

まずは
ご相談ください
開業をお手伝いいたします!

タニコー

まるっとお店パック®

月額 **3万円~**

お店を開業できます!!
スタートアップ支援

開業の悩み、
タニコーが解決します!!

全てを一式でご契約!! 必要な設備、機器、器具等を一式で契約して
月々一定額での支払いが可能です



厨房

+



空調

+



家具

+



道具

+



内装

リース&割賦もまるっとお任せください!

※リース・割賦については所定の審査が必要です。

■まるっとデスク

受付時間 10:00~12:00/13:00~17:00 (土日祝、年末年始を除く)



0120-010-501

FAX:06-6152-9277

Mail:0120010501@tanico.co.jp

「まるっとGO!」で覚えてね

CURRENT NEWS

Vol. 52

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集

選んだ道を信じて進む
チャレンジジャーナリストたち

極みのキッチン

[フランス料理店編]
Restaurant L'aube
(東京都港区)

タニコーの社会貢献

福井県の中学生在が
修学旅行で来社

タニコーニュース

タニコー岐阜営業所が
移転・リニューアル

選んだ道を信じて進む チャレンジャーたち CHALLENGERS

食材やエネルギーの価格高騰、人手不足、物流の「2024年問題」……。飲食業界への逆風が吹き続ける中で、前向きに歩み続ける挑戦者たちがいます。困難を乗り越えて出店にチャレンジし、成果を上げている飲食店にスポットを当てます。

serenblue

岡山県津山市



地元・津山に帰ってきたシェフが、
ライブ感たっぷりに
創作料理を振る舞う



CASE
1



tomarigi

愛知県東海市

CASE
2



人気喫茶店オーナーの
ネクストステップは、
アルバイト一人で運営できる
ベーカリーカフェ



鮭割烹 DINING かま田

静岡県伊東市

伊豆の水産加工会社が
飲食店を開業。
和モダンな空間で
最高のおもてなしを提供



CASE
3



店舗をオープンしたからこそ広がる夢。
進化を続けるベーグルカフェ

CASE
4



SUBHOUSE

東京都杉並区



未来を見据えて前向きにチャレンジ！ 逆風に負けることなく出店したオーナーたち

2024年も引き続き、物価高騰や人手不足などさまざまな問題に直面している飲食業界。さらに、物流の「2024年問題」も浮上し、輸送量の低下や輸送費の上昇など、向かい風はまだ収まりそうにありません。

しかし、そうした中でも飲食ビジネスへの希望を持ち続け、新たな出店にチャレンジし、成果を上げているオーナーたちがいます。地域特性を踏まえた業態やサービス方法で、ターゲット層のニーズに沿った商品展開を

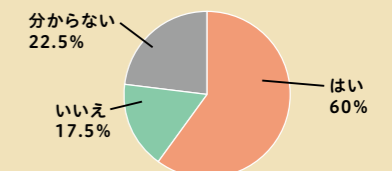
実施。その上で、少人数体制の店舗運営によるコスト削減、物販を活用した飲食との相乗効果を狙ったスタイル、シェアキッチンから実店舗経営への移行など、課題解決への取り組みを行っています。

彼らの挑戦は、まだ始まったばかり。さまざまな課題に向き合い、試行錯誤を重ね、着実に歩んでいます。失敗に臆せず、果敢に取り組み続ける挑戦者たちに、逆境を乗り越える秘訣を聞きました。

飲食業界にも降りかかる 物流の「2024年問題」

2024年4月から働き方改革関連法の施行により、物流業界のドライバーの時間外労働に上限が課されることになりました。これによって発生する問題の総称が「2024年問題」です。その影響は物流業界だけでなく、飲食業界にも及んでいます。輸送量の減少、配送費の増額、仕入れスケジュールの変更などの影響を受けて、納品回数の削減など店舗側の対策も必要になってきています。

