



ターニー
イチャオシ
です!!

スチームコンベクション オーブン デラックス

2015年7月発売

きめ細かく 使いやすい



▲ガス・電気10段 (1/1ホテルパン)

- **出し入れスムーズ**
棚受けの凸ディンプルでホテルパンの滑りがスムーズ
- **LEDで省エネ・長寿命**
庫内照明をLED化、扉に設置してさらに見やすく
- **優れた清掃性**
スイング式の棚受けで、隅々まで清掃できます



▲ガス・電気6段 (1/1ホテルパン)

快適性を追求した仕様

タッチパネル

操作パネルはタッチパネルディスプレイを採用。操作がより簡単にできます

USBポート

専用ソフトで作成したメニューをUSBで簡単に登録できます

多段タイマー

各段ごとの調理管理ができるため、複数メニューを同時に調理できます

庫内洗浄

3段階の自動洗浄モード搭載。汚れの度合いに応じてモードが選択できます

巻き取りシャワーガン

本体収納のシャワーガンですっきりフォルムに。省スペースで使用ができます

※1 オプション

快適な厨房を 実現できる 「涼厨®」仕様

機器本体の断熱構造を工夫する事によって、輻射熱を低減できたので、触っても熱くありません。

涼厨®のメリット

- 室温を25℃以下に保ち衛生的な厨房を実現
- 涼しいから空調負荷も低減
- 機器表面が熱くない、ヤケドの心配がない

※ 涼厨®仕様はガス機器のみです。

タニコー株式会社 〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
Tel:03-5498-7111 Fax:03-5498-7927

無料設計相談室開設中!!
www.tanico.co.jp

タニコー

検索

CURRENT NEWS

2015年2月17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



タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信 [カレントニュース]

CURRENT NEWS

No. 33



特集

閉塞感漂う飲食ビジネスに風穴を!

「こだわり」と 「新たな挑戦」が道を開く!

味覚
追選

- 春華堂 nicoe店 (静岡・浜松)
- coneri -ごねり- (静岡・浜松)
- California Roast Decker66 Diner&Cafe (福岡・博多)
- 鉄板焼利花苑 (福岡・博多)
- 第44回食品産業技術功労賞受賞! 「涼厨(すずちゅう)」スチコン厨房の高温化を防ぎ、作業環境の改善する「画期的商品」として受賞!

INFORMATION

タニコー株式会社



閉塞感漂う
飲食ビジネスに風穴を!

「ごだわり」と「新たな挑戦」が道を開く!

昨年末の「アベノミクス選挙」を経て、日本はいよいよ景気回復の正念場を迎えている。飲食、ビジネスが景気に左右されることは今更言つまでもないが、景気回復シナリオの道半ばの今、残念ながら、飲食、ビジネスに追い風とはなっていない。しかし、万で安倍首相の選挙コピーではないが、「この道しかない。」と、信じた道にごだわり、果敢に新しい挑戦を仕掛け、道を切り拓くべく奮闘する動きもある。停滞する消費を刺激し、風穴を開ける、「ごだわり」と「新たな挑戦」を続ける飲食、ビジネスの現場をレポートする。



銘菓「うなぎパイ」の老舗菓子店が今、世界に挑む理由

静岡県浜松市浜北に、昨年7月にオープンした浜北スイーツ・コミュニティnicoe(ニコエ)は、地元の老舗菓子舗である春華堂(浜松市中区・山崎泰弘社長)が創るまったく新しい商業施設。春華堂の名は知らなくとも、「夜のお菓子」「うなぎパイ」のメーカーと言えば、一気にその知名度はグッと(うなぎのぼりに)上がるはずだ。

菓子メーカーの商業施設は何も目新しいことではない。よく知られたところでは、「白い恋人」でお馴染みの石屋製菓(札幌市西区)は、自社製品の工場見学をメインにした「白い恋人パーク」を運営しているし、伊勢名物・赤福餅で有名な赤福(伊勢市朝熊町)は、「おかげ横丁」と命名

した、江戸から明治にかけた門前町の街並を再現した観光の町を作っている。

実際、春華堂も浜松市西区に「うなぎパイファクトリー」(2005年開業)という工場見学をメインにした産業観光施設を開業し、年間60万人を超える来場者を迎える大成功を収めている。

では、なぜこうした状況下で巨額の投資をして、nicoeを開業するに至ったのだろうか? 「春華堂の創業からの想いに、『お菓子を通じて人々を喜ばせたい』というものがあります。nicoeの開業の目的もまさにそこにあります。開業から10年を迎える『うなぎパイファクトリー』も、おかげ様で多くのお客様にご来場いただいております。さらに一歩進んで、春華堂の考えるお菓子の新しい文化とスタイルを発信して行きたい、そして、浜松の皆様が長年支えて頂いた菓子屋として、



