

タニコーニュース

タニコーのホームページを開設。

今や世をあげてインターネット時代。多方面にわたる情報が手軽に入手できるようになった。そこでタニコーでもホームページを開設、厨房機器の紹介や業界情報等をインターネットに乗せてご提供。

■情報の主な内容は、



「食」に関するあらゆる情報を満載！お店や料理、食材の事。注目の厨房機器を詳しく紹介。懸賞クイズやリンク集を多数掲載。



※タニコーホームページ URL
http://www.tanico.co.jp



- 新着情報コーナー
タニコーホームページ内の新コーナー開設やタニコーの新製品情報・イベント等の新情報の紹介コーナー
- コースター・マッチギャラリー
お店のコースター/マッチで紹介する飲食店紹介ギャラリー(厨房見聞)コーナー
- 小説こだわり実験室
食や食べ物に関する何でも実験室(食べ合わせ/食もつ/重量と様々な内容の比較等)懸賞ページもあります
- 食のテーマパーク
食をテーマとして、ホームページのネットワークを利用して、様々な食に関するデータ・情報をリンクさせる情報検索コーナー
- タニコーページ
谷口工業の紹介として、会社案内や製品紹介、展示会や催し物等/業界情報

写真・イラスト等を使ったインパクトある画面で情報を提供。ぜひ気軽にクリックしてください。ご意見・ご感想をお寄せください。

タニコー新設営業所情報

次々と開設、新営業所・新事業部

- 日本橋オフィス (1/20)開設
〒103 東京都中央区日本橋兜町12-1 大洋ビル4F TEL.03-5645-3880
- 環境部 (3/1)開設
〒154 東京都世田谷区下馬6-14-11タニコーアクセス TEL.03-3715-3881
- 小松営業所 (3/3)開設
〒923 石川県小松市福乃宮町1-64-2 TEL.0761-21-8808
- 佐世保営業所 (3/3)開設
〒859-32 長崎県佐世保市広田3-9-2 TEL.0956-38-3245
- 札幌西営業所 (3/3)開設
〒006 北海道札幌市手稲区2条3丁目145-2 TEL.011-684-9560
- 鹿谷営業所 (3/3)開設
〒893 鹿児島県鹿谷市寿7-9-2 TEL.0994-41-0370
- 延岡営業所 (3/3)開設
〒882 宮崎県延岡市紺屋町2-3-2 TEL.0982-34-0061
- 三島サービス営業所 (3/3)開設
〒411 静岡県三島市新谷155-1 TEL.0559-73-3000
- 名古屋サービス営業所 (3/3)開設
〒481 愛知県西春日井郡西春町大字九之坪字北浦31 TEL.0568-24-5842
- 敦賀営業所 (3/8)開設
〒914-01 福井県敦賀市筋生野75号5-4 TEL.0770-21-9121
- 京都サービス営業所 (4/1)開設
〒612 京都府京都市伏見区竹田中島町123-1 TEL.075-642-8623
- 岡崎営業所 (4/15)開設
〒444 愛知県岡崎市六名新町3番3号 TEL.0564-71-0955
- 秋田営業所 (5/14)開設
〒011 秋田県秋田市土崎港西5-10-26 TEL.0188-46-5401
- 七尾営業所 (5/26)開設
〒926 石川県七尾市松百町八部37-2 TEL.0767-54-8231