「2024年問題」は、あなたが運営・従事する店舗の業務に影響がありますか。



株式会社 Goals の「2024年問題」に対する飲食企業への意識調査」を基に、「カレントニュース」編集部にて文章を作成。

地元・津山に帰ってきたシェフが、 ライブ感たっぷりに創作料理を振る舞う



CHALLENGE

- 1 スタッフに接客を手伝ってもらうことはあるのだが、調理は山下さん一人で担当する。
- 2 メインカウンターは、伝統的工芸品である横野和紙を使用。その昔さまざまな人が行き交った、地元の吉井川になぞらえて曲線を描いた。
- 3 コースでは旬の食材を用いた創作料理を提供。写真は「カツオのたたき トマトとシェリービネガーのソース ライトアイオリ添え」。

serenblue

岡山県津山市



料理人を目指し修行を続けたが、 コロナ禍で開店を延期することに

岡山県北部の城下町、津山市にたずむ「serenblue」。2024年2月にオープンしたこのイタリアンレストランで、オーナーシェフを務めるのが地元出身の山下明人さんです。高校生の頃から料理人の道を志していた山下さんは、高校卒業後に津山市内のビストロでシェフを務め、その後は国内外のレストランで経験を積みました。

「ビストロでの経験を経て、もっと料理について学びたいと思ったんです。そこで東京からパリまで、さまざまなレスト

ランで働き、料理の腕を磨きました」力を付けた山下さんは、愛着のある地元・津山でお店を開くべくタニコーに相談をしに行くことに。しかし、コロナ禍になってしまったため、開店を延期することになりました。

「計画を立て始めたばかりだったので、手遅れにならず助かりました。最初はがっかりしましたが、逆に時間ができたとポジティブに捉えることにしたんです。コロナが落ち着いたら開店できるよう、決意を新たにしました」



オーナーシェフ
山下明人さん

国内外のさまざまなレストランで研さんを積んだ後、「serenblue」を開店。店名は、偶然の産物を意味する「serendipity」と、好きな映画のタイトルで青く光る巨星「blue giant」を組み合わせた造語。

目指したのは“ライブ感”あふれる店 津山の魅力を料理で発信していきたい

神戸や石垣島に住み、さまざまなグルメを堪能し、開店へのモチベーションを上げていった山下さん。そして、開店を延期してから4年後の2023年10月、タニコーに再度オファーしました。

「以前相談したときに話を聞いてくれた内藤さんが、改めて担当になってくれてうれしかったです。歳も近くて、相談しやすかった。細かな要望にも応えてくれるし、レスポンスが早くて助かりました」

自身のお店のコンセプトとして掲げたのは“ライブ感”。参考にしたのは、

神戸で訪れたレストラン。調理風景までお客さまが楽しめるような演出に感銘を受けて、同店舗のデザイナーに serenblue の内装デザインを依頼しました。津山の美しい自然を意識した内装と、それを引き立たせる開放感のあるシンプルなキッチンが完成しました。

今後は、津山にあふれる豊かな食材を開拓していきたいとのこと。地元の魅力を料理を通して発信していく山下さんは、津山にさんぜんと呼びかけるような存在になっていくことでしょう。

山下さんのチャレンジ!