春華堂
経営管理室・広報担当
飯島 美奈 課長



春華堂
直営部 原田 諭 部長



春華堂 niceo店

地域への恩返しをしたいという思いが込められています。nicoe開業をきっかけに、新しいステージに進んでいきたいと考えています」(春華堂広報担当・飯島美奈さん)

nicoeの開業に合わせて、春華堂は2つの新機軸となる菓子ブランドを発表している。それが、粉を味わうパイ専門店「coneri-こねり」と、からだに美味しい和の知恵菓子「五穀屋」だ。うなぎパイで培った職人の手わざを活かした新しいパイのブランドの「coneri-こねり」。そして、日本古来の食文化である五穀と発酵を素材に、和のしきたりをエッセンスに取り入れた和菓子ブランド「五穀屋」。

浜松で生まれ、育てられた「うなぎパイ」は、地元の銘菓として浜松以外の地に出店はしない、というのが春華堂の経営方針だが、新しい2つのブランドに関しては、首都圏展開やさらに世界に向けて発信していくと意気

込むだけに、その舞台、発信基地となるnicoeの成否は、春華堂の今後の成長戦略とも深く関わっているのだ。

職人の技と心に触れる、nicoeは春華堂のライブステージ

緑があふれる広大な敷地に建つnicoeは、まずその佇まいからしていわゆる観光商業施設とは一線を画す洗練された意匠を感じる。一見すると、美術館にも見えるだろう。

もちろん、施設の中に足を運んでも、各ブランドごとに設計デザイナーを変えており、洗練された空間演出は息を呑む程だ。しかし、nicoeの主役は、その素晴らしい舞台をステージに躍動する職人でありキャスト(ヒト)なのだ、nicoeの現場で指揮をとる春華堂の原田諭直営部部長は語る。

「nicoeが他の施設と圧倒的に違う

のは、当社の宝である職人たちの手わざを、間近で見ることができるライブ感であり、できたてのお菓子をその場で食べることができる美味しさです。そして大切なのは、来場されたお客様と職人やキャストが心を通わせることができるかどうかということでしょう。nicoeは春華堂のライブステージです。ハードは、最高の舞台ができたと思っています。でも、もちろん一番大切なのは、そこで私たちが何をするか、できるかです。おかげ様で開業から予想を上回るお客様に訪れていただいておりますが、まだまだ至らない点が多いと感じています。」

原田部長の目はあくまでも厳しいが、実際にnicoeを歩き、各店舗を周遊していると、目につくのは、お菓子をつくる職人さんのひたむきな姿であり、柔らかな笑顔だ。できたての菓子の旨さは言うに及ばないが、目の前で匠の技、そして心を込めて作られ

ていることを感じれば、その旨さも倍増するというものだ。

nicoelは、菓子にこだわり、菓子しか売らない。しかも、全てが自社ブランドだ。ここは、まさに春華堂プロデュースの新しいスイーツ・コミュニティなのだ実感させられた。

「これしかない！」 給食大手が手がける 初の外食店の挑戦

「これしかない！」。

福岡に本社を置く、給食業務の地域最大手・(株)ホームランシステムズが、新規事業として立ち上げた、サンドウィッチ店「カリフォルニアローストデッカー 66ダイナー&カフェ」は、会社幹部のこの一言で始まった。

ホームランシステムズは、かねてより安定的に収益を上げている給食事業に加えて、事業の新しい柱として外食に進出する機会を狙っていた。様々な料理を検討している矢先、会社幹

部がアメリカ西海岸の視察中に発見し惚れ込んだのが、移動販売のサンドウィッチだった。

バスにロティサリーオープンを積んで、いろんなイベントに乗り付けて販売することで人気を得ていたこのサンドウィッチチェーンは、西海岸では大人気。その味も然ることながら、目の前でまるごとのチキン、塊のポークをロティサリーオープンで焼き上げる演出に、「これしかない！」と惚れ込んだという。

しかし、日本での開業までは、イバラの道が待っていた。

「もともと当社は給食という分野で食の提供をしてきました。安心安全ではスペシャリストとの自負はありますが、外食産業においては一からの挑戦です。しかも、様々な事情から完全自力で店をオープンさせることになったのですから、正直言いまして本当にできるのか？ 最初は不安で押し潰されそうになりましたね」(株式会社ホームランシステムズ外食事業部

部長・桑原季哉さん)

本場の味を、日本の食材、機器でどう再現するか、そのレシピを試行錯誤する一方で、第一号店というメモリアルな店の場所選びが並行して行われた。当初は、アメリカ式の移動販売も考えたそうだが、規制の厳しい日本の法律では明らかに無理だったことから、博多の街中の実店舗、しかも、一号店にふさわしい場所と絞りこまれた。