tanico

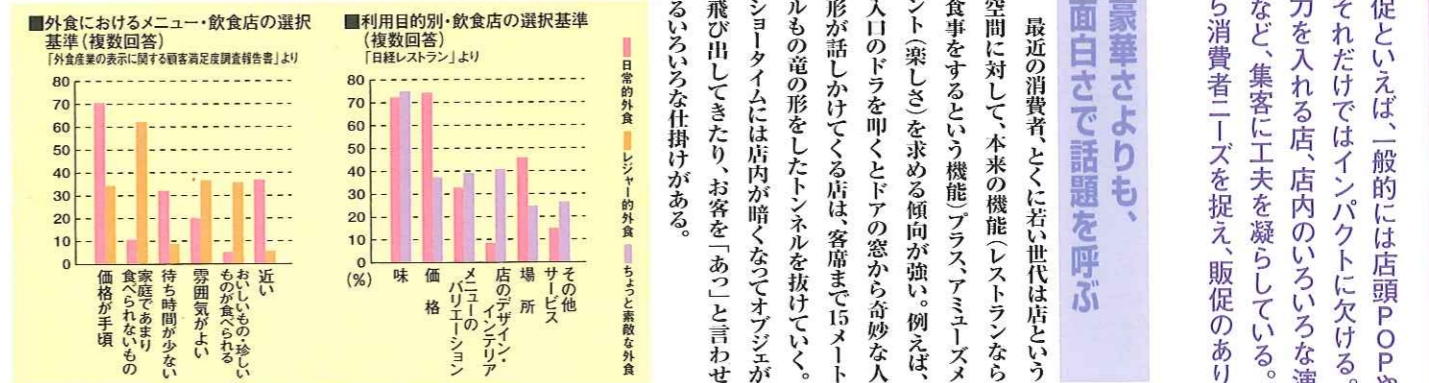
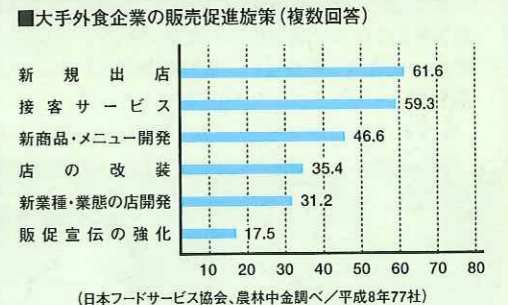
タニコーとお客様を結ぶ最新情報通信

タニコーカレントニュース

Current News

1997
夏号
No.2

楽しめる店づくりとメニュー開発こそ
販促のポイント



豪華さよりも、面白さで話題を呼ぶ

最近の消費者、とくに若い世代は店という空間に対して、本来の機能(レストランなら食事をするという機能)プラス、アミューズメント(楽しさを求める傾向が強い。例えば、入口のドラを叩くとドアの窓から奇妙な人形が話しかけてくる店は、客席まで15メートルもの竜の形をしたトンネルを抜けていく。ショータイムには店内が暗くなつてオブジェが飛び出してきたり、お客を「あ」と言わせるいろいろな仕掛けがある。

消費者が飲食店を選ぶときの基準としては、日常的な外食でも、特別な日の外食でも、当然のことながら味と価格に重点を置いているが、メニューにバリエーションのある店も上位を占める。特にレジャーや特別の日には「おいしい店」「好きな料理のある店」に加えて「雰囲気の良い店」や「インテリア」なども重要視されている。

また、日常では馴染みの店に、特別な日は評判の良い店や話題の店に行く傾向にある。メニュー選びでは、全体として外食のイメージでは寿司が筆頭だが、年代を越えて女性に人気の高いのがハンバーグ、ステーキ。これらのメニューでもソースや付け合わせ、素材などにひと工夫すると口コミで評判が高まるというケースがよくある。

大手外食産業でも、「改装」「メニュー開発」は販促施策として力を入れている。いずれにしても、おいしい話は口々に伝わって来店客数を増やし、売上アップを約束する。

東京・新宿にある台湾料理のこの店は、いつも20代、30代の若いお客で賑わっている。その他、入口で呪文を唱えなければ入れない店や、何十種類もの動物の剥製や熱帯樹木を飾りつけた店なども評判を呼んでいる。

