



機内食カートの技術を応用した 高機能IH・EH再加熱カートのご紹介



株式会社エージーピー
フードシステム事業部
マネージャー 野村 豊

略歴
2024年 当社入社
物流事業部などを歴任後
フードシステム事業部に配属

発表概要

- 1 会社概要
- 2 事業内容
- 3 会社沿革
- 4 施設給食の課題
- 5 当社再加熱カートの特長
- 6 当社再加熱カートの強み
- 7 出展のご案内



商号 株式会社エージーピー（AGP CORPORATION）

設立 昭和40年12月16日 日本空港動力株式会社設立
平成12年 9月 1日 株式会社エージーピーに商号変更

資本金 7億395万円

主要株主 日本航空株式会社 / 日本空港ビルデング株式会社 / ANAホールディングス株式会社

社員数 単体:571名 連結:613名(令和8年3月31日現在)

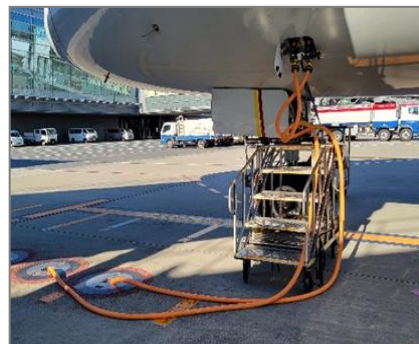
本社所在地 〒144-0041
東京都大田区羽田空港1丁目7番1号 空港施設第2総合ビル

事業所 支 社:東京国際空港、成田国際空港、関西国際空港
支 店:新千歳空港、中部国際空港、大阪国際空港、福岡空港、那覇空港
出張所:神戸空港、広島空港

登録・免許 特定建設業 電気・管・機械器具設置工事業 国土交通大臣許可（特-4）第17596号
一般建設業 塗装・電気通信工事業 国土交通大臣許可（般-4）第17596号
小売電気事業者 登録番号 A0340

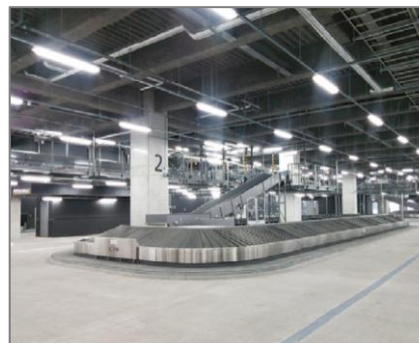
1. 動力供給事業

主要空港にて駐機中の航空機へのGPU(電力)やACU(エアコン)の供給



2. エンジニアリング事業

手荷物搬送設備や搭乗橋・検査機等
空港内設備の保守・メンテナンス



3. 商品販売事業

GSE(航空機地上支援機材)の販売
フードカートの設計・製造・販売



1960年

1965年:会社設立(本社羽田)
1967年:大阪国際空港にて営業開始
1968年:福岡空港にて営業開始

1972年:成田空港・千歳空港にて営業開始

1983年:東京国際空港にて営業開始
1984年:那覇空港にて営業開始

1986~1990年
日本航空株式会社(JAL)と
共同で、国際線向けの
機内食カートの開発を開始



1994年:関西国際空港にて営業開始

1998年
機内食カートのノウハウを
ベースにした再加熱カートや
様々なフードカートの
設計・製造・販売を開始



2001年:ジャスダックに株式会社上場
2003年:広島空港にて営業開始
2006年:神戸空港にて営業開始

2010年:JASDAQ(スタンダード)に株式上場

現在
病院・介護施設、ホテル・旅館、学校などへ
再加熱カートや保温・保冷カートを販売。
累計販売台数6,300台以上達成。

2022年:東京証券取引所スタンダード市場移行
2025年:株式非公開化・創立60周年



現在

Point.1

品質・管理



- Case 1. 盛付・配膳を行うまでの間に**料理が冷めてしまう**
- Case 2. 調理から提供までの時間が長くなり、**食中毒の危険性**が高まる
- Case 3. **多様な献立・食形態**に対応する手間が増大している

