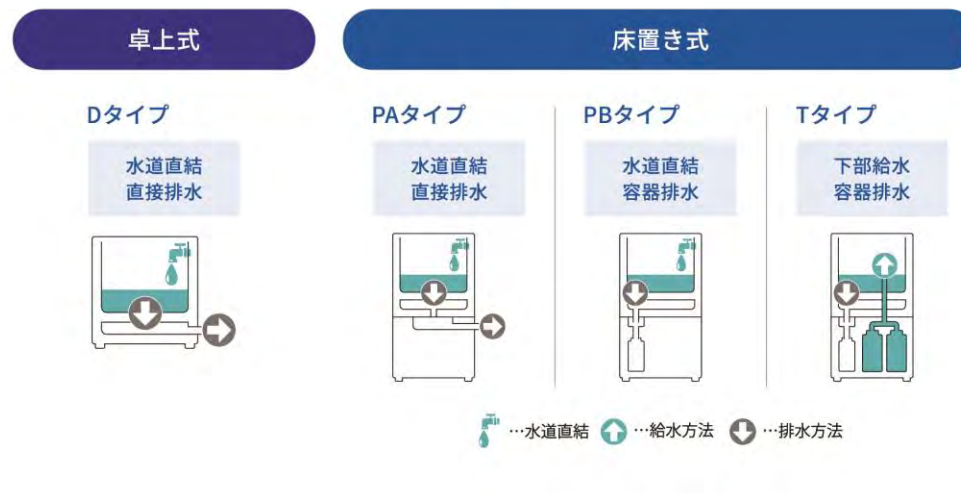


とろみサーバーは設置場所を選びません！

■ 製品情報



給水・排水タイプは4種類！



仕様

形名	HTC-1046LTR
タイプ	<ul style="list-style-type: none"> ■ 卓上式：Dタイプ(水道直結 / 直接排水) ■ 床置き式：PAタイプ(水道直結 / 直接排水)、PBタイプ(水道直結 / 容器排水)、Tタイプ(下部給水 / 容器排水)
製品寸法 (mm)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 卓上式：横450 × 奥行515(カップ置台取り付け時610) × 高さ880 ■ 床置き式：横450 × 奥行515(カップ置台取り付け時610) × 高さ1,530

専用メンテナンスルームで洗浄しています

■ 主要部品清掃



1 分解



2 浸け洗い



3 専用ブラシ洗浄



4 取り切れない汚れは
大型超音波機で再度洗浄



5 すすぎ



6 乾燥



7 組立



8 ラップ包装

お客様へ



併せてご利用ください！

■ 原料

パウダーだからお湯にも水にもサッと溶けます。



※ パウダー飲料は推奨商品をご使用ください。
※ ところみ飲料に使用できるパウダー飲料の種類は営業担当までご確認ください。

■ 紙コップ

色分けで使いやすい！サーバーと一緒に紙コップのご利用をおすすめしています。



三盛ならではのお得なプランをご案内！

■ とろみサーバー 設備費用シュミレーション

機 種	タイプ	参考価格	ご提案価格	5年リース /月額費用	保守費用 /年額/6回訪問	レンタル料 保守含む
HTC-1046LTR-D	水道直結型 卓上式	882,420円	680,000 円	11,700 円	60,000 円	17,100 円
HTC-1046LTR-PA	水道直結型 キャビネット付	963,000 円	730,000 円	13,100 円	60,000 円	18,100 円
HTC-1046LTR-PB	水道直結型 キャビネット付 排水専用容器式	992,400 円	750,000 円	13,500 円	60,000 円	18,500 円
HTC-1046LTR-T	キャビネット タンク式	1,024,800 円	800,000 円	14,400 円	60,000 円	19,400 円