最終的に、本誌でも28号で紹介した、西部ガスグループが運営するTERASOの新ビル、TERASO IIの開業のタイミングを合わせて、その1階に店をオープンさせることになった。

「TERASOは、西部ガスさんのグルメビルとして地元ではとても評判になっていましたから、そこに出店できるというのは大きなチャンスだと感じました。また、店の内装に関しても、移動販売にルーツを持つ料理なので、その雰囲気を残すために、本物のバスを店のインテリアとして入れると



(株)ホームランシステムズ
外食事業部 桑原 季哉 部長



California Roast Decker66 Diner & Cafe

coneri -こねり-



いうアイデアがありましたので、そうした条件的な面も勘案してTERASOにお世話になることにしました」(桑原季哉さん)

信じた道を行く一。言葉で言うのは容易だが、幾多の困難に立ち向かいながら、福岡を代表する名店がひしめくTERASOに、1号店を出店したこだわりと挑戦は敬服に値する。

実際に店舗で開店までの日々を過ごした、マネージャーの丁野裕貴さんに話を伺いすると、道を開くものとしての苦労話に頭が下がる思いがした。

「この店で再現したかったのは、当社の幹部が『これしかない！』と、心を震わせた移動販売の店舗でした。設備面では、本物のバスを店内に象徴的に入れて再現しました。そして、

もう一つ外せない要素は、ロティサリーオープンでした。目の前で回転しながらこんがり焼きあがるチキンやポークのシズル感は、この店の生命線と言ってもいいものです。正直言えば、当社も調理そのものにかけてはプロフェッショナルなので、味の再現に関しては自信がありましたし、実際にレシピも早々に作ることができました。でも、この店の中央にアイコン的に設置されたロティサリーオープンでそれを焼き上げることは容易ではありませんでした」

アメリカと日本で調達できる食材が違う。また、複数の串を同時に回転させる事のできる、専用のロティサリーオープンがなく、専門のメーカーに依頼してオーダーで作らなければならなかったことなど、現場の苦労話は枚

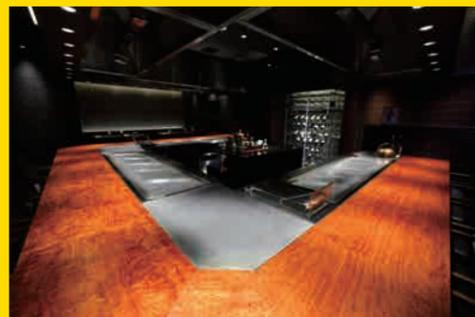
挙に暇がない。

「とにかくこの店を成功させたい一心で開店準備をしました」。熱く語る丁野マネージャーからは、パイオニアとしての凄みを感じた。

まったく新しい発想の 鉄板焼店

「カリフォルニアローストデッカー 66ダイナー&カフェ」が入居するTERASO IIには、その2階にも、新たな挑戦を試みる福岡の老舗店がある。地元福岡では、その名を知らぬものはいないと言われる、焼肉店利花苑だ。

TERASO IIの新店は、利花苑が長い歴史の中で初めて手がける鉄板焼店なのだ。



鉄板焼利花苑
戸田 敬三 店長

鉄板焼利花苑

昨今の肉ブームは周知の事実だが、なかでも肉本来の美味しさを味わえる鉄板焼きは、肉食ブームの主役として注目の業態でもある。

ただ、利花苑は、単にそうしたブームに乗じて新業態に進出したわけではない。鉄板焼利花苑の店長・戸田敬三さんはこう語る。

「利花苑は、長年焼肉店として福岡や県外の皆さんに愛されてきた店ですが、それは創業当時からずっと、美味しい肉を食べてもらいたい、というこだわりがあったと聞いています。その一つの形が鉄板焼だったので。焼肉の美味しさとは違った、塊のままの肉の旨さ。それをこの店で提供したかった。いわば、利花苑長年の夢であったわけです」

利花苑では驚くことに、最高A5等級の牛をまるごと一頭仕入れている。しかも、そのこだわりは、博多和牛、吉岐牛、伊万里牛などのブランド銘

柄指定にとどまらず、さらにその中でも生産者を選びすぐって仕入れをしているというこだわりようなのだ。

そうしたこだわりの牛肉を、鉄板焼利花苑では、既存の鉄板焼店にはない、焼肉店由来の店だからこそできる数々の心尽くしのサービスを提供して好評を得ている。

例えば、この店では、フィレ、サーロインに加えて、赤身（もも又は芯玉の2種類）、タン、ランプ、カミノミ、シャトーブリアンと、豊富な種類から選べ、さらに分量も10g刻み（最少50g）でオーダーできるのだ。

