

業界ニュース ホテル・レストランショー開催のご案内



今年も3月11日(火)~14日(金)の4日間、ホテル・レストランショーが東京国際展示場「東京ビッグサイト」で開催される。会場となる東京ビッグサイトは、今もっとも注目を集めているベイエリア、有明に建てられ、敷地総面積約230,000㎡におよぶ広大なスケールの総合コンベンションホール。ホテル・レスはこの中の東館で行われる。弊社では、今年も出展を予定しており、加熱調理器機、森野熊八さんの鉄板焼コーナーをはじめ水・環境関連の機器(軟水器、厨芥処理機など)等を中心としたコーナーを設ける予定。



18回目を迎えたフード・ケータリングショー(主催/助東京国際見本市協会)が、昨年10月15日~18日の4日間、東京都国際展示場「東京ビッグサイト」で行われた。出展企業は184社、8団体を数え、来場者数は昨年を上回る延べ52,099名。弊社の出展ブースには話題の自動食器洗浄機「丸ごとくん」を展示、給食関係者を中心に多くの来場者の注目を集めていた。

タニコーニュース

野川ショールーム
タニコー50周年記念「'96秋期セール」を開催

川崎の野川ショールームでは、11月5日~7日の3日間、秋期感謝セールを行った。昨年は創業50周年にあたり、セールではそのキャンペーン製品をおすすめ商品としてアプローチしたのをはじめ、三洋電機協賛による冷蔵・冷凍関連機器の目玉市、1,000円均一コーナーなど多彩な企画で実施された。



また、会場に設置した無料厨房設計相談コーナーでは'97年への物件の問合せも多く伺われた。

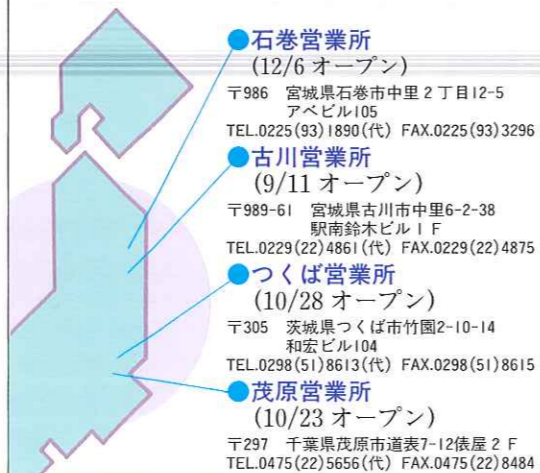
小高にタニコー研修センターオープン!



福島県小高に研修センターを開設した。同センターには、給食関連機器の展示や、ガスレンジ・ガステーブル・電磁調理器などが展示・体験できるようになっており、調理員の方々の研修施設としてもご利用いただける。

また、今年8月には、食器をカゴごとに入れれば洗浄・除菌・保管を完璧にこなす夢の洗浄システム「丸ごとくん」を展示し、いつでも気軽に同機種のバーチャル体験ができるような設備が整う予定。

タニコー新設営業所



- 石巻営業所 (12/6 オープン)
〒986 宮城県石巻市中里2丁目12-5 アベビル105
TEL.0225(93)1890(代) FAX.0225(93)3296
- 古川営業所 (9/11 オープン)
〒989-61 宮城県古川市中里6-2-38 駅前鈴木ビル1F
TEL.0229(22)4861(代) FAX.0229(22)4875
- つくば営業所 (10/28 オープン)
〒305 茨城県つくば市竹園2-10-14 和宏ビル104
TEL.0298(51)8613(代) FAX.0298(51)8615
- 茂原営業所 (10/23 オープン)
〒297 千葉県茂原市道表7-12俵屋2F
TEL.0475(22)5656(代) FAX.0475(22)8484