基本水道直結費用/諸経費 含む 50,000円 運営可能な状態でお引渡し

タンク式設置基本料/諸経費 含む 30,000円 運営可能な状態でお引渡し

※上記ご案内価格に消費税は含まれておりません。

※ 特殊工事の場合別途ご相談させていただきます。

お問い合わせはこちら

とろみサーバーの操作方法や、設置事例、導入方法、他社比較などご相談承ります。



株式会社 三盛は、
とろみサーバーを扱っております。
まずはお気軽にご相談ください！

株式会社 三盛

本社営業本部 〒577-0065 大阪府東大阪市高井田中2-2-18

東日本事業部 〒130-0013 東京都墨田区錦糸1丁目16-12

中部出張所 〒454-0869 愛知県名古屋市中川区荒子5-162アクティヴ奥真C号

お問い合わせ電話番号

TEL. 0120-120-323

ウェブサイトはこちらから

株式会社 三盛 ホームページ
<http://www.sts-sansei.co.jp>



	商品名	箱	価格	一杯使用量	杯数	一杯単価		商品名	箱	価格	一杯使用量	杯数	一杯単価
	つるりんご300G「とろみ剤」	12袋	16,500	2 g	1800	9.17		フレッシュウォーター90G	10袋	12,000	1 g	900	13.33
	サンセイ粉末特撰上煎茶55G	20袋	21,000	0.7 g	1570	13.38		AGF プレミアム コーヒー90G	20袋	15,000	1 g	1800	8.33
	サンセイ粉末上煎茶深緑55G	20袋	17,600	0.7 g	1571	11.20		AGF 紅茶60 g	20袋	15,000	0.7 g	1714	8.75
	サンセイ粉末煎茶55G	20袋	15,000	0.7 g	1571	9.55		リプトンリフレッシュティーレモン60 g	20袋	16,000	0.7 g	1714	9.33
	サンセイ粉末ほうじ茶55G	20袋	14,400	0.7 g	1571	9.17		アップルウォーター70 g	10袋	12,000	0.8 g	875	13.71
	粉末ウーロン茶55G	20袋	13,000	0.7 g	1571	8.27		毎日つづける乳酸菌90 g	10袋	16,000	1.0 g	900	17.78
	粉末玄米茶55G	20袋	13,000	0.7 g	1571	8.27		コンソメスープ500 g	10袋	20,000	3 g	1666	12.00
	粉末麦茶55G	20袋	12,800	0.7 g	1571	8.15		M-275 紙コップ チェックアソート	100個×25本	2,500	1個	13750	5.50

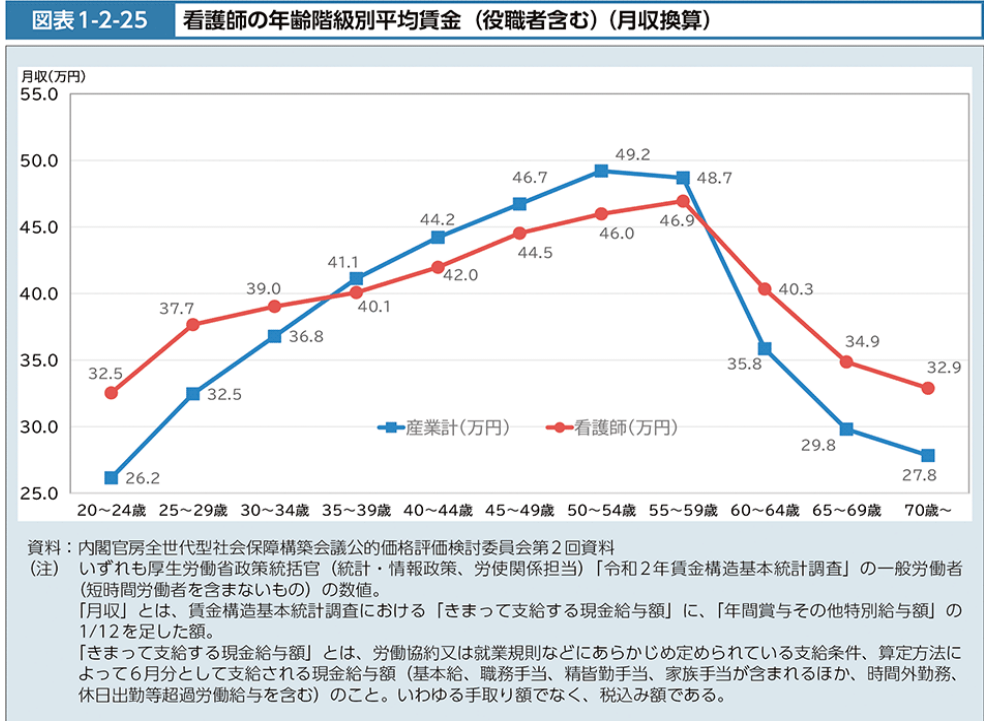
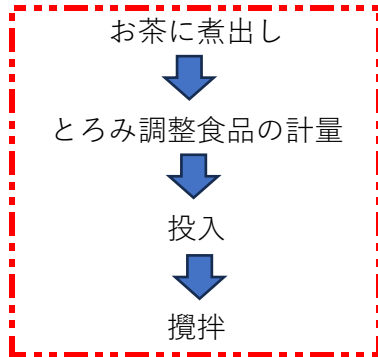
※一杯100cc換算での試算です。 ※価格には消費税は含まれておりません。