「まず、新しいお客様が来店なさって驚かれるのは、肉の種類が多さですね。そして、いろいろと説明させて頂きますと、ほとんどの方が少量ずつ3種類以上をオーダーされます」（戸田敬三店長）

こうしたサービスも、まるごと一頭仕入れ、その肉を複数店舗で共通し

てシェアして消費できるという利花苑ならではのメリットを活かしているからだ。

もちろん価格も、通常の鉄板焼店よりかなりリーズナブルに抑えられていることから、記念日や社用などに使われることが多い鉄板焼の業界に、新たな客層を掘り起こし、早くも新旋風を巻き起こしている。

給食業界から外食に殴り込みをかけた「カリフォルニアローストデッカー 66ダイナー&カフェ」、そして、老舗焼肉店、50年目の新業態「鉄板焼利花苑」がTERASOに集ったのも実は偶然ではないだろう。

新しい挑戦という志を同じくする両店が、エネルギーカンパニーでありながら、様々なアプローチで食文化の発展に力を注ぐ、西部ガスグループのTERASOという新しい挑戦の場に吸い寄せられた、と言ったらでき過ぎた話だろうか。

オンリーワンであること、そして、新しい挑戦をし続けることが生き残りの鍵

ホームランシステムズは、挑戦を諦めずに、まさにゼロからスタートして本家の味、演出を日本で再現するために徹底的にキャッチアップし、ついに「カリフォルニアローストデッカー 66ダイナー&カフェ」をオープンさせた。

「鉄板焼利花苑」も、博多で抜群の知名度を誇る老舗焼肉店というポジションに甘んじることなく、あえてリスクをとって新業態に挑戦。長年培ったノウハウ、スケールメリットを最大限に活かし、10g単位で肉の様々な部位が楽しめるという、新しい鉄板焼きの新しい時代を開いたのだ。

また、春華堂を取材した際には、nicoeを立ち上げた原田部長の「今、菓子屋として意識しているのはコンビニスイーツです」という言葉が耳に残った。

もちろん、老舗菓子店とコンビニは、厳密に言えば同じ土俵で戦うわけではないのだが、町のケーキ屋がコンビニに客をとられて潰れてしまうという昨今、確かにスイーツの売上、トレンドを牽引しているのはコンビニにはかならない。そうした状況を勘案した上で、春華堂は、nicoeにおいて、コンビニに絶対マネできない、オンリーワンのお菓子の提供方法として、「職人がお客さんの目の前で菓子を作り、提供する」という新しい挑戦を仕掛けたわけだ。

nicoeでは、「お菓子しか売らない」

というこだわりを見せると同時に、施設を訪れた客への飲食提供施設として、地元食材を使ったイタリアンブッフェレストラン「The Courtyard Kitchen」を開業したり、nicoeそのものが「食育」、「職育」を目指す場として親子の遊び場「プレイランド082」を併設するなど、地域の子供たちの健やかな成長と、地元浜松に根ざした企業らしくオンリーワンへのこだわりを随所に見せている。

もちろん、大きな投資を伴う挑戦は誰もができるわけではないが、オンリーワンであり続けるため、常に新しい情報を得て、新しい挑戦を続けるという志は、常に価値あるものを探している消費者を相手にする飲食ビジネスにおいて、生き残るための重要な鍵であることをあらためて感じた。

TERASO IIに、九州最大規模「ヒナタ福岡」 ガスを知って、ガスを感じる 体感・提案型ショールーム

TERASO IIの2階から5階の4フロアに渡って展開される「ヒナタ福岡」は、ガスの環境性や先進性、ガスのある暮らしの空間提案などを、総合的に提案する、九州最大規模のショールームとして大きな注目を集めている。

「2階が料理教室、3、4階が家庭用ショールーム、そして5階には、業務用ショールームの『ヒナタプロ』を設えました。今、お客様のガスエネルギーに対する関心は一気に高まっています。そうした中で、一般のユーザー様にはもちろん、私たちとユーザー様を結ぶ、サブユーザー（業者）様にもこのショールームをご活用



■西部ガスショールーム
ヒナタ福岡
前田 慶太 館長

いただき、住まい、暮らし、エネルギーのことをより深く知っていただける施設にしていきたいと考えています」（西部ガスショールームヒナタ福岡・前田慶太館長）



家庭用、業務用一体となった先進的な提案型のショールーム「ヒナタ福岡」は、延床面積約3100㎡、九州最大規模のショールーム



業務用セミナールームでは、スチコンなどによるプロ向けの各種セミナーも開催。食文化発信の役割を果たしている。

西部ガスショールーム ヒナタ福岡

福岡市博多区博多駅東2-7-27
TERASO II
info ☎ 092-411-0500
🕒 午前10時～午後6時
🏠 毎週水曜

目の前でパティシエが スイーツを仕上げるライブキッチン



味 覚 道 遥

「こだわり厨房」お見せします!!



