

current news

tanico

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信



特集

空前のお茶ブームの秘密を探る

人々を魅了する“お茶の魔力”

味覚逍遙 ふるさとの味探し

麺づくし老舗店めぐり

盛岡三大麺を喰らう！

地球の食へ歩き方

イタリア料理は日本人好み



no.12



2002年11月11日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03(5498)7111
編集：株式会社メディア・ミル

特集

空前のお茶ブームの秘密を探る

人々を魅了する“お茶の魔力”



今、日本は空前の“お茶ブーム”といわれます。空前のとあえて付け加えたのは、長い歴史を持つお茶が、単に一つの飲料として再評価されているだけでなく、健康、文化、ファッション、歴史...と、あらゆる分野にその存在感を広げているからです。もちろん、このブームは大きなビジネスチャンス。人々を魅了する“お茶の魔力”を取りこむ様々なアプローチが試みられ、それがまたお茶ブームの裾野を広げ、魅力を増幅させているのです。
今号の特集では、お茶ブームの中心にある中国茶を中心に、奥深いお茶の魅力、お茶ビジネスの最前線を報告します。



お茶ブームの証、 コンビニにズラリと並び ペットのお茶

“お茶ブーム”の一端は、街のあちらこちらで目にすることができますが、一番簡単にそれを感じることができるのは、いつも私たちがお世話になっているコンビニでしょう。飲料コーナーの冷蔵庫を覗いてみると、そこには大手飲料メーカーの様々な「お茶ドリンク(飲料水としてのお茶)」のペットボトルがズラリと並び、凌ぎを削っています。ご存知のように、省スペース、高回転によって成り立っているコンビニには、売れない商品は置いてありません。にもかかわらず、数種類もの烏龍茶、緑茶が並んでいるのは、それだけ売れている、需要があるということなのです。

ペットボトルのお茶ブームが加熱したのは、2000年3月に発売された『生茶』(キリンビバレッジ)と

言われていますが、以来、飲料メーカーのみならず食品メーカーまでもが新規参入し、多種多様なお茶が発売され、急激に市場を拡大していきました。ちょうどその頃は、缶による飲み切りから、ペットボトルの飲料を携帯するという新しい生活スタイルが定着した頃でもあり、お茶ドリンクのヒットが生活スタイルを変えるきっかけになったといってもいいでしょう。

お茶ドリンクの歴史をさらに遡ると、80年代初頭に、伊藤園、サントリーが相次いで発売した缶入り『烏龍茶』にたどり着きます。開発のきっかけは、当時、ジュースのように甘いものが主流だったドリンク市場で、健康面からも、今後は無糖飲料水が流行するという「先見の明」でした。そして、本来、自分で茶葉、茶器、お湯を用意しなければならなかったお茶を、プルトップ一つ開ければすぐに飲む缶飲料にした革新性が、今日隆盛を誇る、お茶ドリンクの出発点だったのです。

TEA BUSINESS TREND

お茶ビジネス・ミニコラム

緑茶とペットボトル

缶入り烏龍茶を世界で初めて発売した伊藤園は、ペットボトル緑茶を発売したパイオニアでもあります。1985年に同社が発売した缶煎茶(現在の『おーいお茶』)によって、技術的に難しいとされていた、緑茶の缶ドリンク化に成功。続いてペットボトルとの融合を果たしたのです。ペットボトルが登場したのは1982年。その年、炭酸飲料缶の生産量は68万683キロリットルであったのに対し、ペットボトルは、わずか2千81キロリットルで、全体量からするとたった0.1%でした。しかし、その後、軽くて便利、開け閉めができるといった利点から、「ペットボトル症候群」なる言葉も生む爆発的なブームとなり、現在では形勢は完全に逆転しています。





「知れば知るほどハマる」 中国茶の世界

ペットボトルなどのお茶ドリンクの大衆化は、お茶を入れるという煩雑な作業をカットしたことが大きな要因でした。でも、今日のお茶ブームをもう一方で支えているのは、そうしたお手軽ドリンクとしてのお茶とは対極にある、本物志向の消費者。お茶を入れるという作業(作法)も含めて、文化的に、ファッション的に、お茶の価値を見出す人々が急増中なのです。

その牽引役として、ここ数年確実にファンを広げているのが中国茶。その大きな理由は、中国茶が世界のお茶のルーツと言われる古い歴史を持ち、多岐にわたる茶の種類や楽しみ方など、「知れば知るほどハマる」、奥深い世界を持っていることです。