とろみサーバーによる作業効率 <計算>

設定条件

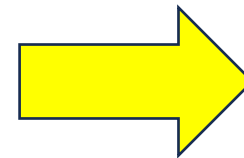
出典：厚生労働省

- ① 看護師時給 = 1800円/H
 低く設定しています：根拠は右図データを参照
 算式：1800×8H×22日=316,800円/月
 ⇒ 人件費とみなします
- ② 患者様1人当たり**1日5杯**のとろみ飲料提供
- ③ 看護師様の手作業による作業時間：約**120秒**
 手作業による
 作業工数：



試算表 ※1か月は30日で計算

単位			(秒)			(時間)	(円)	
	手作業の時間	サーバーの時間	1回差異	1日5回差異	1か月差異	1か月時間換算	1か月人件費	年間費用差異人件費
1人	120	16	104	520	15,600	4.3	7,800	93,600
5人	600	80	520	2,600	78,000	21.7	39,000	468,000
10人	1,200	160	1,040	5,200	156,000	43.3	78,000	936,000
20人	2,400	320	2,080	10,400	312,000	86.7	156,000	1,872,000
50人	6,000	800	5,200	26,000	780,000	216.7	390,000	4,680,000



**10人の患者様がいれば
年間936千円の効率化**

今後誤嚥予防の対策として「とろみ剤」が使用されるようになると対象患者様の数が増え作業のスピードと標準

手作業で行っている
とろみづけを
もっと手軽にしたい

高品質のとろみ飲料を
短時間で提供



とろみサーバー

今まで手作業で行なってきたとろみづけを
ボタン操作で手軽につくれます。
業務改善、安心・快適な食事環境づくりをお手伝いします。



POINT
1

ダマがなくなめらか

とろみ調整食品の最適な量を自動で計量、攪拌します。
サーバーが均一なとろみ飲料をつくるので慣れないスタッフさまでも安心。
※弊社が推奨する使用方法・環境下において。設定条件によっては「ダマ」や「ムラ」が発生する可能性があります。

POINT
2

作りたてを提供

いつでも作りたての温かい、冷たい飲料で満足度アップ。
提供時間外の急な要望にもすぐに応えられます。

POINT
3

とろみのついてない飲料も

通常の給茶機としても利用できます。
とろみを必要としないかたへの飲料提供、スタッフさまの福利厚生に。

業務負担を軽減

湯沸かしから攪拌までとろみづけの作業をサーバーにおまかせ。たった
13秒でとろみ飲料がつくれます。業務負担を軽減かつ人の手が介在する
工程が減るので衛生的です。

とろみづけの所要時間を大幅に短縮



とろみ飲料1杯をつくるためにかかる時間(風商事調べ)
※COLD/中間の粘土/120ml抽出時。抽出する飲料によって、秒数は異なります。

ボタンを押すだけで手軽にとろみ飲料が作れる



豊富な抽出パターン

最大3ステップでお好みの飲料をご提供できます。

STEP1 量の設定

1度に大量に飲料をつくる「まとめ取り」コップ1杯ずつつくる「1杯取り」から選択。

STEP2 とろみの有無

通常の給茶機としても利用できます。とろみを必要としない方への飲料提供、スタッフさまの福利厚生に。

STEP3 粘度の設定

うすめ、中間、こいめの基本設定のほか、施設のニーズに合わせたレシピの微調整が可能。

衛生管理を徹底

安全ロックでヤケドを防止
誤操作を防ぐため、設定時は飲料の選択ができなくなります。(安全ロック機能)

温水によるすすぎ
とろみ飲料が通る経路を定期的に温水で洗い流します。(とろみリンス機能)

外して丸ごと洗える

毎日清掃が必要な部品は3点。洗い替えの予備が付属しています。



除菌浄水器を標準装備※1

水道水を利用するため、水の購入や水を入れ替える手間がかりません。※2カルキ臭・不純物を除去。飲み水は浄水器を通るので、各種飲料水をおいしくお飲みいただけます。

※1 初期導入時標準装備。 ※2 水道直結直接排水タイプの場合



もっと気軽に
お客様にあった適切な給茶機をお届けします



契約期間の制約をなくした
FREEプラン導入
必要な時に始められ、いつでも解除OK。契約期間なしのFREE
レンタルプランは、お客様の自由度をグンとアップさせます。