Point.2

コスト増



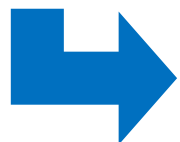
- Case 1. **最低賃金引上げ・給食運営委託費用値上げ**による人件費増
- Case 2. 人材確保が難航することによる**採用費の増加**
- Case 3. **材料費・水道光熱費の高騰**による経営の圧迫

Point.3

人手不足

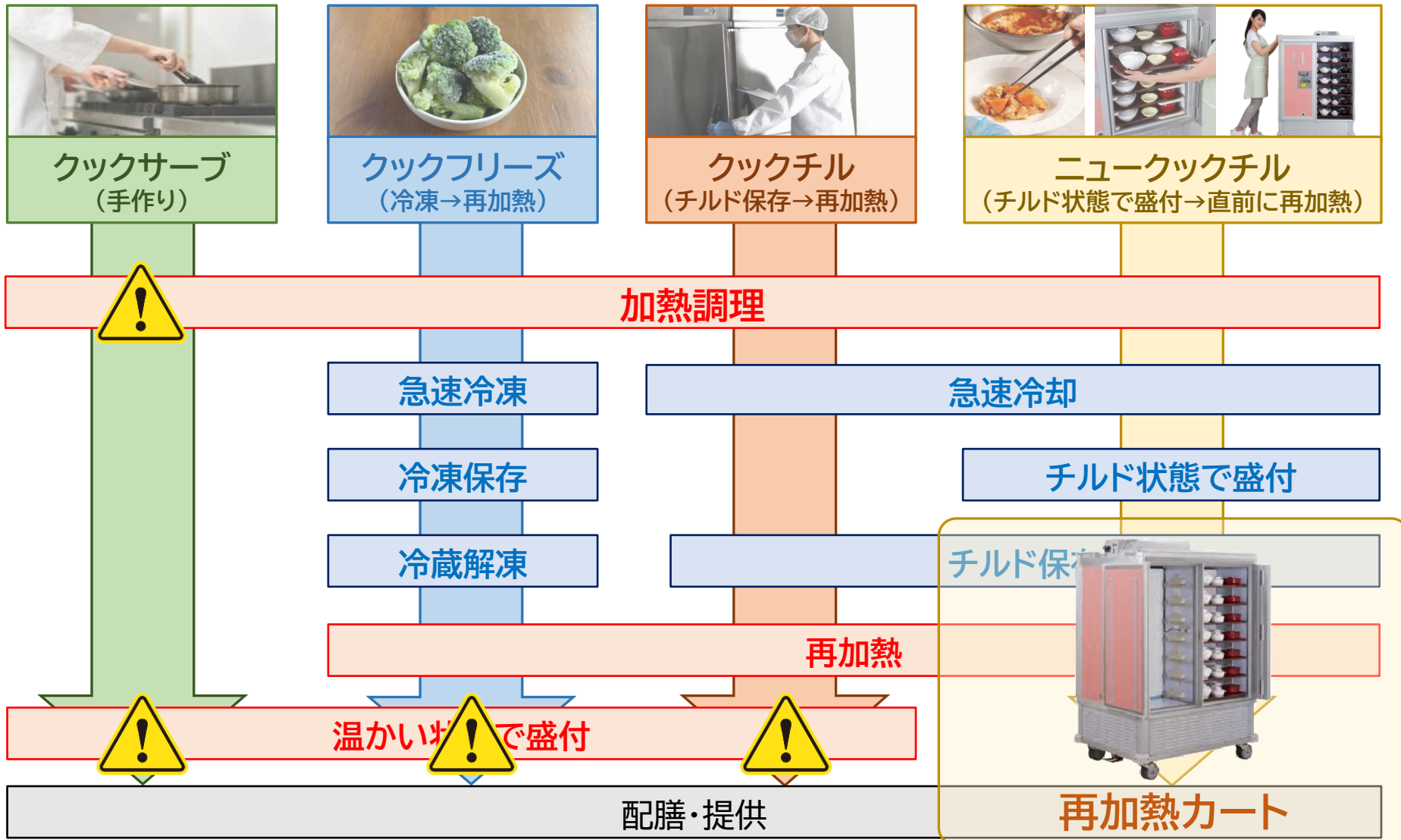


- Case 1. 早朝勤務などの**雇用条件が敬遠**されてしまい、人材が確保できない
- Case 2. 喫食時間に合わせた調理のため特定の時間帯に**作業量が集中**する
- Case 3. 調理後2時間以内の喫食というルールにより、**人員配置が縛られる**