当初は新たに店舗を建てる予定でしたが、偶然私が以前働いていたビストロの物件がテナント募集で出ていたんです。縁を感じて、ここでの開店を決意しました。



コロナ禍の困難を
追い風にして
つかんだ、
地元・津山での開店

ITALIAN



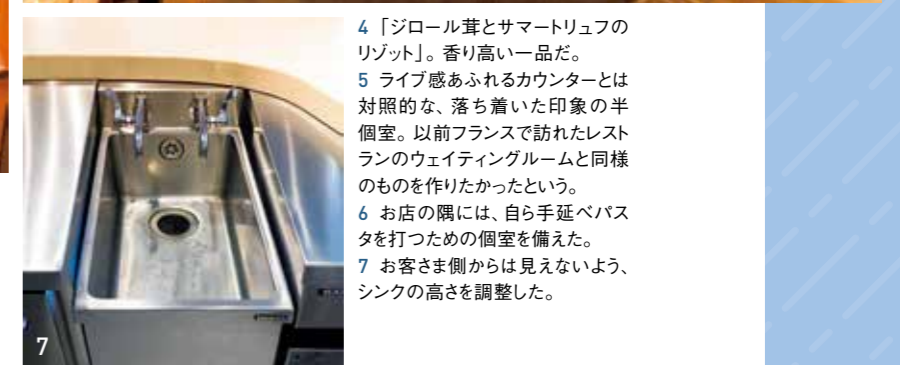
4



5



6



7

- 4 「ジロール茸とサマーリュフのリゾット」。香り高い一品だ。
- 5 ライブ感あふれるカウンターとは対照的な、落ち着いた印象の半個室。以前フランスで訪れたレストランのウェイトリングルームと同様のものを作りたいと思った。
- 6 お店の隅には、自ら手延べパスタを打つための個室を備えた。
- 7 お客さま側からは見えないよう、シンクの高さを調整した。



DATA
serenblue
〒708-0063 岡山県津山市小性町10-1
丸二ビル2号
HP <https://www.instagram.com/serenblue9/>

営業's VOICE



岡山営業所 主任
内藤大喜

開店の話はなくなったと思ったので、再オファーが来たときはうれしかったです。“ライブ感”や内装の雰囲気も崩さないよう、客席から見えるシンクの下部に扉を付けるなど機能性・見栄えまでこだわりました。これからも気軽に相談いただける存在でありたいです。

人気喫茶店オーナーのネクストステップは、 アルバイト一人で運営できるベーカリーカフェ



CHALLENGE



3

- 1 レトロ調のデザインが目目を引く店舗。店名は、かつてこの地にあった祖母の喫茶店「とまり木」に由来している。
- 2 少量ずつさまざまな種類のパンが並び、つい目移りしてしまう。残りが少なくなったものをこまめに焼いて補充することが可能なのも、ユニエースのメリット。
- 3 ドリンクを注文すると、好きなパンを1つ選べるサービスを実施。モーニングサービスでは、パンと共にゆで卵・ヨーグルト・サラダのいずれかを選ぶことができる。

tomarigi

愛知県東海市

ワンオペ運営を可能にしたのは 小規模店舗に適したオープン「ユニエース」



オーナー
川口真澄さん

50年以上前に両親が創業した喫茶店「フレンズ」を10数年前に姉と共に引き継ぎ、超大盛りサービスで地域の人気店に。調理担当の川口さんに負荷が集中し、長く続けられないと考えて改善策を講じた。

愛知県東海市の北端にある名鉄・名和駅の周辺では昨年、焼き立てパンと淹れたてコーヒーの香りが人々の鼻をくすぐっています。香りの先にあるのは、2023年7月にオープンしたベーカリーカフェ「tomarigi」。オーナーは、超大盛りサービスで大人気の同市内にある喫茶店「フレンズ」も手がける川口真澄さんです。

「ここは、かつて私の祖母や叔父が喫茶店を営んでいた場所で、引退後を私が引き継ぐことに。駅前なのでターゲッ

トは乗降客ですが、名和駅の乗降客数は一日約5,000人。大手企業の出店基準の1/10程度です」
それでも試算を重ねた末に、店でパンを焼いたら勝機があるのではと思い付き、冷凍パン生地業者に相談。ここから川口さんの挑戦が本格化します。「タニコのオープン『ユニエース』が小規模な店舗に向いていると聞いて、詳細情報を確認。結果、これしかないと思い、ユニエースを導入することを前提に店の運営スタイルを決めました」