特集
都市ホテルの稼働率が大幅にアップ。
創意工夫で顧客開拓に成功



衣・食・住・遊のすべてが揃い、洗練された快適空間が楽しめるシティホテルは、もともと女性の感覚にフィットした場所だ。それがバブル崩壊後の価格競争の結果、女性や個人客にとって、より利用しやすい場所となった。ホテルのフィットネスやスポーツ施設を利用したり、美味しい食事をする場であり、楽しいアーバンライフを過ごす生活のシーンなのだ。

一方、ホテル側からみると、バブル崩壊後の価格競争は昨夏ころから下げ止まりの感があり、ホテル各社はいま次々に新しい企画を打ち出し顧客獲得に躍起になっている。

そんな中で、厨房をオープン方式にし、サラリーマンやOLの昼食需要を拡大した丸の内パレスホテルや、シェフがその場でお好みのメニューを作ってくれるホテル、通勤前の朝食や一流の味・やむ茶が手軽に味わえるなど、食にターゲットをあて、メニューに工夫を凝らすホテルも増えた。

女性向け企画や食事のメニューにオリジナリティを發揮

バブル崩壊により大きな打撃を受けていたシティホテルの稼働率が、このところ急速に回復している。宿泊料金を下げて女性客、個人客を獲得したこと、景気かやや上向きビジネス客が増えたこと等に加えて、各ホテルとも時代のニーズにマッチした施策を打ち出し、成果を上げている。

【食】の魅力を中心にユニークなコースいろいろ。

- センチュリーホテル ロイヤル(札幌) 一部屋に家族4名まで宿泊、朝食付で2万円。プレゼント付。
- ホテルインタコンチネンタル 東京ベイ(浜松町) クルーズ&フランス料理。ランチ、サンセット、ディナーより
- 東京全日空ホテル エステー泊コース。朝食またはランチ付。和食もあり。
- 東京ベイヒルトン(舞浜) 一日スパ・プログラム。ランチ、デザートbuffet・ディナーより。
- ウェスティングホテル大阪 スイミングレッスン(7回)付宿泊プラン。ランチメニュー付。
- 京王プラザホテル 「たまには二人っきり」プラン。託児所付。フランスまたはイタリア料理ディナー付一泊
- ハイアット・リージェンシー大阪 DXルーム一泊朝食&ケーキセット付。香りのプレゼント付。
- 神戸ハーバーランド ニューオータニ 美肌を作るビタミン、コラーゲン等の食材使用のランチセラピーが人気。

また、旅行代理店(JTBや東急観光)は女性や高齢者でも一人で泊まれる一泊二食付の「一人旅」プランの対象旅館を増やす傾向にある。

こうしたことから、従来のビジネスマンの出張に加え、OLや高齢者の一人旅の増加で、ヘルシーで一人でも楽しめるメニュー開発や、オープンキッチン方式を取り入れたホテル・旅館が今後増えそう。

繁盛店訪問

臨海副都心は今 食の複合アミューズメントスポット

1996年何かと話題を呼んだ東京臨海副都心は、ホテル日航東京をはじめ、96年の10月には、我が谷口工業も出展した、フードケータリングショーの開催された、東京ビッグサイトや、デックス東京ビーチ、12月に南欧料理店やカジュアルチャイニーズレストランなどをオープンしたテレコムセンタービル、さらには、本年4月にはフジテレビ本社ビルも開業(予定)し、グルメスポットに加え、様々な情報を発信するメディアゾーンにショッピング・レジャーにといった、大型複合アミューズメント地帯として期待が膨らむ!!

施工担当/谷口工業東京事業部「唐宮」「さくら」「銀杏」「橘」



ホテル日航東京

- マグレブ(ナイトクラブ)
- テラス オン・ザ・ベイ(フランス料理)
- ベイサイドカフェ(アフタールンジ)
- さくら(日本料理)
- 銀杏(鉄板焼き)
- 橘(すし)
- マルコポーロ(コヒージャック)
- 唐宮(中国料理)
- キャプテンズバー(バー)
- ペランダ(ラウンジ&バー)