話題の丸ビルにも、中国茶専門店が出店



現在、約100種類の中国茶が日本に輸入されており、本格的な中国茶を楽しむ喫茶店や、多くの種類の茶葉を扱う専門店の出店も次々にオープンし、本物志向のお茶市

場は拡大の一途を辿っています。

となると、お茶をビジネスの道具として考える際に、生半可な知識で提供するの逆効果にもなりかねません。そこで、中国茶の分類について少し学んでおきましょう。

おなじみの烏龍茶をはじめとする中国茶には、表のように、「緑茶(不発酵)」「紅茶(全発酵)」「青茶(発酵を途中で止めた部分発酵)」「白茶(弱発酵)」「黒茶(後発酵)」「黄茶(弱後発酵)そして、花茶に代表される「加工茶」を加えて、7つの種類があります。さらに、大陸や台湾などの産地によっても、それこそ無数の種類の中国茶が存在するのです。お茶ドリンク市場でも昨今話題の「中国緑茶」も、基本7種の中の一つというわけです。

種類	代表的なお茶名
青茶(チンチャ)	凍頂烏龍茶・木柵鉄観音・水仙・分山包山
緑茶(ルーチャ)	西湖龍井・太平猴魁・六安瓜片・信陽毛尖
黒茶(ハイチャ)	普洱茶・青餅・金瓜沱茶
白茶(パイチャ)	白豪銀針・白牡丹・寿眉
黄茶(ファンチャ)	君山銀針・霍山黄芽
紅茶(ホンチャ)	祁門紅茶・正山小種・英徳紅茶
花茶(ファチャ)	茉莉花茶・白龍珠・菊花

TEA BUSINESS TREND

お茶ビジ・ミニコラム

中国人もビックリ! 缶、ペットのお茶

お茶を入れることが生活の一部である中国では、80年代初頭に、日本の缶入り烏龍茶なるものを目にした時、あまりにも非常識であると驚き、大きなカルチャーショックを受けたといいます。なぜなら、中国では、お茶は入れたて(熱いまま)を飲むものであり、入れてから時間の経ったものは、体に悪いとされていたためです。つまり、中国人にとって缶入り烏龍茶の登場は、まさに晴天の霹靂だったというわけです。しかし、時代は流れ、今日では本家の中国、台湾でも、ペットのお茶が普通に売られています。でも、日本のモノと決定的に違うのは、甘味料が添加されている、お茶ジュース的なものが多いこと。これは、日本人にとって逆カルチャーショックな味です。機会があればお試しあれ!





ヘルシーイメージを 巧みに利用した、 お茶ビジネス



お茶ブーム、とりわけ中国茶を語る上で、欠かすことのできないのは健康イメージでしょう。優雅にお茶を入れいただくという、精神的な安らぎはもちろん、中国茶には、実に様々な機能があることが知られています。

21世紀の食トレンドは、健康志向という要素を抜きにしては語れませんが、中国茶には、種類によって、便秘、冷え性、利尿、喘息、不妊症、さらには、ダイエット、生活習慣病、禁煙、ボケ防止まで、実に多くの健康効果が認められているのです。そして、そうした健康イメージが、ブームの根底にあるからこそ、中国茶がこれほどまでに注目され、確実にその裾野を広げているのでしょう。

さて、今回のお茶ブームの中心にいるのは一体誰なのでしょう？ それは、ズバリ！ 女性たちです。もともと、女性はお茶(と会話?)好きと言われていますが、ゆっくりとお茶やその文化を

楽しもうという中高年の方から、“ベットのウーロン”世代の若い世代まで、女性がブームを作り、牽引しています。また、急増している

、茶葉、茶器の販売と喫茶という正統派の店では、中国茶の楽しみ方的なミニ教室を開催するところも。お稽古ごとが好きで女性に積極的にアプローチして、ブームにとどまらない、コアなファン

専門店では
テイステイキング
コーナーや
教室も開催



を確実に増やしているのです。

となれば、「いかにして女性に支持されるか？」をマーケティングの基本とする飲食業界にも、そうしたトレンドを放っておくはずはありません。最近では、メニューに中国茶を揃えたり、お茶のバリエーションを充実させるなど、その魅力を巧みに取り入れた戦略を展開し、成功を収めている事例が多く出始めてきています。