新感覚のサクサクパイで、 浜松から世界へ発信



▲ショーケースと並び合わせのライブキッチンは、「食育・職育」というコンセプトを持つ nicoe を象徴するコーナーでもあります

パティシエは、子どもたち(特に女の子)の憧れの職業。春華堂が旗艦ブランドとなるnicoeでは、その憧れのパティシエの「お仕事」を間近に見ることができます。もちろん、巧みな手わざを駆使して、手際よく商品に仕上げていくさまに、感嘆の声が一。

「こだわったのは、職人とお客様との距離感でした。隔離されたガラス張りの部屋でケーキを作る職人を眺めるのではなく、お客様と職人が同じ空気を共有して、自然に会話がはずむ、というまさにライブキッチンを作りたかったんです。例えば、ケーキの切り落とす端を、サッとお客様に試食していただけるような距離感です」(春華堂・原田諭直営部部長)

このライブキッチンの施工を担当したタニコー浜松営業所の土屋さんは、こう語ります。

「原田部長からのリクエストをお聞きした時、すぐに思い浮かんだのは、当社が以前に手がけた、辻口博啓氏の人気店「コンフィチュール アッシュ」(三重県・アクアイグニス内)さんでした。百聞は一見に如かず、と、すぐに原田部長にご足労を願って現地を視察していただきますと、「イメージ通り」とのこと、当社の仕事を大変気に入っていただけました。春華堂nicoe店では、部長のリクエスト通りにパティシエとお客様の距離を近くする工夫を加えましたので、日本で一番お客様に近いライブキッチンだと自負しております。また、オープン、うなぎパイをイメージした窓にしてパネルに春華堂カラーとロゴを施し、ライブキッチンを盛り立てる特別な仕様になりました。」

春華堂nicoe店は、「うなぎパイ」に代表される春華堂の銘菓を取り揃えているのももちろん、作りたてのスイーツの数々、さらには、nicoe限定商品も揃えて、プレミアム感あふれる旗艦店として人気を博しています。



▲「春華堂 nicoe 店さんは、日本で一番お客様との距離が近いライブキッチンです」



▲春華堂・原田部長(中央)とタニコー土屋さん(右) 暮石さん(左)



▲お客様から覗かれることを意識した、厨房施設



ブランド名の「coneri-こねり-」は、粉を練るという、パイ作りの基本「こねる」作業からインスパイヤされたもの。粉の味わいを十分に引き出すために精魂込めて粉を練るパイ職人の手わざにこだわり、日本人のためのパイを作りたい、という思いから生まれた新感覚のパイ菓子は、早くも大人気となっています。

一号店となるnicoeの店舗は、カフェやバーを思わせるような落ち着いたお洒落な雰囲気。その奥の厨房では、パイ職人が生地を仕上げ、パイを焼き上げています。

「coneriさんの厨房は、パイに特化していることも特徴的ですが、それをお客様が小さな小窓から覗く感覚で職人さんの仕事を見ることができると、という趣向になっています。店のインテリアも世界観がはっきりとしていますから、覗いた厨房の中もその世界観を壊さないように配慮して、機器の配置、動線、ライティングにも細心の注意を払いました。厨房とお客様を直接つなぐステンレスの試食テーブルも、小窓からそっと厨房に手をのばすという、つまみ食いの感覚を楽しめるようにしました」(タニコー暮石さん)

自慢の試食テーブルには、プレーン、三方原ばれいしょ、浜名湖青のりなど6種のconeri chobiが並んでいます。焼きたてのパイを頂いてみると、まずパイ生地の軽さ、サクサク感に驚かされます。さすが、厳選の国産小麦粉を使い、このパイのために独自の「こねり粉」まで作ったというこだわり、職人の手わざを感じます。

さらに新鮮だったのは、自家製ディップをつけて頂くと、それぞれが同じパイとは思えないくらい、バリエーション豊かなお菓子に大変身!

スイーツとしてはもちろん、朝食やパーティーのフィンガーフード、お酒のおつまみにと、無限の可能性を感じる「coneri-こねり-」。浜松から世界に羽ばたく新しい菓子文化の誕生です!

▼カフェか、はたまたバーか。オシャレな coneri のカウンター



春華堂 nicoe店

所 静岡県浜松市浜北区
染地台6丁目7-11
nicoe内
☎ 053-587-7878
HP http://www.nicoe.jp/



coneri -こねり-

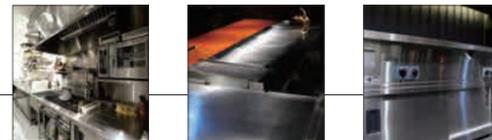
所 静岡県浜松市浜北区
染地台6丁目7-11
nicoe内
☎ 053-587-7889
HP http://coneri.jp/

プレミアムサンドが日本初上陸！



味覚 逍遥

「こだわり厨房」お見せします!!