ターゲットを絞ったメニュー開発を

業界ニュース FOOD TECH

カレーライスの自動販売機
フランチャイズ店募集中

小スペースでも大きな商い。
タニコーは今すぐできる新業態をバックアップ



外食市場もやや停滞気味。そんな中で元気のいいのが中食市場だ。中食とは外食、内食(家庭料理)に対し、宅配の寿司・ピザ、調理済の惣菜やお弁当などを指す。そこで登場したのがタニコーの食品温蔵自動販売機、カレーライスの自動販売機だ。コインを入れてからたったの3秒で温かいカレーが取り出せる。

- 一流の味、ホカ弁よりもスピーディ、設置場所は工夫次第。
 - オフィスの昼食・夜食用など福利厚生機材として、駅や遊園地など人の集まる所ならどこでもOK。
 - メニューは「ビーフカレー(辛口、中辛、甘口)」「ハヤシライス」「ビーフシチューライス」「中華丼」「カルビ丼」の7種類。今後続々と多種多様なメニューが開発されている。
- モデルショップ 東京都中央区日本橋兜町12-1 大洋ビル1F
(茅場町駅12出口徒歩2分)



繁盛店訪

食事を楽しむすべての要素を満たしてくれる店

料理の鉄人、坂井宏行の店

ラ・ロシェル (上大岡店)

横浜のベッドタウンとして発展し、瀟洒な住宅が並ぶ上大岡は、市営地下鉄と京浜急行が交差する。駅周辺の再開発とともに上大岡駅の駅ビルとして建った京急百貨店の最上階レストランフロアに「ラ・ロシェル」はある。上品な色調で統一された店内は、高級感が漂う。

ランチタイムは2,500円～4,000円と手頃な価格で「坂井宏行の本格的なフランス料理(コース)」が味わえるとあって、土地柄か40～50代の女性連が多く訪れ、シャンパンカクテルなど傾けながらちょっと優雅な昼食を楽しんでいる。

「料理には手をぬかない」ことをモットーとする同店では、同じメニューを使わない(ディナーは月替わり)のが自慢。ワインやカクテルも豊富に揃っていて、若いソムリエ湯浅さんが気軽にワイン選びの相談に応じてくれるので、ほとんどのお客さまが注文、料理とともに楽しんでいる。

また、誕生日や結婚記念日などに予約来店すると、そのお客さまに合った演出やサービスで祝ってくれるなど、きめ細かい気配りも忘れない。味の追求はもちろんのこと、「食事を楽しむ」というコンセプトに徹底している。

食事の本当のおいしさを味あわせてくれる店といえよう。



神奈川県横浜市港南区上大岡西1-6-1 上大岡京急百貨店10F
Tel.045-848-7409 午前11:00～午後10:00
(ランチは予約なし、ディナーは予約した方がよい)



施工担当/谷口工業東営業所



TVの人気料理番組「料理の鉄人」でフランス料理の鉄人として全国にその名を轟かす坂井宏行シェフ。彼の手によるフランス料理は、血をキャンパスにみだてて描かれた芸術作品のよう。目で楽しみ舌で味わう。「日本人の繊細な美意識と味覚に訴える料理」を心掛けている坂井氏ならではの世界だ。

★料理の鉄人 坂井宏行 グルメアカデミー(料理教室)