BAKERY



4



5



6

- 4 一番人気の「デリサンド」は、喫茶店「フレンズ」で人気の唐揚げや焼きそばがサンドされた惣菜パン。
- 5 冷凍パン生地を使用し、解凍・発酵・焼成をすべてユニエースで行う。
- 6 パンの価格は、物価高騰の時代にあって100円代〜。お得感もtomarigiの大きな魅力。
- 7 光サイフォンにより、安定した品質で香り高いコーヒーを抽出。ハロゲンランプの光が美しい。



7

負荷が集中する属人的な運営を見直して 持続可能な運営システムにスイッチ

アルバイト店員一人でも運営できるベーカリーカフェ——それがtomarigiのスタイルです。川口さんは、店舗運営から属人的な要素を削り、持続可能な運営スタイルを目指しています。

「tomarigiのコアタイムは朝と夕方、フレンズはお昼なので、従来は私が行き来して各店で混み合う時間帯の調理をしてきました。でも、マニュアル付きの冷凍生地とユニエースがあれば、誰でもおいしいパンを焼くことが可能。私がいなくても調理ができる非属人的な

運営システムができてつあります」

コーヒーも、味がバラつきにくい抽出方法を採用。安定した品質と低価格を武器とする戦略が当たり、多くのリピーターを獲得しました。さらに……。

「tomarigiの隣に、ワンオペのテイクアウト惣菜店を開業します。ワンオペ×2のシナジーでtomarigiのメニューを拡充させ、バスタランチやスープランチも始めます」と川口さん。個人に負荷が集中しない持続可能な運営体制が、着々と整いつつあります。

川口さんのチャレンジ！

月曜から土曜まで毎日2店舗を行き来し、朝5時から夜9時まで厨房で調理。そんな働き方を改め、次の新しいことに力を注げる体制づくりに取り組んでいます。



ワンオペ店舗で
サステナブルな
運営体制を実現！

営業's VOICE



名古屋南営業所 主任
林 勇太

川口様からのご要望はズバリ「ワンオペでやりたい」とのこと。小規模店舗ならユニエースが最適であることをお伝えし、基本の立ち位置から動かさないでオペレーションできる厨房レイアウトをご提案。隣のテイクアウト惣菜店の厨房も担当させていただきました。



DATA
tomarigi
〒476-0002 愛知県東海市名和町1-12
リノフレンズ1F

伊豆の水産加工会社が飲食店を開業。 和モダンな空間で最高のおもてなしを提供



1 カウンター席では、料理人の見事な手さばきを間近で眺められる。
2 「おまかせ握り」は昼も夜も人気のメニュー。
3 スタイリッシュにまとめられたカウンター、銅の素材感と間接照明を生かしたデザインは、内装で最もこだわったポイントだ。

CHALLENGE

鮭 割烹 DINING かま田

静岡県伊東市



総料理長 川井祐一さん
ホールスタッフ 今野あかねさん
クリエイティブディレクター 青戸浩二さん
代表取締役 安西美加さん

「鮭 割烹 DINING かま田」の運営に当たる株式会社エムエーフーズの皆さん。物販店「GOOD FOOD PLACE」とHACCP対応の加工場が店舗に併設され、ECサイトでの販売も展開している。

伊東で話題の高級感あふれる店舗で、 熟練の料理人が確かな味を提供

伊東漁港で水揚げされる新鮮な魚介類を加工・冷凍。四半世紀にわたり、地元や全国のホテル・旅館などに製品を卸してきた株式会社エムエーフーズ。コロナ禍の2020年に業績拡大を目指して、飲食店出店プロジェクトがスタートしました。

「これまで企業向け事業で培ってきた経験と技術を生かし、一般のお客さまにも良いものをお届けしたいという思いで以前から計画していた出店を、前倒しで進めました」と代表取締役の安西

美加さん。2023年11月、厳選食材にこだわった「鮭 割烹 DINING かま田」を開店しました。「開店当初から、地元のお客さまによく来店いただいております。伊豆には別荘が多く、コロナ禍以後も移住される方が増えていて、そうしたお客さまにもご利用いただいております」