▲カリフォルニアの移動販売車にインスパイヤされた店のインテリア。本物のバスなので、ハンドルを切るとちゃんとタイヤも曲がります。

博多の街中に昨年春にオープンした『TERASO II』の1階店舗の大きな窓からは、クラシカルなボンネットエンジンのアメリカンバスが鎮座しているのが見えます。この店が、今、カリフォルニアで大ブレイク中という、ローストチキン、ポークのプレミアムサンドウィッチをいち早く日本に持ち込んだ「California Roast Decker66 Diner&Cafe」です。

店内に入ってみると、バスの中にチキン、ポークをローストするロティサリーマシンが設置してあるなど、本国アメリカの移動販売店舗をイメージした楽しい店舗レイアウトになっています。

「カリフォルニアでは、移動販売のバスでいろんな飲食が提供されていますが、日本でもその楽しい雰囲気を再現したかったので、本物のクラシックバスを店のインテリアにしたり、厨房演出にもかなり力を入れてこだわりました。そのせいでトラブルも多く、タニコーさんにもご迷惑をお掛けしてしまいましたが…」(カリフォルニアローストデッカー 66・丁野裕貴マネージャー)

厨房を担当したタニコーの坂本智さん(福岡営業所)は、厨房作りの苦労についてこう語ります。

「一番苦労したのはロティサリーオープンでした。まず、日本には、10本も串をさせるような本格的なオープンがありません。専門メーカーにオーダーで作らせてみると、高温でガラス窓が割れてしまう…。オープンはこの店にとって単なる調理機器ではなく、店の大切なアイコンでもありましたから、グルグルと回るチキン、ポークが見えるように、ガラス面を大きくしたり、ライトでの演出をするなど、最終的には当社でフルカスタマイズが必要でした」

カリフォルニア・ローストデッカー 66では、そうした困難を乗り越えて完成した、世界でたった一台のフルカスタマイズオープンが軽快に回り、銜色のチキン、ポークが食欲をそそってくれています。



▲利花苑の戸田店長とタニコー坂本さん



▲エントランスに設えた熟成庫では、まるで一本のタンがつるさされていました
▼坂本さんが胸を張る、タニコーの職人魂「極上鉄板」



▲苦労の末、ようやく完成した、カリフォルニア ロースト デッカー66使用のフルカスタマイズロティサリーオープン



▼カリフォルニア・ローストデッカー 66・丁野裕貴マネージャー(中央)とタニコー運尾所長(右)、坂本さん(左)



昨年夏、TERASO IIにオープンした、鉄板焼利花苑は、博多で50年の歴史を誇り、まるごと一頭の牛を仕入れることでも知られる、老舗焼肉店・利花苑の初鉄板焼店ということもあり、オープン前から大きな注目を集めました。

「鉄板焼の命はやはり鉄板です。その鉄板の良し悪しで、味も、料理人のパフォーマンスも変わってしまいます。お客様の目の前でこげついた鉄板をガリガリしていたら、さまになりませんからね。まさに料理人の、店の命ですよ。設備全般をお願いしたタニコーさんにも、とにかく焦げない鉄板、それだけお願いしました(笑)」

数々の有名店で鉄板焼を極めた利花苑・戸田敬三店長は、鉄板焼店における鉄板の大切さをこう語ります。

「もちろん、当社は鉄板焼店の施工実績も多く、鉄板の品質には絶対の自身を持っています。ただ、この利花苑さんの時は、納期が本当にタイトで絶対に失敗はできないというプレッシャーがありました。万一、戸田店長にNGを出されてしまうと、フルオーダーの鉄板ですから作りなおすのに数ヶ月かかります。それだけに、何度も工場に、とにかく最高のものを!と、念を押して製作してもらいました。オープニングレセプションの時に、戸田店長がステーキを焼きながらニコリと私に微笑んでくれた時には、本当にうれしかったですね」(タニコー福岡営業所・坂本智さん)

数々の鉄板を見てきた戸田店長によれば、材質、焼き、仕上げによってはやはり焦げ付きやすい鉄板というものもあり、新店の場合は、本当に焼いてみるまで分からないものなのだと。利花苑の場合、店舗デザイナーのこだわりで、通常は調理部分以外はステンレスや木などの他の素材を使うカウンターに、同じ分厚い鉄板を用いたため、強度面の補強を万全にするなどの苦労もあったそうです。しかし、最高の鉄板が納入でき、無事開店に至ったことは、坂本さんにとっても感激ひとしおだったようです。