東京リゾートプラン

都会でリラックスしたい人のための1泊朝食付プラン。会員制のスパ然Zenも滞在中に2回利用できる(18歳以上のみ)、ロビショッップのバスローブやナイトウェアが3割引で買える特典もある。1室2名利用でスタンダードルームは1名1万5000円、ハーバービュールームは1名1万9000円。1室3名利用はハーバービュールームで1名16000円。いずれも税別・サ込の料金。土曜・休前日と2月10日を除く'97年3月末まで。

ネタの良さが自慢の鮨所「橘」

コース:10,000円より、ランチ:4,500円〜



「さくら」「銀杏」「橘」
料理も雰囲気もゴージャス

中国料理「唐宮」

エキゾチックでモダンなインテリアが印象的。広東料理を中心に香港や上海の最新料理を楽しめる洗練の高級中国料理店だ。昼なら飲茶や種類(1500円〜)のみの利用もOK。
コース:8,000円〜 ランチ:2,500円



本格懐石料理と豊富な銘酒を揃えた

日本料理「さくら」

コース:10,000円より
ランチ:4,500円、懐石がお得



新鮮な山海の食材を目の前で調理

鉄板焼「銀杏」

ディナーコース:和牛の鉄板焼10,000円より
ランチ:6,000円〜(季節によって女性限定メニューも企画)



●東京ビッグサイト

東西2つの展示棟と会議棟を持つ展示場。'96年3月の開館以来、ほぼ毎日のようにイベントが開催。'97年3月にはホテルレストランショーも開催。館内にはレストランやオリジナル品の売店もあり、建物のまわりは、オブジェも多く見学にも適している。中でも会議棟8Fにあるレストラン・JW's California Grillが人気で夜景やイベントを楽しみながらカリフォルニア・アジア料理を味わえる。

■レストラン
11:30〜14:00・17:00〜21:00 月曜休

●テレコムセンター

臨海副都心のスタートを切ってオープンした、海の凱旋門の様相を見せる巨大な建物、それがテレコムセンター。
スタンド・カフェやランチを充実させたカフェテリアやおしゃれな居酒屋に加え、'96年12月には、新たに5店舗のグルメ・スポットを追加オープン。21Fの展望台ではビールや軽食をとりながら、都心の風景が楽しめる。

展望台 ■11:00〜20:00 ■入場料=大人600・中・小学生300円
ランチ:特製カレー(550円) 無休



●フジテレビ本社ビル

'97年4月に開業予定。1Fや7F・24Fの展望台に飲食店が入る予定で、特に7Fには空中庭園もできるとのこと。

●WANZA有明ベイモール

TFTビル(東京ファッションタウンビル)の1・2階にあるレストラン&ショッピング街33軒の店と銀行・郵便局がある。館内の中央には天井から「シャワーツリー」と呼ばれる滝や、生き物のように舞う「水生翼」、和紙でできた「人待ち雪」といったオブジェいっぱい。

■物販=10:00〜19:30
■飲食=11:00〜22:30 無休



●DECKS東京ビーチ

オープン以来、アウトドアウェアから雑貨・アクセサリまでそろそろショッピングゾーンとして人気。館内には地ビールの工場もあり、作りたてのビールが楽しめる。アトラクション以外にも楽しい仕掛けがいっぱいのアミューズメントパーク・東京ジョイポリスも併設しており、都内の楽しい施設が、一ヶ所で楽しめる。