高級感あふれる和モダンなデザインの店舗は、建設中から地域の人たちの間で話題に。期待の中で船出を迎えたかま田は一躍人気店になりました。

和をベースとするジャンルレスの料理が 幅広く味わえるおもてなしの空間

和洋中の料理をジャンルレスに提供するかま田では、すし、天ぷらから、超肉厚のビーフカツレツ、しずおか和牛のステーキ、伊豆のジビエ料理まで多彩な味を楽しむことができます。

「根底にあるのは、やはり『和』。たとえ洋食でも和のテイストを感じられる、当店独自の味を追求しています。腕利きの料理人たちが何度もテストを繰り返して、グランドメニューを作成しました」

店舗のカウンターは、料理人が作業する調理台・まな板と高さをそろえてフラッ

トに。カウンター席では至近距離で調理の様子を眺め、料理人と言葉を交わしながら、できたての味を堪能するのが特徴です。

「食材の品質、料理の味には自信があります。お客さまとのコミュニケーションも大切にしているので、それらのトータルで『食事の空間』を楽しんでいただけるのが一番だと考えています」と語る安西さん。かま田ののれんをくぐれば、おもてなしの心と豊かな味わいがしみじみと伝わってきます。



4 5 目で揚がった天ぷらが、美しく盛り付けられて提供される。
6 「かま田」に併設された物販店「GOOD FOOD PLACE」では、オリジナルの干物や惣菜など自社ブランド製品を販売。地域の商店と連携してマルシェイベントも開催し、地域活性化の取り組みも徐々に動き始めている。
7 カウンターとまな板の高さを合わせることで、調理のライブ感が客席に伝わる。
8 厨房の奥では2台の大型スチームコンベクションオープンが大活躍。



DATA
鮭 割烹 DINING かま田
〒414-0038 静岡県伊東市広野4-5-5
HP https://www.instagram.com/mafoods_marumi

営業's VOICE



三島営業所伊東出張所 所長 島田泰之
以前からタニコエ製品をご愛用くださっている川井総料理長からエムエーフーズの安西会長・安西社長をご紹介いただき、図面設計から協力。厨房に10段のスチコンを2台導入する提案を採用いただき、また加工場のシンクや作業台なども納品させていただきました。

安西さんのチャレンジ!

飲食・物販店舗への挑戦のみにとどまらず、マルシェの開催を通して地域の活性化や、いずれは料理人の育成にも取り組み、地域に貢献していけたらと思います。

出店を機に、
将来はさらに
いろいろな事業に
チャレンジします!



店舗をオープンしたからこそ広がる夢。 進化を続けるベーグルカフェ



CHALLENGE

SUBHOUSE

東京都杉並区

- 1 入口横では、階段に描かれた可愛い動物のイラストが迎えてくれる。
- 2 自家製甘酒やハチミツを使った、もちもちとした生地が自慢のベーグル。デコレーションや断面の個性的なデザインも人気の一つだ。左から、「かぼちゃキャラメルパイ」「杏仁ココナツトロピカル」。
- 3 落ち着いた住宅街にある店舗の内観。開店と同時に訪れる常連客も多い。

「何も分からない状態」から じっくり検討を重ねて実現した店舗開業

高円寺の北口にある商店街を抜けた先にたたずむ「SUBHOUSE」は、バラエティー豊かな商品展開が人気のベーグルカフェ。店主の原美沙都さんはもともと料理が趣味で、コロナ禍に自宅で作ったベーグルのおいしさに感動し、2021年にシェアキッチンでの販売をスタートしました。ただ、出店は週に1度で、予約が集中した際の対応が難しいといった課題も。勤務先が業績悪化で早期退職を募集していたことも一つのきっかけと捉えて会社を辞め、