坂井宏行氏によるテーマ食材を用いた料理講習会の後、賞味会を開催。毎月1回開催で年間通すとフルコース習得できる。

会費/1回 5,000～7,000円
(メニューにより異なる)
年間会費の場合45,000円
常時募集、1回毎も可
お問合せ Tel. 045-843-7337

★その他、各種イベントを開催

6/11,12 ワインセミナー
6/13(父の日) お父さんのためのワイン講座(参加無料)
※渋谷店/東邦生命ビル32F

食対面式キッチンも料理を楽しんでもらう手段です

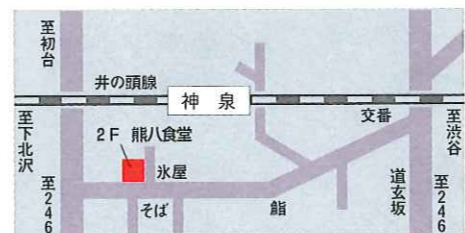
歌う料理人、森野熊八の店

熊八食堂

東京渋谷の神泉駅近くに昨年12月にオープンした、対面式キッチンスタイルのお店。フライパンなどの調理道具、ワインボトル、乾燥コーンやワインのコルクをあしらったリースなど手作りのインテリアが、木調の床と合わせてオシャレで温かみのある雰囲気だ。メニューはオードブルやスバゲッティ、ステーキなどの単品と、コースの両方がある。とくに熊八特製ランチはOLに人気。

対面式キッチンでは料理人は気がぬけない。お客さまの反応を捉えながら出すタイミング、味付けを微妙に工夫する。そんなに広くはない店内で対面式キッチンを採用したのは彼の料理人としてのこだわりだ。というのも、ここ熊八食堂では、すべて熊八さんご本人が目の前で料理したものを味わっていただくというのが基本。「熊八の味」を楽しみにやってくるお客さまの期待を裏切らない。それ故、彼が不在の時は店を閉める。

本当のサービスとは何かを心得ている、貴重な店である。



東京都渋谷区神泉町12-4,2F
Tel.03-5458-8873
ランチタイム/11:00～2:00
ディナータイム/6:00～10:00
(予約したほうがよい)

「いままでずっとタニコー製品を使ってきたので、この店もお願いしました。ああしたい、こうしたい、というムリを叶えてくれるのでうれしい。厨房の現場の状況をよく知った上での製品作りが感じられ、使い勝手がいい。材質もしっかりしている」とは、熊八さんのタニコー評。



施工担当/谷口工業首都圏営業所



故 田村魚菜に弟子入りし勉強、その後「魚菜学園」の人気教授として活躍。一方で、1990年に料理の作り方が歌詞になっている歌を歌いながら作るというユニークな「クッキングショー」でマスコミから注目、一躍全国にその名を知られることとなる。「料理は天職」と感じ現役の料理人でありつつながら、家庭科の教員免許も取得、現在、近畿大学短期大学の家政科講師も努める他、タニコーのホテルレストランショーにおける歌う料理人として名物キャラクターとなっている。

★森野熊八 料理教室

月2回×3ヵ月 土曜の午後1:00～3:00
1回7,500円常時募集(1回毎も可)
お問合せ Tel.03-5474-7056



コンサルティング

Q&A



「ドライキッチン」ってなあ～に?

A 厨房施設に求められる第一の条件は、衛生的であることです。現在、多くの厨房は床に落ちたゴミや野菜クズなどを水で洗い流すウエットシステムを採用しています。このため厨房の床はいつも濡れている状態で、しかも水はけをよくするため床面には勾配がついていて足元は不安定になりがちです。厨房内は高温多湿のため、雑菌やカビの繁殖を招きやすく、また、働く人にとっての環境も健康的とはいえません。

これらの問題を改善したのがドライシステムです。

このシステムは、「床に特殊な防水設備がなされており勾配もないこと、そのため厨房機器各種に防水の工夫(例えば、シンクには水ハネ防止、各機器にも水切りプレートや水受けプレートを付け、水が外に出さないような工夫)がなされている」点が大きな特徴です。キッチンが常に乾いた状態なので、衛生的で健康的、作業効率もよいので、最近ドライシステムを採用するところが増えています。