■営業時間 物販=11:00〜21:00 (季節により延長あり)
■飲食=11:00〜23:00
東京ジョイポリス=10:00〜23:00



営業時間(各店)
昼/11:30~14:30
夜/17:30~22:00
「さくら」のみ朝食7:00~10:00

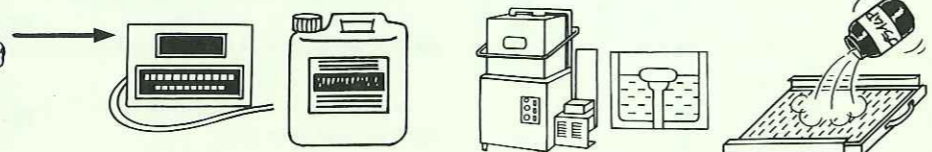
コンサルティング

Q&A

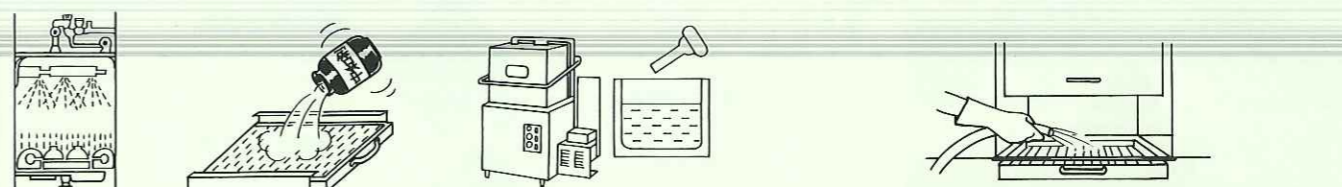


食器洗浄機を上手に長持ちさせるお手入れ法は?

製品はこまめに手入れし、清潔を保つのが長持ちの秘訣です。ノズルやスプレーの目詰まりや、本体内部にスケール(白いカルシウムの固まり)が付着していると、洗浄能力が低下し、故障の原因ともなります。3か月に1回は以下の手順でスケールを取り除く清掃を行いましょう。



- ①洗剤補給装置のスイッチを切る。(液体洗剤の場合は、ホースキーパーを外す)
- ②洗浄タンクに50~80℃の湯をはり、洗浄剤、プライムPを1~2本投入する。
- ③ドアを閉め洗浄機を動作させる。洗浄サイクルとすすぎサイクルの間は3秒間おく(この時ゆっくりにドアを上げ、すすぎ湯はいれない)。



- ④スケール除去を確認し、中和剤を洗浄タンクに同量投入して1~2回作動させる。ヒーターに汚れが残った場合は柔らかい布でこすり落とす。
- ⑤洗浄機のスイッチを切り、内部をホースでよく洗い流す。
- ⑥洗剤ボトルにホースキーパーを接続し、スイッチを入れる。

※ノズル類の目詰まりは、取り外して流水で洗い流し、必ず乾燥させてください。
※その他、ご質問等は、お近くの営業所またはサービスセンターまでお問い合わせください。

おいしさたまごころをサポートする病院給食用温・冷配膳カート

HOSPITAL CART ホスピタルカート

HOT&COOL 温+冷一体型

- 軽量ボディでスムーズな機動性を発揮。
- パススルー方式で配膳効率をアップ
- 遠赤外線パネルヒーターで理想的な保温。

(配膳、清掃が簡単な開閉ドア)

外側のドアは270°まで開き、内側は90°からさらに180°まで開くため、トレーの出入れや清掃がとて簡単です。



(清掃、配膳効率アップのパススルー方式)

パススルー構造により中間の熱隔壁が取り出せるため、庫内全体を水洗いもでき清掃が簡単です。もちろん配膳効率もアップ。



(理想の保温。遠赤外線パネルヒーター)

温蔵には80°Cまで設定可能な遠赤外線のパネルヒーターを採用。庫内の温度ムラを消滅し、食品を乾燥から防ぐとともに芯から保温します。

(ドアの変形を防ぐインドア構造)

前後のドアを車体構造の内側に収納し、廊下の手摺り等への接触による変形を防ぎます。



(運転操作取手は便利な収納式)

運転操作の取手を収納式にするとともに、サイズも大型化して運搬操作を楽にしました。ハンドブレーキもオプションで、取り付けが可能です。



(主ブレーキは簡単足踏み方式)

固定式足踏みペダルを装着しているため、ペダルを踏むだけで簡単にON/OFFの操作が行えます。



(理想の保冷・常温保管も可能)