店舗の開業を決意しました。

原さんは「店を開くには何から始めたらいいのか、全く分かりませんでした」と振り返ります。転機となったのは、情報収集のために参加したキッチン展示会でした。そこで、タニコーが開業をサポートするサービス「まるっとお店バック®」を知り、連絡してみることに。

「厨房機器だけでなく、保険や物件のことまで相談できて心強かったです」

1年半にわたる打ち合わせを重ねた末に、念願の店舗が完成しました。



店長
原美沙都さん

2021年、会社員として働く傍らシェアキッチンでのベーグル販売を開始。2023年6月に「SUBHOUSE」をオープンした。店名に含まれるSUB(サブ)は、かつて原さん家族の近所で暮らしていた猫の名前。



- 4 素朴な味わいを楽しめる「プレーン」は、定番の人気商品。
- 5 商品棚の奥にはイトインスペースも。
- 6 ベーカリーオープン、店舗のスペースや1日あたりの製造個数などを考慮して小型のものを導入。
- 7 オリジナルグッズのデザインは、原さんの夫が担当している。

ベーグル+αの魅力を持つ店を目指して さまざまな取り組みで可能性を追求

スイーツ系、惣菜系、季節限定メニューなど、店内には毎日およそ20種類のベーグルが並びます。また、日々のちょっとしたひらめきから積極的に新商品を開発したり、インフルエンサーとのコラボ商品を企画したりと、来店のために楽しめる工夫を積極的に実施。コーヒーや紅茶などのドリンクも展開しているほか、Tシャツや保冷バッグといったオリジナルグッズも販売しています。

シェアキッチン時代の店名だった「SUBBAGEL」から「SUBHOUSE」

へ変更したのは、「ベーグルはもちろん、ほかの商品にも力を入れたい」という思いがあったからだろう。

「ランチでサラダとスープを提供するなど、いろいろな可能性を追求できたらと思っています。『ここは何の店だろう?』と思わず入りたくなるような、自然と人が集まる場所を目指したいです」

シェアキッチンから常設の人気店へと発展し、さらなる広がりを模索するSUBHOUSE。好奇心を持ち続けることが、成長の秘訣なのかもしれません。

原さんのチャレンジ!

開業に関する知識はありませんでしたが、お客さまのニーズに応えられるよう、思いきって店舗を構えることに。ベーグル作りに専念できるようになりました。



未経験から
店舗をオープン!

営業's VOICE



本社営業部 まるっと推進室 室長
川口直也
物件探しと創業計画書の書き方、総体的な予算など、開業全般にかかわる内容をご依頼いただきました。特に物件については、何度も打ち合わせをし、最終的に新築の店舗を構えることに。困ったときの相談役として、今後多方面からサポートします。



東京営業所 営業三課 リーダー
中村豪士
展示会で原様が「分からないことが多い」とおっしゃっていたので、他社の備品関係や電気機器についてもご説明しました。話し合いを重ねて導入したベーカリーオープンについては、「使いやすくて気に入っています」と言っていただうれしかったですね。



DATA
SUBHOUSE
〒166-0002 東京都杉並区高円寺北3-33-12
HP <https://www.instagram.com/subhouse.tokyo/>

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

絶品を届ける
極みのキッチン

東京都港区 Restaurant L'aube

フランス料理店編



グリドルの上に設置した棚は機能性抜群

グリドルの上の棚は、上から料理の受け渡しができるので料理の提供もスムーズになり、作業効率がアップしました。通常は取り外すことができない棚が多く、掃除が困難なので、清掃性を考慮して取り外せるように設計。見えない部分も清潔に保てます。

2

3 取り外し可能な台の設置で調理スペースを自由に拡大

キッチンと客席をつなぐ2つの出入口の上には、はめ込み式の台を設置することが可能。用途に合わせて調理スペースを拡大することができ、使用しないときはキッチンの端に折りたたんでコンパクトに収納できます。