肉ブームの本命・鉄板焼の 楽しみを広げる老舗店の挑戦



鉄板焼利花苑

所 福岡市博多区
博多駅東 2-7-27
TERASO-II 2F
☎ 092-432-0291
HP <http://www.rikaen.com>

California Roast Decker66 Diner&Cafe

所 福岡市博多区
博多駅東 2-7-27
TERASO-II 1F
☎ 092-474-0660
HP <http://teraso.jp/teraso2/shop>



タニコー「涼厨[®]」スチコン 第44回食品産業技術功労賞受賞！ 資材・機器システム部門

厨房の高温化を防ぎ、 作業環境が改善する 「画期的商品」として受賞！

昨年11月、第44回食品産業技術功労賞（食品産業新聞社主催）が発表され、タニコーのスチコンコンベクションオープンが資材・機器・システム部門において、同賞を受賞した。表彰式では、各部門28件の受賞者を代表して、タニコーの谷口秀一社長が謝辞を述べた。



全社一丸で開発に挑んだ「涼厨」スチコン。画期的商品との授賞に沸き返るタニコー

食品産業技術功労賞は、1971年に食品産業界に偉大な功績を残した者を顕彰するために制定。毎年、業界の権威者を選考委員に委嘱し、生産、技術、流通、外食の部門に分けて功労者が選出され、業界の最も権威ある賞の一つとして認知されています。昨年、業界初となる涼厨（大阪ガス）規格に合格した、タニコーの「涼厨」スチ

コンは、食品産業技術功労賞の資材・機器・システム部門において同賞を受賞。厨房の高温化を防ぎ、作業環境の改善を実現する画期的な商品として選考委員より高い評価を受けたことが受賞理由となりました。「涼厨」スチコンの開発に関しては、本誌前号（「厨房機器の歴史を変える！お客様のために、誰にもできないことをやろう！」）にて既報の通り、ガラス窓や機器本体から発せられる高熱をどう防ぐかという難題に挑戦。創造企業タニコーの意地とプライドをかけた開発担当者が

中心となり、全社一丸となって開発に成功したという経緯があるだけに、この受賞にタニコー全体が沸き返ったことは言うまでもありません。各分野の受賞者を見ると、やはり、新旧商品にかかわらず、消費者から高い支持を得たヒット商品がずらりと並ぶのも、食品産業技術功労賞の特徴。もちろん、タニコーの「涼厨」スチコンが選考された要因の一つとして、発売と同時に多くのユーザーに支持され、ヒット商品となったことも選考の大きなプラス要素になったことでしょう。

「涼厨[®]」ベーシックスチコン
コンベクションオープン



TSCO-61GBC (R, L)



TSCO-101GBC (R, L)



「涼厨[®]」スチコン導入店紹介

ザ・ロイヤルクラシック福岡

大量調理に欠かせないスチコン。安心安全の面でも、「涼厨」スチコンに期待

今回の食品産業技術功労賞受賞を待たずして、発売とほぼ同時に3台もの「涼厨」スチコンを購入いただいた、ザ・ロイヤルクラシック福岡（福岡県福岡市）を訪れ、購入に至る経緯、そして、実際にお使いいただいて感じた性能、使い勝手などを伺いました。
「ウエディングという大量調理の現場

では、もはやスチコンは欠かせない調理機器です。ザ・ロイヤルクラシック福岡は大規模なバンケットルームをいくつも抱えるゲストハウスなので、厨房には、大量調理に対応できる機器、つまり、スチコン3台は必須の戦力だったわけです。ただ、私ももともと和食出身で、多機能なスチコンはなかなか難しいところもあり（笑）、各社のスチコンを比較しても性能面ではほぼ



同じように感じていました。そうした時に、タニコーさんが「涼厨」仕様のスチコンのお話を持ってきてくれて、これは他社にはないモノだな、と感心させられたのです。大量調理で一番気を遣うのは、やはり安全安心。「涼厨」効果で室温を管理しやすくなれば、夏場などに繁殖してしまう菌を防ぐことができると、「涼厨」スチコン導入によって衛生面で厨房のレベルアップが図れるとね」ザ・ロイヤルクラシック福岡の和食料理長・川上弘文シェフは、「涼厨」スチコンの導入のきっかけについてこう語ってくれました。

福岡ウエディングの新しい憧れ

昨年7月、福岡・千早駅前に誕生した、ザ・ロイヤルクラシック福岡は、約3000坪の広大な敷地に、光りあふれるチャペルと3つの個性的で豪華なバンケットルームを備える贅沢なウエディングステージ。昨今のウエディングでは欠かすことのできないお料理も、レストランウエディング並みのクオリティとサービスと高い評価を得ている。



▲ヨーロッパの大聖堂をイメージした壮麗で幻想的な光りあふれるチャペル。素晴らしいステンドグラスにも目が奪われます
◀ 3つあるバンケットルームはどれも個性的で豪華。ハリウッドセレブが登場する、映画のワンシーンのような夢の空間を演出

商標「涼厨[®]」「涼」は、大阪瓦斯株式会社の登録商標です。

カタログだけでは伝わらない、眺めているだけでは分からない!