再加熱カートを活用した**ニュークックチル**システムの導入により課題を解決

ニュークックチルとは



IH加熱方式

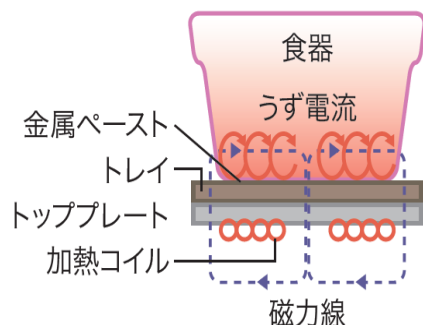
IH : Induction Heater



主な特徴

- 電磁誘導加熱技術(Induction Heater)を応用した再加熱カート
- 1トレイあたり3点(主菜・副菜・汁物用)の加熱が可能
- 加熱した食品(食器)数だけしか電気を消費しないエコ設計
- トレイ8枚から加熱が可能
- 3～5段階の火力調整・加熱時間調整機能を搭載
- 複数のカートを管理する集中管理システム搭載※オプション機能

	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収納枚数(枚)	トレイピッチ(mm)	重量(kg)	消費電力 三相200V 50/60Hz	保冷機能
①	IHH2-2F824Q	1086×748×1473	24	145	165	4.68	×
②	IHH2-2F828L	1086×748×1473	28	125	180	5.46	×
③	IH11C2-2F824K	970×806×1480	24	120	180	3.72	○



①IH加熱カート(24食)
収納枚数:24枚(6段×4列)



②IH加熱カート(28食)
収納枚数:28枚(7段×4列)



③IH保冷加熱カート(24食)
収納枚数:24枚(6段×4列)

EH加熱方式

EH : Electric Heater

ヒーターパッド



主な特徴

- 機内食カートの電気ヒーター加熱技術(Electric Heater)を応用
- 1トレイあたり2点(主菜・副菜用※汁物も可)の加熱が可能
- 加熱分だけしか電気を消費しない省エネ設計※トレイ1枚から加熱が可能
- カート内の部屋別に加熱時間設定(時間差加熱)が可能
- ヒーターの余熱による保温効果あり
- 単相100Vでの運用が可能※要電気工事

	型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	収納枚数(枚)	トレイピッチ(mm)	重量(kg)	消費電力 単相100V 50/60Hz	保冷機能
①	HE2-1A328K	888×603×1333	28	120	72	3.18 kW	×
②	CH2-1A422A	686×523×1462	22	75	88	2.82 kW	○
③	CH3-1A433A	1007×523×1462	33	75	97	4.03 kW	○
④	CH4-1A328K	932×732×1448	28	120	135	3.48 kW	○



①EH加熱カート(28食)
サイドローディングタイプ
収納枚数:28枚(7段×4列)



②EH保冷加熱カート(22食)
サイドオープンタイプ
収納枚数:22枚(11段×2列)



③EH保冷加熱カート(33食)
サイドオープンタイプ
収納枚数:33枚(11段×3列)

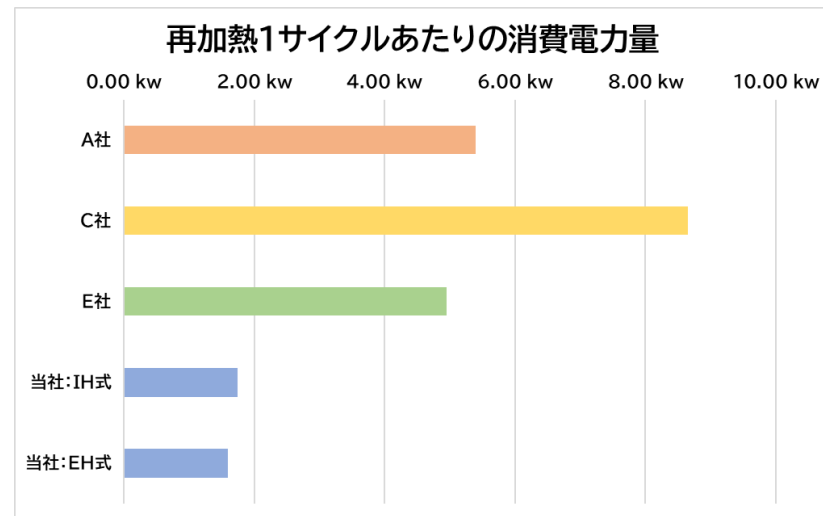


④EH保冷加熱カート(28食)
サイドローディングタイプ
収納枚数:28枚(7段×4列)