例えば、東京のある有名ホテルのフレンチレストランでは、「西洋茶々料理」と銘打って、カテキン、フラボノイドなどの健康効果を持つ日本茶葉を料理に加えた、スペシャルコースを提案しています。ポイントは、一見すると普通のフレンチコースであること。しかし、料理に煎茶のフライを加えたり、ソースにほうじ茶、スープに玉露、ドレッシングには、と、さりげなく工夫を凝らして茶葉を加えているのです。また、正々堂々と、オリジナルなお茶ドリンクを、スターバックスなどのカフェスタイル店のように専門店として勝負する店も登場しています。こちらは、健康イメージプラスファッション性、斬新な味覚という部分で、若者をターゲットに新市場開拓を目論んでいるのです。

ブームと呼ばれるものには、もちろん終焉があります。しかし、今回のお茶ブームが一過性ではないのでは？ と言われているのは、健康イメージ、文化性、ファッション性といった、圧倒的な“お茶の魔力”が、私たちにすっかり定着しているからでしょう。今後も、そのエッセンス、イメージを巧みに取り入れるなど、空前のお茶ブームは静かに広まっていくのではないのでしょうか。



若者ターゲットの
カフェスタイル店も登場

左：抹茶オレンジ
右：ほうじ茶オ・レ
奥：緑茶ペパーミント



MORIOKA

麺づくし老舗店めぐり

盛岡三大麺を喰らう!

“杜と水の都”盛岡は、知る人ぞ知る麺処。しかも、この街で生まれ育まれてきた、オリジナル麺たちの発祥地なのです。今回の味覚道遙は、盛岡三大麺と言われる、名物の「わんこそば」「冷麺」「じゃじゃ麺」の有名店を訪ね、そのルーツとうまさの秘密に迫ってみました!

盛岡三大麺 其ノ一 冷麺

モチモチした麺と
コクのあるスープの競演

今やすっかり全国ブランドとなった「盛岡冷麺」。JR盛岡駅の土産物屋や売店でも、様々な冷麺商品がズラリと

スーパーバザー



吉田健二さん(盛岡営業所営業課)

盛岡名物と言われると、「冷麺」「わんこそば」「じゃじゃ麺」と、なぜか種類が多いんですね。僕自身も、それぞれ好きなんですけど、一番食べる頻度の高いのは冷麺ですね。本当に盛岡の人は冷麺が好きで、一年中よく食べます。たいていは、焼肉屋さんで肉を食べた後に注文するんですが、お昼やお酒を飲んだ後なんかは、ただ冷麺だけを注文する人も多いですね。

「わんこそば」は、名物は名物なんですが、地元の人にはめったに食べません(笑)。わんこそばの大会や地域の子供会なんかで、ある種ゲーム的な部分が大いなので…。今回は、取材ということで、久しぶりにお腹いっぱい食べさせてもらいました(笑)。

最後の「じゃじゃ麺」は、学生時代によく食べた思い出の麺で、今でもたまに無性に食べたくなりますね。安くて量も多いし、学校の帰りには毎日のように食べてました。全国的な知名度としては、「わんこそば」「冷麺」に及びませんが、「盛岡庶民の味」として、オススメします。



tanico 6

並び、その人気の高さをうかがわせています。

冷麺と言えば、もちろんお隣の朝鮮半島が本場ですが、盛岡冷麺の特徴は、そば粉を一切使わず、馬鈴薯澱粉と小麦粉から作った半透明で弾力のある太麺。同じ冷麺とは言えども、味も食感も全く別の、盛岡オリジナルの冷麺ということが出来ます。

盛岡駅の目前という絶好の場所に店を構え、帰途に着く観光客にも「旅の最後の思い出に」と、長年人気を博している、焼肉・冷麺の盛楼閣を訪れました。

「店で出される全ての物が手づくりー(岡本マネージャー)というのがこの店の自慢。もちろん、名物の冷麺にも並々ならぬこだわりを持っていました。まず、盛岡冷麺最大の特徴である

麺は、もちろん自家製。モチモチとした弾力に富みつつも、歯切れは決して悪くない新しい食感。「冷麺の麺はゴムみたいで苦手」と、敬遠する人もいますが、盛楼閣のこの麺を食べれば、きっと「目からウロコ」(笑)。「今まで食べていた冷麺っていったい何だった〜」というほどのうまさなのです。