サーバー本体を交換していつも清潔
まるごとリフレッシュメンテナンス
いつも清潔な状態で飲んでいただけるよう、サーバー本体を交換
して徹底洗浄。内部まできれいなサーバーでいつも安心です。

専用メンテナンスルームで洗浄しています

主要部品清掃



まるごとリフレッシュメンテナンス



おいしいお茶を皆さまへ 三盛のこだわり

土からこだわった こだわりの茶づくり

魚かす、蟹殻エキス、菜種をまぜ、あくを抜き2年かけて発酵させた、良い香りがするほどの堆肥と有機肥料で栽培しているので、根のハリがよく害虫にも抵抗力があり、よりよい土から養分を十分に吸収します。



当社の粉末茶のおいしい秘訣

『給茶機のお茶っておいしいの?』という声を聞きますが、こだわりの製法だから美味しさ・品質ともに急須で入れたお茶により近いです。

	他社(粉碎茶)	当社(パウダー原料)
製法	茶葉を丸ごとミルで挽いて粉末に加工したもの	茶葉からエキスを抽出し、茶殻を取り除いて粉末化
とけ残り	茶葉が沈殿	透明で均一に溶ける

茶葉の製法にもこだわり



茶葉の選出

おいしいパウダー茶をつくるために茶葉を選定。



濃縮

特殊な膜を利用し、余分な熱をかけることなく濃縮。味・香り成分へのダメージを最小限に抑えます。



小容量抽出

味や香りを損なわずに高品質のエキスを抽出します。



瞬間熱風乾燥

余分な熱がかからず、入れたての味・香りを閉じ込めてさらさらのパウダーにします。



窒素ガス充填

おいしさを保つ窒素ガス充填と、密閉された自動ライン包装で商品が完成します。

水にもこだわりを 選べる浄水器



QL3-4DC
エパピュア(アメリカ製)

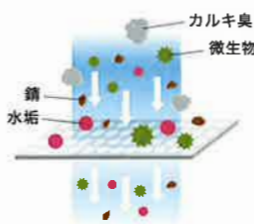
安心できるきれいな水を

マイクロフィルター
0.5ミクロンのろ過精度

ろ過面積 0.35m²
表示ろ過水量 3.0L/min
カートリッジ交換目安 4000Lまたは1年
残留塩素除去能力 4000L

①水道水に含まれる不快な塩素臭や、配管に含まれる錆や水垢などの不純物を0.5ミクロンの精度で取り除きます。

②一般細菌及び大腸菌の増殖を抑える銀を活性炭に付着し、銀の細菌に対する増殖制御効果を利用。



D-7FUII
オルガノ(日本製)

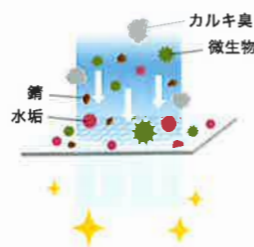
さらに高精度なきれいな水を

超精密中空糸膜
0.1ミクロンのろ過精度

ろ過面積 0.8m²
表示ろ過水量 4.0L/min
カートリッジ交換目安 12000Lまたは1年
残留塩素除去能力 12000L

①水道水に含まれる不快な塩素臭や、配管に含まれる錆や水垢などの不純物を0.1ミクロンの精度で取り除きます。また、微生物(一般細菌・大腸菌)を99.9%除去できます。残留塩素では死なない、クリプトスポリジウムも完全に除去します。

②銀付着の粒状活性炭を使用し、銀の抗菌効果によりフィルター内での微生物繁殖を抑制。



Tea for You



株式会社 三盛
san sci

本社営業本部 〒577-0065 大阪府東大阪市高井田中2-2-18
TEL:06-6782-5244 FAX:06-6782-1445
東日本事業部 〒130-0013 東京都墨田区錦糸1丁目16-12
TEL:03-5610-7178 FAX:03-5610-7177
中部出張所 〒454-0869 愛知県名古屋市中川区荒子5-162
アクティヴ奥真C号
TEL:052-369-1661 FAX:052-369-1662

お問い合わせは、電話・FAX・メールにて承ります。
☎ 0120-120-323
http://www.sts-sansei.co.jp
✉ info@sts-sansei.co.jp