冷蔵は0~30°C (実用で5~30°C)まで設定可能です。常温保管も設定可能です。

標準タイプ
HC-36

特殊タイプ
仕様

●リバーシブルタイプ

温蔵と冷蔵の庫内スペースが同一の仕様です。

●自走式タイプ

簡単な操作でスムーズに移動できる自走装置を採用。

●ダムウェータタイプ

ダムウェータの配膳に対応する小型標準仕様です。

型式	外形寸法 (mm)		トレイ 収納数	棚数	消費電力 三相200V (50/60Hz)	温度設定範囲	
	間口	奥行				高さ	温蔵室
HC-24	1,270	760	1,325	24膳	2.1/2.2KW	常温	5°C
HC-28			4列7段				
HC-32			1,575	32膳	4列8段		
HC-36			1,700	36膳	4列9段		
HC-40			1,825	40膳	4列10段	2.3/2.37KW	5
HC-42	1,885	760	1,450	42膳	3.06/3.2KW	80°C	常温
HC-48			1,575	48膳			
HC-54			1,700	54膳	6列9段	3.5/3.66KW	

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42、48、54(±0.5KW×2)) を含みます。
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30m/mになります。

型式	外形寸法 (mm)		トレイ 収納数	棚数	消費電力 三相200V (50/60Hz)	温度設定範囲	
	間口	奥行				高さ	温蔵室
HC-R24	1,360	760	1,325	24膳	2.1/2.2KW	常温	5°C
HC-R28			4列7段				
HC-R32			1,575	32膳	4列8段		
HC-R36			1,700	36膳	4列9段		
HC-R40			1,825	40膳	4列10段	2.3/2.37KW	80°C

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42M、48M、54M(±0.5KW×2)) を含みます。
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30%になります。

型式	外形寸法 (mm)		トレイ 収納数	棚数	消費電力 三相200V (50/60Hz)	温度設定範囲	
	間口	奥行				高さ	温蔵室
HC-24M	1,310	760	1,405	24膳	2.1/2.2KW	常温	5°C
HC-28M			4列7段				
HC-32M			1,655	32膳	4列8段		
HC-36M			1,780	36膳	4列9段		
HC-40M			1,905	40膳	4列10段	2.3/2.37KW	5
HC-42M	1,925	760	1,530	42膳	3.06/3.2KW	80°C	常温
HC-48M			1,655	48膳			
HC-54M			1,780	54膳	6列9段	3.5/3.66KW	

※消費電力は冷蔵部0.5KW (HC-42M、48M、54M(±0.5KW×2)) を含みます。
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)
※カラーゴムバンパー装着品は間口・奥行が+30%になります。

型式	外形寸法 (mm)		トレイ 収納数	棚数	消費電力 三相200V (50/60Hz)	温度設定範囲	
	間口	奥行				高さ	温蔵室
HC-D20	1,090	760	1,140	20膳	4列5段	2.1/2.2KW	常温 5°C 80°C 常温

※消費電力は冷蔵部0.5KWを含みます。
※電源コード (2.0Sq-4芯 2m付接地 3P-20Aプラグ付)

タイプ別に3種3色をご用意しました。

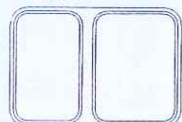
専用トレイ



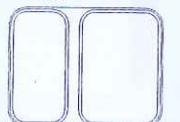
トレイ寸法:480×330mm

トレイ寸法:430×330mm

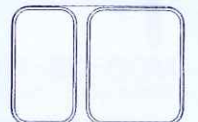
トレイ寸法:486×330mm



一番使い易い標準トレイです。



ダムウェータタイプ用小型トレイです。



温側のサイズが大きくなっている特注サイズです。(配膳車も特注仕様となります)



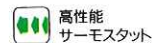
ガーランド社オリジナル熱風エネルギー伝送機能を内蔵した新製品デッキオーブン

電気式卓上デッキオーブン(シングルタイプ)

AP1

ピザ・グラタンなどをはじめ、幅広いオーブン調理が可能なオーブンです。

- ガーランド社オリジナルの熱風エネルギー伝送機能を内蔵。ムラのない均一な調理品をスピーディに仕上げます。
- 高性能サーモスタットの働きで一定温度を維持しますから、汎用性の広い高品質なオーブン調理が可能です。
- 電子制御タイマーを標準装備しています。
- 内外装、脚部は堅牢で衛生的な高級ステンレスを使用しています。
- 3段積みまで可能です。