そして、その絶品の麺を最大限に生かしてくれるのが、手間暇をかけたスープ。牛のすね肉やテールをじっくりと10時間以上もかけて煮込んだというスープは、深いコクがありながらもさっぱりといただける、まさに絶品です。辛さは7段階から選べますが、初めての方は辛みを入れず辛み別の注文可)まずはこのスープの旨さをじっくりと味わってみましょう。



平壤冷麺...900円。辛みは、ひかえめ~特辛まで、7種類

焼肉・冷麺
盛楼閣
せいろうかく

盛岡駅前通15-5GENプラザ2F
019(654)8752
営/11:00~深夜2:00
休/無休

冷麺



わんこそば2,500円より



そば処
東家本店
あずまやほんてん

盛岡市中ノ橋通1-8-3
019(622)2252
営/11:00~20:00
休/無休



元祖フードバトル?

わんこそば

驚異の高熱効率!

タニコーゆで麺機 蒼龍-そうりゅう-

タニコーゆで麺機『蒼龍-そうりゅう』は、驚異の高熱効率77%を実現した画期的な新製品。その秘密は、タニコー独自の技術を投入した、新開発ペロー管にあります。

銅盤のハネを組み込んだ、このハイパフォーマンス・ペロー管の採用により、熱効率の大幅アップ、省エネ、ランニングコストの削減、厨房環境の向上などを一度に実現。

また、従来は個別の機器を用意しなければならなかった、生麺、冷凍麺の調理にも一台でバッチリ対応。さらに、ペロー管数の減少によって、今まで手の届きづかった場所まで楽に清掃が行え、衛生面でも安心です。

すべての顧客ニーズを満足させる、超実力派ゆで麺機、それがタニコーゆで麺機『蒼龍-そうりゅう』です。



盛岡三大麺 其ノ二 わんこそば

掛け合いが楽しい 食のエンタテイメント

「よいしょ」「どっこい」「さあ、じゃんじゃん」という、給仕さんのユーモラスな掛け声とともに次々に投げ入れられていくそば。盛岡名物わんこそばは、食べる者も観る者も幸せにしてくれる、食のエンタテイメントです。

スーパーバイザーをお願いした吉田さん(盛岡営業所)に紹介していただいたのは、盛岡市内に5店舗を展開する南部そば料理の有名店・東屋。

ご存知のようにわんこそばは、給仕の女性が傍らに控え、一口大のそばを食べ手のお椀めがけて矢継ぎ早に投げ入れるという一風変わったもの。そして、それは、お椀にフタをして「もう結構」という合図をするまで、エンドレスに続くのです。わんこそばは、もともと岩手の山村地域で行われてきた「そば振る舞い」という宴席の習慣から生まれたといわれますが、ゲーム感覚で楽しめるこの元祖フードバトルは、観光客にも大人気で、盛岡を代表する料理になったというわけです。

さて、何はともあれ食べてみなくちゃはじまらない、という訳で、早速吉田さんに食していただくことに。学生の時以来、久々の挑戦ということでしたが、結果は、給仕の女性に難し立てられるように約60杯を完食! 女性で30杯、男性で50杯程度が平均という中、60杯は大健闘。15杯でかけそば約

1杯分の量といえますから、かけそば換算なんと4杯。本場の意地をしっかりとみせていただきました。ちなみに、毎年開催される「全日本わんこそば選手権」の歴代記録第1位は、559杯! 上には上があるものです(笑)

盛岡三大麺 其ノ三 じゃじゃ麺

旨い! 安い! 早い!
これぞ庶民の味!

盛岡三大麺のトリを飾るのは、庶民の味として愛されて続けている、じゃじゃ麺。冷麺、わんこそばというビッグネームにくらべると、知名度こそ低いです。味、オリジナリティは負けず劣らずで、じゃじゃ麺こそ盛岡の味と言い切る地元民もいるほどなのです。

じゃじゃ麺発祥の店・白龍(ばいろん)を昼時に訪ねてみると、店の外にまで順番を待つ人々があふれかえる大盛況。あらためて地元民食としての人気の高さにビックリします。

じゃじゃ麺は、茹でたてアツアツの平打ちうどんに、肉味噌、刻んだキュウリをのせ、酢・ラー油・おろしニンニクなどを好みで加えて、よくかき混ぜて食します。やや柔らかめに茹でられたうどんは、挽肉など18種類の食材をブレンドした肉味噌によく絡み、じゃじゃ麺独特のコクと旨みを醸し出すのです。