■キッチン・ドライシステム



- 1 勾配のない防水式の床で、衛生面も改善
運動靴でも安全。日常の床掃除はモップでOK。床が乾燥しているため細菌の繁殖を抑え、調理人の健康にもよい。
- 2 水の使用を最小限に押さえながら、機能性も重視
水をこぼさないこと、使わないことに注意を払うが、作業効率を落とさないことが大切。(シンクやその他の水を使うべきところでは自由に使える設計。)
- 3 水をコントロールするドライシステム調理機器
シンクには大型の移動式水切りプレートを装備。水ハネ防止のため内側に張り出しをつけオーバーフローを大きく。調理台はすべて水切り付き。パンラックや移動式機器には水受けプレートを搭載するなどの改善が必要。
- 4 作業効率・経済性も追求
シンク、調理台の脚は従来より内側に付け、台に近づいて作業でき、食材のクズも落ちにくい。水の使用量が従来より節約できる。(従来より1/2～1/3の節水が可能。)

※施工・設備に従来より多少費用がかかるため、今のところ大型厨房での採用が多くなっています。

★お問合せは FAX 03-3834-3234 または、インターネットホームページ URL <http://www.tanico.co.jp/> まで

包丁・まな板は清潔第一！ 病原性大腸菌O-157も寄せつけない

PASTEURIZER FOR KITCHEN KNIVES AND CUTTING BOARDS

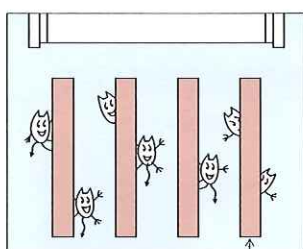
乾燥機能付き 包丁・まな板殺菌庫

昨年、猛威をふるった病原性大腸菌O-157による食中毒で、キッチン内、とくに包丁・まな板の衛生管理が見直されている。大量の調理を預かる料理人たちはふだんから衛生管理には気をつけてはいるものの、目に見えない細菌は厄介なもの。

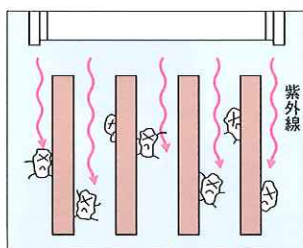
そこで登場したのが包丁・まな板殺菌庫。紫外線を利用した特殊な殺菌灯の働きで、包丁・まな板を入れておくだけでスピーディに殺菌消毒する、いま話題の製品だ。

これからの季節、厨房内の必需品として、ますますその威力が発揮されそうだ。

- 使い方は簡単、水洗いした包丁・まな板・小物調理器等を乾いた布でふき、庫内の専用収納受けに入れてスイッチを入れるだけ。
- タイマー機能により、乾燥・殺菌のコンビネーション運転も可能。
- 内・外装は耐久性に優れた高級ステンレス材SUS-430仕上げ。