AP1

W925 × D867 × H418

型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			消費電力 単相200V	備考
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ		
AP1	925	867	418	457	431	101	5.2kW	

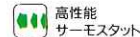
ガーランド社が世界に誇る本格型オーブン 高温で均一に焼きあげます。

電気コンベクションオーブン

MCO-E-5

小型卓上型で多種調理に適し、均一に仕上げます。

- ビスケット・マフィン・クッキーなどベーカリー品からホットドッグ・ピザ・ローストビーフや野菜調理などにも使用でき、均一した焼き上がりが可能です。
- 高性能サーモスタットを内蔵。90°C~260°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- ファンスピードは便利な2段切り替え式。またファンモーターには強力1/4馬力を使用しています。
- 庫内オーブンラックは9ポジションラックガイドを持つ便利なストッパー付きです。
- ドア部分は堅牢な2重耐熱ガラス窓付きラッチドアを使用しています。
- オーブン庫内は衛生的なホーローエナメル仕上げ。フロント外装部には高級ステンレス、側面、トップ部、バック部にはブラックパウダーコート仕上げの耐久性に優れた製品です。



MCO-E-5

W762 × D673 × H736

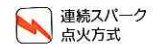
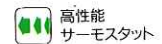
型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			消費電力 単相200V	重量 (kg)	備考
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ			
MCO-E-5	762	673	736	394	536	508	5.6kW	127	

エアードッキオーブン(ガス式)

G56PB

例えば10インチ(250mm3人前)ピザを1度に16枚も焼き上げます。

- ガーランド社オリジナルの熱風エネルギー伝送機能を内蔵。ムラのない均一な調理品を素早く仕上げます。
- バーナには空気強制燃焼方式を採用。高効率な焼き上げが実現できます。また上下バーナの制動調整も可能。
- 高性能サーモスタットを内蔵していますので93°C~288°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- 連続スパーク点火方式。



G56PB

W1,600 × D1,149 × H1,397

型式	外形寸法(mm)			オープン庫内寸法(mm)			能力	ガス消費量 kW(kcal/h)	ガス 接続口	電源
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
G56PB	1,600	1,149	1,397	1,353	914	191	10インチピザ16枚	23.2(20,000)	20A	単相100V

ガスコンベクションオーブン

MCO-GS-10, GS-20

パルスファンの働きで、庫内は急速高温均一加熱。

- スピードコントロールが可能な強力1/2馬力を使用した加熱保持付きパルスファンを採用。庫内は急速、高温、均一加熱ができ、大量のオーブン調理をムラなく仕上げます。
- 高性能サーモスタットを内蔵。60°C~260°Cの範囲でマニュアルコントロールができます。
- 点火は電子式連続スパーク点火方式。また12時間調理タイマーを標準装備しています。
- 庫内には56mm間隔で10カ所のラックガイドを設定。調理品に合わせたラック間隔も自由に移動が可能です。

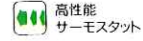
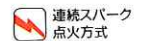


MCO-GS-10

W965 × D991 × H1,448

■ドア部分は堅牢な2重耐熱ガラス窓付き。庫内照明灯も標準装備。

■オーブン庫内は衛生的なホーローエナメル仕上げ。フロント外装部には高級ステンレス、側面、トップ部、バック部にはブラックパウダーコート仕上げの耐久性に優れた製品です。



型式	外形寸法(mm)			庫内寸法(mm)			ガス消費量 kW(kcal/h)	ガス接続口	電源	備考
	間口	奥行	高さ	間口	奥行	高さ				
MCO-GS-10	965	991	1,448	736	610	610	17.4(15,000)	15A	単相100V	
MCO-GS-20	965	991	1,778	736×2	610×2	610×2	34.8(30,000)	20A	単相100V×2	