でも、じゃじゃ麺のお楽しみは、麺を食べた終わった後にも、もう一つ残っています。それが「チータンタン(鶏卵湯)」。麺を食べた後の器に、とき卵(50円)と肉味噌を加え、それに麺のゆで汁をかけて卵スープを作るのです。通は、このスープのためにわざわざ麺を残して具にするのだとか。他にも、肉味噌多め、ネギ抜き、キュウリ多めなど、自分好みのカスタマイズができるのがうれしいところです。盛岡を訪れたなら、地元民になりきって、じゃじゃ麺&チータンタン。ホントに美味しいです

7種類



じゃじゃ麺



白龍
ばいろん

盛岡市内丸5-15
019(624)2247
営/11:30~20:00(分店)
9:00~15:00
休/日曜日

“庶民の味”じゃじゃ麺...350円~



イタリア料理は日本人好み



海に囲まれた国だけに、海の幸は豊かだ



貝やイカ等の入ったリゾットは、イタリア風雑炊



上 屋外の席で、ゆっくりと飲食を楽しむ光景はこの国の風物詩的存在だ

左 サンドイッチもポピュラーな軽食

右 タコやアナゴ風の魚など、日本と同じような魚種が見られるのも親近感を持たせる



写真・文
秋本和彦
 Kazuhiko Akimoto

1938年千葉県生まれ。会社勤務の後、72年からフリーランスの写真家として活動を始める。主に海外の観光地や街の様子、人々の生活をテーマに取材・撮影を続け、旅行雑誌などに発表している。著書に『アルプス・プロバンスの小さな旅』(東京書籍)ほか、共著に『ライン紀行1300キロ』(新潮社)『小さいまち紀行・イタリア編』『同スペイン編』(グラフィック)などがある。日本写真家協会会員。

イタリアはグルメの国とも呼ばれ、人々の食欲もかなり旺盛のようです。私などはスパゲッティー皿で満腹になりますが、この国では軽食や前菜的な存在なのだそうです。

料理は、本島の北部、中部、南部で、それぞれに特徴があると言われますが、素人目には判別が困難です。例えば、ナポリが元祖と言われるピザや、やはりここが本場とされるアサリを使ったスパゲッティー、スパゲッティー・アッレ・ヴェンゴレ等は、広く全国で見かけます。僅かな手がかりはメニューに書かれた

サボテンの実。少しセがあるが、多汁質で乾きを癒してくれる



水揚げしたムール貝は、一個ずつ石やゴミを取り去る。美味には手間がかかる



上 モストと焼き栗が出現すると、秋も終りに近づく

右 ポークの香木焼き。かつては猪の肉を使ったものが名物だったとか



下 チーズの種類も多い



ポローニャ風(ポロネーゼ)、ミラノ風(ミラネーゼ)、ナポリ風(ナポレターノ)等の言葉です。食べ物には保守的とも言われる国ですが、食品の保存技術、流通、人の交流等、社会状況の変化は、グルメの国にも変化をもたらしているように思えます。

食材、料理共に、肉、パスタ、野菜、魚介等多種多様ですが、30年ほど前にこの国を初めて訪れたとき食べた、ムール貝のワイン蒸し(?)の味は忘れられません。ムール貝も、使われていたハーブも初めて口にするものでしたが、違和感どころか、あまりの旨さに懐具合

も顧みず、お代わりを注文してしまったほどです。ナポリでのスパゲティ・アッレ・ヴォンゴーレも、私にとっては印象に残るイタリアの味です。

その後も幾度かこの国を訪れていますが、食材や調理法は違っているのに、不思議と口に合います。勿論、時にはバジリコやルッコラなど、普段馴染みのない香辛料や野菜等が使われていることもあります。それほど抵抗も無く食べられるのは、多分味付けが日本人の好みに合っているからでしょう。

米料理が有ることも、日本人旅行者には心強い事です。キノコのリゾットや

魚介リゾットなどは、米の活力を再認識させてくれる一品です。サルデーニャ島のポークの香木焼きの様に、まだ残っている地方ならではの味や、旬の味覚探しも楽しみです。青臭さの残る新酒、モストなどは、ワイン大国イタリアといえども、秋限定の味です。北部では豊かと聞く、キノコ料理も何時か楽しみたいものです。

ともあれ、海外旅行といえば料理が合うかどうか心配になるものですが、イタリアではその必要は少ないように思えます。美食家の国に感謝！ 📷

care

医療福祉分野にも積極展開!