業界随一のエコ仕様

当社の再加熱カートは温めるお料理だけをピンポイントで温める無駄のない加熱方式のため他社製品と比較しても消費電力は半分以下。さらに、カート全体を温める必要がなく投入されたトレイの数だけ※しか電力を消費しないエコ仕様なので、ランニングコストにも大きく貢献します。

※機種によって最低加熱トレイ数が変わります。



短時間での加熱

当社の再加熱カートは約25分という短時間で加熱が可能で、厨房業務の効率化に大きく貢献します。さらに、食器から熱を伝える加熱方式のため食材の褐色・変色や膨張・爆発の心配も少なく見た目も美味しいお食事の提供を実現します。

●加熱に必要な標準時間※食材・料理によって前後します



熱風(蒸気)式



マイクロ波式



当社再加熱カート

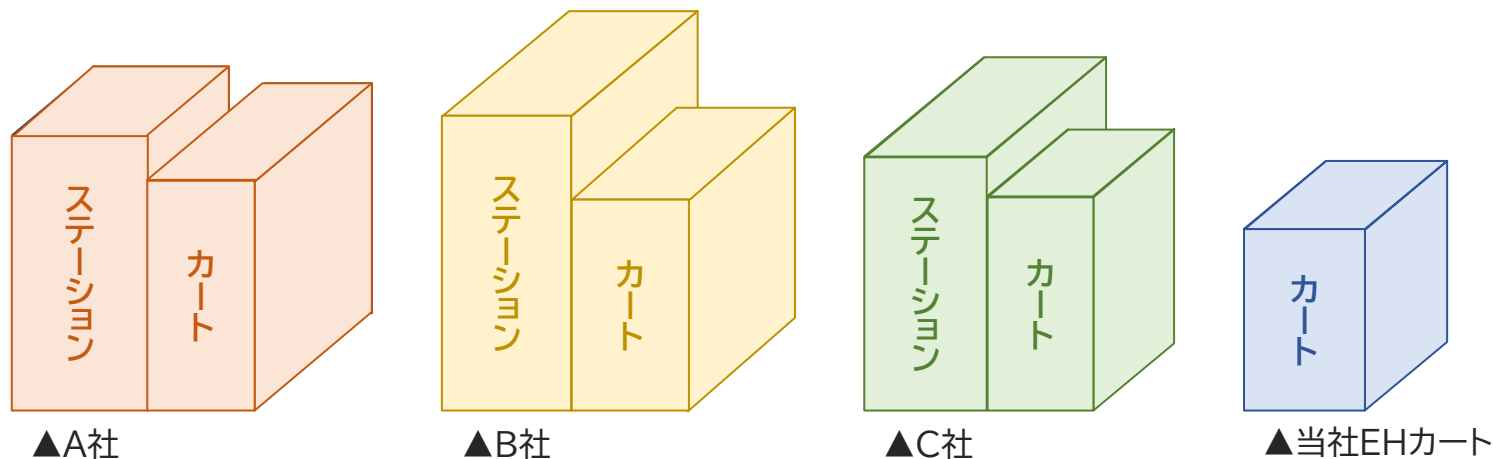
機内食カートの技術を応用した軽量・コンパクト設計

機内食カートの開発に携わっていた当社だからこそできるコンパクト設計で、アルミ製のボディフレームに断熱素材は硬質ウレタンフォームを採用することで軽量・防錆・高強度の再加熱カートを実現しました。EHカートは72kgと業界トップクラスの軽量化を実現。さらに、カートの高さはIHカートで148cm以下EHカートは146.2cm以下と、背の低い方でも安心して視界を確保できる設計になっております。