株式会社ロープ
代表取締役・シェフ
今橋英明さん

日仏の有名店での修行を経て2016年にRestaurant L'aubeを開業。翌年から現在まで毎年ミシュラン一星を獲得。食材には強いこだわりがあり、農業に従事した経験も持つ。また、高知県の「土佐あかうし」オーナー制度へも参加している。

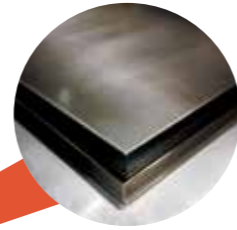
東麻布に「Restaurant L'aube」を開店して7年後の2023年6月、六本木に店舗を移転。「スタッフ個々の技術が向上し、設備改善の必要性やスペースの限界を感じて移転を決めました」と話すのはシェフの今橋英明さん。ゆったりとしたキッチンで人を育てたいと考え、新店舗の開業に踏み切りました。理想は前店舗のシンプ

ルで使い勝手の良い部分を継承しつつ、今やりたいことに最大限に取り組めること。それを踏まえ、次世代へとつなげられるキッチンでした。「タニコーさんとは、私が独立する前の店からのお付き合い。良いも悪いも何でも話せて信頼できるので今回もお願いしました」客席から美しく見えるキッチンへのこだわりを

**こだわりを継承しつつ店舗をグレードアップ。
シンプルを昇華した、次世代へつなぐことができるキッチン**

1 グリドルの端に溝を作ることで掃除がスムーズに

「以前のグリドルは鉄板のみで水をあまりかけられず、熱が冷めてから汚れを落とす必要がありました。オーダーメイドで鉄板の端に溝を付けた今のグリドルは、水を全体にかけながら汚れを溝に落とせます。時間短縮になるだけでなく、誰でも簡単に掃除ができるようになりました」(今橋シェフ)



キッチンへの
**6つの
こだわり**



4

動線にムダがない収納 & 作業スペース

厨房面積が前店舗の2.5倍になったことで作業スペースが広くなり、動線もスムーズに。調理台の内側にある三段の引き出し型の冷蔵庫は、使用頻度の高い食材ほど上段に収納。トッピングに使用するハーブなどをすぐに取り出せるようにしています。

5

客席と一体化したライブ感のある調理台

前店舗から継承した「客席と一体化したオープンキッチン」。客席からは今橋シェフが料理を生み出す瞬間を見ることができ、厨房からはお客さまのダイレクトな反応を見ることができます。調理しているのは、シェフがオーナー制度に参加している牧場の肉「土佐あかうし」に、ペニタデヤシソ、ピーツなどを用いた料理「土佐あかうしのタルタル仕立て」。



6

美しさと機能が共存する、パン & パティスリー専用の調理スペース

奥のガラス窓の部屋は、チョコレートなどの製造に適した繊細な温度管理ができる専用スペースとして設置。キッチン外側は全体に木材をあしらひ、ブラックステンレスのラインが組み込まれたスタイリッシュなつくり。



残しつつ、前店舗から2.5倍の面積になったことで作業スペースを確保でき、動線がスムーズに。また、調理機器の台数を増やし、調理台の角や高さを揃えるなど細部まで調整することで、調理と清掃の効率化を図りました。

「以前は補助的な仕事が多かったスタッフも、自分の持ち場ができたことで意欲と技術が向上しました。お客さまが彼らの頑張りを見て、評価してくださるのもうれしいですね」と今橋さん。

こだわりの詰まったキッチンで、シェフの背中を追うスタッフたちが、今後どのように躍進を遂げていくのか期待が膨らみます。

Restaurant L'aube

〒106-0032 東京都港区六本木1-9-10
アークヒルズ 仙石山森タワー 1階

TEL 03-6441-2682
HP <https://www.restaurant-laube.com>

設計'S VOICE



MEISDEL 室
キッチンデザイナー 課長
伊東千春

客席からの視点や清掃性の高さを考慮し、キッチンの天板の折り角をそろえました。また、扉は開閉時の音が静かなソフトクローズにするなど、細部まで調整。全体的に実用性と美しさを兼ね備えた仕上がりになったと自負しております。



福井県の中学生が 修学旅行で来社!