快適で人間らしい社会の 実現へ向け、 提案・参加しています。

今、医療・福祉施設の建設が活況を呈しています。即ち、医療・福祉施設は改築ラッシュ。病院は毎年250施設、老人福祉施設は改築も含めて毎年400施設程度が全国で建設されているのです。タニコーは、こうした施設の運営に1日たりとも欠かすことのできない、給食施設の需要に対し、その構想から基本設計、実施設計に至るまで、無料でご相談に応じる等お客様のニーズに応えるべく、全社をあげて取り組んでいます。

新しい社会作りの メインテーマは、 『快適』と『人間らしさ』

戦後～経済復興～現在と、日本が成長していくなかで、私たちの居住環境や食生活に代表される生活環境も、その時代ともに向上し続けてきました。しかし、昭和30～40年代に建設された病院や、昭和40年代から建設された福祉施設では、その居住環境、給食施設がその時代のままで、私たちの現在の生活環境とかけはなれたものになっているのです。

そうした状況を改善するために、現在計画で、もしくは最近建設された施設では、給食・食事サービスのシステムを変化させています。

衛生管理の向上

(HACCPの概念と手法に基づく)

食事メニューの選択化と多様化

(クックチル、真空調理法、施設外での調理品の採用等、調理方法の多様化)

喫食環境の改善

(病室ではなく、できるだけ食堂で)

新型特養のユニットケア方式の採用

(個室群毎での食堂方式)

現在、タニコーは、こうした生活環境の変化をサポートするために、「快適」と「人間らしさ」をキーワードに、施設改善の推進を提言しています。

厨房機器のトップメーカーとして、長年培ってきた経験をベースに、メニューを考える方々に、料理を作る方々に、喫食をされる方々に、いずれにも、「快適」と「人間らしさ」を実感していただけるよう、新製品開発に力を注いで

います。

タニコー新製品の一例

新型特養及び、同一のサービス体制のユニットケア用ミニキッチン
特徴のある機能を有している、自走式ホスピタルカート
デイサービス及び、催事食事サービス用のパイキングユニット
クックチル・真空調理器

福祉施設は、 集団処遇型から ユニットケア(少規模ケア)へ

行政の指導により、導入が加速度的に進められている「新型特養」は、従来主流だった集団処遇型の老人ホームを全面的に見直し、個人の自立、プライバシーの確保を念頭においた、新しいコンセプトの老人施設。平成17年以降は、新たに作られる施設(改築も含む)は、全てがこの「新型特養」となります。

「新型特養」の注目すべき特徴は、全室個室による快適な居住空間とともに、食事の提供の部分にも「ユニットケア(小規模ケア)」コンセプトによる、大きな変化が生まれたことです。

集団処遇型の施設では、食事の提供



も、大きな厨房、大きな食堂で、画一的に行われるのが普通でしたが、ユニットケアでは、施設内に複数の厨房を作り、可能な限り入居者の希望に沿ったサービス(メニューの選択など)が可能となります。それは、同時に厨房と食卓の距離を縮めることでもあり、まさに、厨房から立ち上る湯気や食欲をそそる香りを感じる、家庭の食卓に限りなく近づくとのことなのです。

タニコーは、ユニットケアの食事提供にも対応する新しい厨房のあり方に、いち早く取り組んでいます。特に、「新型特養」では、それぞれの施設が独自のレイアウトを持つため、厨房設備にも従来のような画一的な対応ではなく、それぞれの施設の事情、細かなニーズに合わせた、オーダー感覚が必要。そこで、タニコーでは、独自の細かなチェックリストを製作し、さまざまな要望をスピーディーに実現する体制を整え好評を得ています。

衛生管理も HACCP基準でクリア

医療・福祉の関連施設では、衛生管理の面でも高いハードルが設けられています。タニコーでは、同じく高い衛生管理が必要とされる商業厨房での経験と、HACCPの概念と手法に基づく、徹底した衛生管理をサポートしています。

また、調理したものを素早く提供する、従来型の「クックサーブ」に対応できない施設には、デジタルで管理する最新の「クックチル・真空調理」への変化と、ユニットケアの大きな核と



Information

なる食事提供に、衛生面においても、調理者側の作業の軽減においても、新しい調理スタイルに関しても、タニコーはハード、ソフトの両面から対応・提案させて戴いているのです。