ステーション設備不要の一体型カート

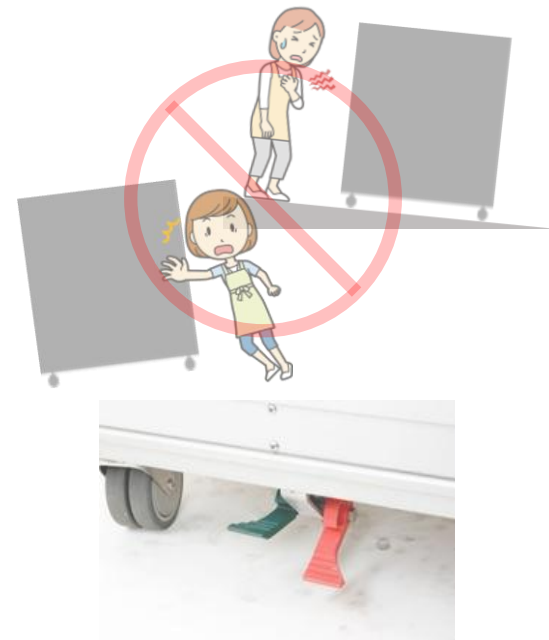
他社製品の多くは、搬送カートとは別に“再加熱するための設備(通称:ステーション)”が必要になります。さらに、多くの再加熱設備には給排水工事や排熱のための空調(増強)工事なども必要になりますが当社の再加熱カートは再加熱機能を備えた一体型カート(=カート本体以外の設備が不要)となっております。付帯工事が不要なのでイニシャルコストを抑えつつ、ステーション設備を必要としないコンパクトサイズのため厨房という限られたスペースでも設置が容易で、再加熱カート導入のハードルを大きく下げることが可能です。

▼他社製品との製品サイズ比イメージ



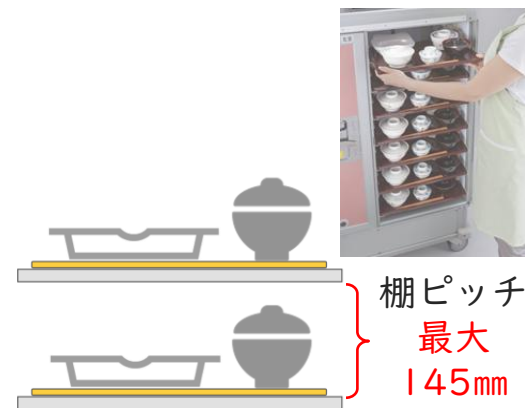
機動性に優れた運転性能

カートの車輪には機内食カートとして実績のある4輪自在輪を採用。
カートの重心も低い位置になるよう設計されているため
運搬時の機動性と安定性に優れており、どなたでも簡単に運搬が可能です。
「少しの段差で大きく傾いてしまう」「坂を登れない」などの
施設内での運搬時に発生しやすい課題を、未然に防ぐことが可能です。
ブレーキ機構にも機内食カートで実績のあるフットブレーキを採用。
カートの両サイドにあるロック用フットブレーキを完備しており
片足ワンプッシュで4輪全てを同時にロックすることが可能です。



ゆとりのある棚ピッチ

他社製品の棚ピッチ(棚1段辺りの有効高)は85~110mmが多い中で
当社カートはコンパクト設計ながら7機種の内5機種で120mm以上を実現。
ゆとりのある設計のため、主食・汁物などの後付け作業や食札・検品など
現場での作業をより円滑に行うことが可能です。
さらに、棚ピッチが広いことによって、施設様でご利用中の既存食器を
活用できる可能性も高くなります。



フードシステムソリューション2026出展情報



食品産業の複合展

2026 **11/11** 水 WED 10:00 ▶ 17:00 **13** 金 FRI

東京ビッグサイト 東ホール

展示会名:FOOD展2026食品産業の複合展

出展会場:フードシステムソリューション2026

及び 再加熱カート導入促進コーナー

開催日程:2026年11月11日(水)~13(金)

※全日程10:00~17:00

会 場:東京ビッグサイト 東ホール

小間番号:R-13

製品パンフレット電子ブック
ダウンロードQRコードはこちら↓



再加熱カートの実機をご用意してお待ちしております。
是非、お気軽にお立ち寄り・お声がけくださいませ。



ご清聴、ありがとうございました。

株式会社エージーピー フードシステム事業部