福井市立明道中学校・大野市立陽明中学校の皆さんが、
修学旅行の学習プログラムの一環でタニコー本社を来訪しました。

ショールームで
家庭用キッチンを見学



本格的な
厨房レイアウトに挑戦!



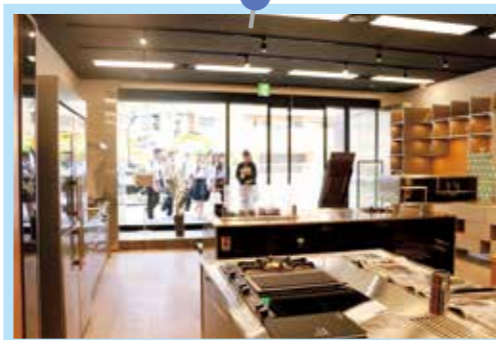
修学旅行の思い出づくりをお手伝い

2泊3日の修学旅行で東京都を訪れた福井市立明道中学校・大野市立陽明中学校の皆さん。浅草や国会議事堂などの名所を観光した後、企業訪問学習として5月28日・6月3日に本社に来社しました。当日はタニコーの業務内容について社員から説明を受けたほか、図面を使いながら厨房のレイアウト設計を体験。家庭用キッチンのショールームも見学しました。

今回の企業訪問学習は、未来を担う生徒たちがさまざまな職業について学び、自身のキャリ

アを考えるための場として、各学校から依頼を受けて実施されました。

福井県にはタニコーの営業所や、関連会社であるタニコーテックのオフィスがあります。社会貢献活動の一環として、タニコーゆかりの地で生活する中学生のために、将来を考える新たなきっかけを提供したとともに、修学旅行の楽しい思い出づくりもお手伝いできました。



社会貢献についてのお問い合わせはこちらまで

〒142-0041
東京都品川区戸越1-7-20
タニコー株式会社 社会貢献推進準備課
TEL 03-5498-7921
MAIL shakai-kouken@tanico.co.jp

タニコー岐阜営業所が移転・リニューアルしました!



2024年3月25日に、タニコー岐阜営業所が移転・リニューアル。居心地の良い空間で打ち合わせができるよう、ワンフロアのオフィスの中に、広々とした打ち合わせスペースを設けました。また、お客さまにとって新しいアイデアを“つくれる・生み出せる”場所となることを目指し、壁沿いに実際の厨房機器を配置。本棚には業界誌などのお店づくりに役立つ資料をそろえました。気軽にお越しいただけるカフェのような「サードプレイス」として、打ち合わせやアイデア出しなどに、ぜひご活用ください。



1 カフェのような、広々とした居心地の良い打ち合わせスペース。2 実際の厨房機器に触れることで、寸法や仕様など具体的なイメージを共有しながらスムーズに打ち合わせができる。3 営業所が入る建物の外壁には、タニコーHPの二次元コードを設置。4 最新のストアデザインを紹介する専門誌など、さまざまな参考資料を閲覧できる。

タニコー岐阜営業所
〒500-8465 岐阜県岐阜市加納寿町4-1-1
加納寿ビル2-E号室
TEL 058-274-6201



編集後記

「チャレンジ」をテーマとした今号の取材では、目まぐるしく変化する時代の流れを読み、新しいことに挑戦するお客さまの姿を間近で見ることができました。どのお客さまも先の見えないコロナ禍から開業に向けて準備し、力強くお店を運営されています。一見暗い時代に見えても「食」

は次々に進化して新しい文化を生み、日本を明るくする原動力になっているのだと再確認しました。外食産業は時代の転換期にあり、ワンオペレーション・ロボット導入・省人化が進んでいます。食の世界に次に飛び込んでくるキーワードは何か。楽しみです。(E・N)