以上のような現況を踏まえて、タニコーは個々の案件毎に、主厨房の設計、食事サービスのシステム設計、ユニットケアキッチン、そして、食材の仕入れから調理、保温、保冷、搬送、喫食、食器の洗浄・消毒保管まで、お客さまとのディスカッションを重ねながら、トータル提案させていただき、本当に使



ホスピタルカート

しやすいオーダーメイド設計を追及しています。

来るべき新しい社会の構築に、少しでも貢献したい。タニコーは、『快適』



と『人間らしさ』というテーマを持って、これからも積極的に提案、参加してまいります。

医療・福祉関連の厨房機器に関するご質問・ご相談

タニコー医療福祉課
03(5498)7904(代)

line up

「道具工房」Vol.2.0ができました。

60,000アイテムの商品を揃え、お客様にご好評をいただいているカタログ通信販売「道具工房」の改訂版ができました。

Vol.2.0発行にあたり、「このような商品が欲しい」や「あの商品が欲しい」といったお客様の声にお応えした新商品のラインナップと60,000アイテムの商品を今まで以上に充実させよりよい商品を掲載いたしました。

「道具工房」Vol.2.0をどうぞご利用ください。

カタログ請求はこちらまで
タニコーKE事業部
☎ 0120-797-877
FAX 03-5749-2008
または
E-mail: ke@tanico.co.jp



lisence

タニコーは **業界初** カスタムメイド NSFの認証を取得いたしました。

この度当社は「FOOD EQUIPMENT 業務用厨房」部門のカスタムシンク・カスタムワークテーブル・カスタムキャビネットについてNSFの認証を取得いたしました。

今回は福島小高工場のカスタムシンク・カスタムワークテーブル・カスタムキャビネット及び、福島鹿島工場のカスタムシンク・カスタムワークテーブルが認証を受けました。

NSFは、環境と衛生に対して特に厳しい基準と規格を設けています。

NSF
認証製品



NSF®

NSFとは？

1994年にNational Sanitation Foundationとして設立されたNSF Internationalは、公衆衛生や環境保護の領域における規格の開発・作成、製品試験及び認証サービスで世界的に知られています。

NSFマークは毎年数百個の消費者、商業・工業向け製品に対して貼付されており、消費者、規制当局及び製造者の信頼を得ています。

NSFは健康と環境科学の分野における科学的・技術的な専門知識を持つ機関として国際的に広く認知されており、公衆衛生、食品安全、水質分析、環境保護について豊富な経験を持つ学識経験者、技術者、化学者、毒物学者、衛生学者、コンピュータ学者及び環境健康の専門家によって規格を作成、製品の試験及び認証サービスを実施しています。

NSF認証プログラムは米国規格協会(ANSI)カナダ規格評議会(SCC)により正式に認定されています。

tanico

BITURBO

高速オーブン ビトルボ



すぐに使える快適性を体感してください

インプロードシステムにより 瞬時に400の世界へ!



従来にない400の熱風で 高温調理

新型熱源供給構造による強力熱風加熱で、従来にない400の世界を実現!
これまでのオーブンでは困難だったグリル調理も可能になりました。

従来5倍近い速さで 短時間調理を実現

今までにはない新型熱源供給構造を採用することにより、常温から400までの立ち上がりが、驚異の10数秒を達成しました!
(従来電熱式では約20分の立ち上げ時間が必要)

プログラム登録で ステップ調理

事前にプログラムの登録をすれば、スイッチ1つで調理スタート。
プログラムは30品目が登録可能で、1品3ステップの調理設定可能。
しかもステップごとに200から400まで違った温度設定が可能です。

予熱が不要な 省エネ調理

電源スイッチを入れ、10数秒で400まで立ち上がるため、アイドルタイムのスタンバイ通電が不要になります。
新型熱源供給構造を採用し、予備加熱が不要のため無駄な排気を抑え厨房環境に優しい機器です。

庫内は清掃がラクな R形状の隅

庫内はオールステンレスで、ターンテーブルを取り外せば、余計な突起が無くてすっきり。
もちろん庫内の隅はR加工なので、ラクラク拭き掃除ができます。

current news

2002年11月11日発行
発行：タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03(5498)7111
編集：株式会社メディア・ミル



全紙配合率100%再生紙を使用し、大豆油を利用したソイインキを使用しています。