株式会社 三盛
総合サービス案内



さまざまなシーンに 選べるおいしさを

「おはよう」
一日のはじめに、清々しい目覚めの一杯を

「がんばって」
仕事の合間のひとときに
くつろぎとりフレッシュの一杯を

「おつかれさま」
張りつめた気持ちに
ほっとひと息安らぎの一杯を

慌ただしいオフィスでの毎日に、
おいしさと品質にこだわった最高の一杯をお届けする
三盛のサービスラインナップ

今日も、きっと、どこかのオフィスで、
この一杯が、頑張るあなたへの、
エールになりますように



時間や気分
に合わせていろいろな
ドリンクを楽しみたい

粉末用給茶機
お茶、紅茶、コーヒー、
スポーツドリンクもこれ
一台で
→ P03



カフェのような
おいしいコーヒーを
手軽に味わいたい

OFFICE CAFE
淹れたての本格ドリップ
コーヒーをいつでも
→ P05



手作業で行っている
とろみづけを
もっと手軽にしたい

とろみサーバー
ボタン操作で高品質の
とろみ飲料を短時間で
提供
→ P07



レンタル
サービス

もっと気軽にお客様にあった
適切な給茶機をお届けします
→ P09

クリーニング・
メンテナンス

専用メンテナンスルームで
洗浄しています
→ P10

時間や気分に合わせて
いろいろなドリンクを
楽しみたい

仕事の合間に、打ち合わせ中に、
その時々に合わせて一杯が楽しめる
4つのドリンクメニュー



粉末用給茶機

お茶、コーヒー、紅茶、スポーツドリンク、スープの中から、
これ1台で4つのドリンクメニューを設定することができます。
また粉末タイプなので茶殻も出なくてお手入れも簡単。
いつでも気軽に、おいしいドリンクをお楽しみください。

- POINT 1** 4種のドリンク+おいしい水から選べるメニュー

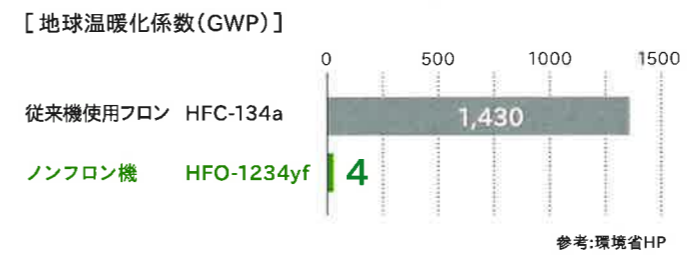
豊富なドリンクメニューの中から、季節や時間帯など
利用シーンに合わせた一杯を手軽に味わうことができます。
- POINT 2** 使用実績を学習して自動的に省エネ運転

4週間の使用状況を学習し、時間ごとに省エネ運転モードへの
自動切替を行う、学習省エネモードを搭載しています。
- POINT 3** オフィス内でも使う場所を選ばない静音設計

従来のギア駆動からマグネット駆動へ変わったことにより、
約15~20%の動作音カットを実現しました。

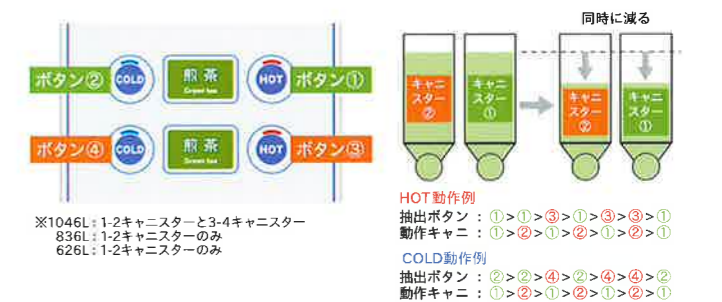
ノンフロン冷媒を採用

代替フロンよりもさらに地球にやさしいノンフロン冷媒HFO-1234yfを採用。地球温暖化係数(GWP)が低く、カーエアコンなどでも実績豊富な冷媒です。



業界初の交互抽出機能

仮に同じボタンばかりが押されたとしても、複数のキャニスターから交互に抽出し、素材の鮮度を均等に保ちます。



溶けやすい粉末仕立て

原料は溶けやすく茶殻も出ない粉末タイプ。新型ミキシング機構採用で動作音も静かになり、さらに溶けやすくなりました。



お好みに合わせて使える便利ボタン

濃さや量、温度など、使う方のお好みに合わせて調整できる便利ボタンを搭載しています。

- 断水解除** 断水解除ボタンを押すと断水をワンタッチで解除できます。
- 濃いめ** 濃いめボタンを押すと飲料の濃さが追加されます。
- 沸上げ** 沸上げボタンを押すと湯温を98℃まで上昇させます。
- 量多め** 量多めのボタンを押すと飲料の量が追加されます。