タニコー製品が 見て、触って、使える、体感型ショールーム続々オープン!

従来、業務用厨房製品の購入は、カタログで選ぶのがメインでした。タニコーでは、いち早く自社ショールームを充実させ、見て、触ってもらえる環境を整えてきましたが、近年は、タニコーのビジネスパートナーであるエネルギー各社の、見て、触って、さらに実際に製品を使える新たな体感型ショールームがあります。もちろん、そこには最新のタニコー製品も充実のラインナップでスタンバイ! カタログだけでは伝わらない、眺めているだけでは分からない、タニコー製品の魅力を体感型ショールームで感じてみませんか?

hu+g MUSEUM (大阪ガス)

NEW OPEN



ハグするように、厨房製品をじっくり体感!

「hu+gMUSEUM」は、「住まい」や「食」に関する様々な情報を発信する情報発信拠点として誕生した、大阪ガスの最も新しい施設。1階から5階まで5つのフロアに分かれた広い展示スペースには、最大100名でガス火調理のおいしさや楽しさを知る調理実演コーナーや、5階の「業務用厨房」の情報発信フロアでは、セミナーや料理コンテストの会場としても使用できるハグホール(250名対応) プロの料理人が要望に応じて機器を組み合わせ、実際に調理体験ができる業務用ガス厨房展示など、体感設備が充実しています。

▶「人とガスがつながる」というコンセプトの基に制作したオリジナルモデル。男性らしいピアノブラックの面材に女性らしい丸みをおびたフォルムが印象的



〒550-0023
大阪市西区千代崎3丁目14-1
長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅徒歩3分
阪神なんば線「ドーム前」駅すぐ
JR大阪環状線「大正」駅徒歩5分
06-6586-3425
http://ene.osakagas.co.jp/product/kitchen/showroom/

CURRENT NEWS チェック! 「hu+gMUSEUM」の「hu+g (ハグ)」は、Human+Gasの造語。業務用ガス厨房フロアでは、タニコー製品にも、まさにハグするように体感していただけます!

厨BO! 東京ガス 業務用厨房ショールーム (東京ガス)



様々な食のプロを唸らせる、比較体感ショールーム

食のプロの厨房づくりを支援する、日本最大の体験型業務用厨房ショールームが東京ガスの「厨BO!SHIODOME」。約1,100㎡という広い空間に、用意された業務用厨房機器はなんと200点以上。「涼厨」製品の比較体験コーナーもあり、食のプロがとことん自分好みの機器を選べる、まさに、プロのための施設です。また、一般の飲食店のみならず、学校、病院、福祉施設など、高い「衛生性」が求められる大量調理の分野にも対応しています。スチームコンベクションオープンの使いこなしセミナー等、様々なプロ向けセミナーが行われています。

CURRENT NEWS チェック! 様々な分野の食のプロが、その目的と用途に合わせて徹底的に製品を比較検討できるのが「厨BO!SHIODOME」。もちろん、タニコー製品もとことん使ってご検討いただけます!

〒105-0021
東京都港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留2階
JR山手線・東京モノレール「浜松町駅」より徒歩8分
都営三田線「御成門駅」より徒歩9分
03-5408-4355
http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/ (スマホ対応)
facebook 公式ページ: 東京ガス 業務用厨房ショールーム「厨BO!SHIODOME」

hinata PRO (西部ガス)



自由な機器レイアウトが試せる、プロに特化した充実施設

博多の新しいグルメスポット、食の情報発信基地として人気のTERASO横にオープンしたのが、西部ガスの「ヒナタ福岡 ヒナタプロ」(TERASO2ビル内)。プロと銘打通り、プロユーザーに向けて作られた充実の施設には、多種多様な業務用厨房製品が準備され、希望に応じて自分の厨房のように組み替えて調理体験もできるという、徹底した体感施設となっています。来場者からも「個々の製品性能だけでなく、自由にレイアウトできるので、導入した際の厨房イメージがしやすい」と、大好評! また、セミナールームでは、プロ向けの各種セミナーも開催され、こちらも好評を博しています。

CURRENT NEWS チェック! タニコーの涼厨スチコンも使っていただける「ヒナタプロ」厨房機器のみならず、厨房で働く料理人、スタッフにとって非常に重要な厨房の作業環境にもフォーカスしています。

〒812-0013
福岡市博多区博多駅東2-7-27 TERASO-II 2F
JR博多駅筑紫口より徒歩7分
092-411-0515
http://www.saibugas.co.jp/home/showroom/fukuoka/#floor_tab