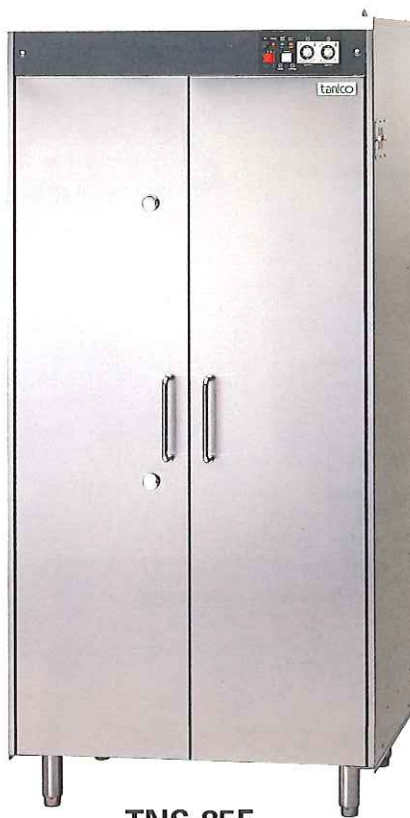


まな板

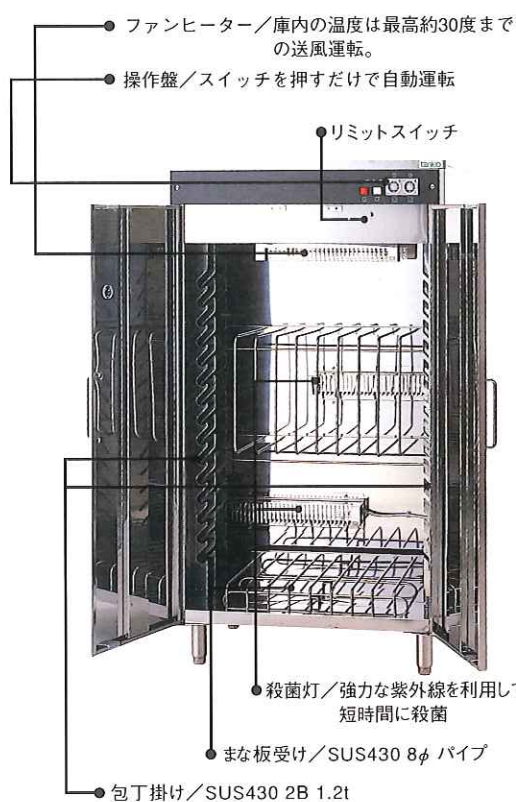


紫外線

細菌細胞内にエネルギーの大きい紫外線が吸収されて核タンパクが変化し、細菌の生命維持や新陳代謝に障害をきたして死滅する特性を利用した殺菌灯を内蔵、短時間で簡単に殺菌を行なう。



TNS-85F



型 式	外形寸法 (mm)			殺菌灯数	消費電力 单相100V	収 納 数		
	間口	奥行	高さ			包 丁	まな板	しゃもじ
TNS-60SF	600	500	1,150	2	280w	20本 柄180mm 刃290mm	5枚 W665mm×D365mm×H52mm	—
TNS-60F			1,150	3	295w	15本 柄180mm 刃390mm	6枚 W1,065mm×D465mm×H52mm	—
TNS-60HF-1		600	1,750	4	315w	20本 柄180mm 刃390mm	5枚 W1,265mm×D465mm×H52mm	10本 1,300mm用
TNS-60HF-2		1,800	4	315w	20本 柄180mm 刃390mm	10枚 W630mm×D465mm×H52mm	20本 600mm用	
TNS-85F	850	600	1,550	3	295w	30本 柄180mm 刃390mm	8枚 W1,065mm×D465mm×H52mm	—
TNS-85WF			30本 柄180mm 刃390mm	10枚 W740mm×D465mm×H52mm		—		
TNS-85HF-1			1,750	4	315w	20本 柄180mm 刃390mm	8枚 W1,265mm×D465mm×H52mm	10本 1,300mm用
TNS-85HF-2			1,800			20本 柄180mm 刃390mm	16枚 W630mm×D465mm×H52mm	20本 600mm用
TNS-20	600	500	450	1	15w	20本 柄160mm 刃305mm	※TNS-20 には乾燥機能は付いておりません	

※殺菌ランプの平均寿命は約4000時間です。4000時間を超えると殺菌効果が低下しますので早めに交換してください。

※殺菌ランプの紫外線は、直接照射される部分の殺菌に限られています。

包丁の柄等、木部内部に発生した白カビなどは死滅しませんので、発生が認められた時は、必ず煮沸消毒してからご使用ください。

今ならお買い得!

INFORMATION

SPキャンペーン実施中!!

1997年7月31日まで

おかげさまで谷口工業も創業50年(半世紀)を超え、飲食・量販・給食産業等、各フードビジネス業界の方々に、ご指示を頂き、業界においてもトップ企業への礎を築きつつあります。これも、各業界関係者・ユーザーの皆様のおかげと、心よりお礼申し上げます。そこで、当社においては日頃お世話になっている、皆様を対象にお店・企業の商売繁盛・長期拡大を応援するためのSPキャンペーンを各営業所ごとに開催しております。



—— 詳細、製品内容は各営業所・担当までお尋ねください。 ——

一例として… 対象製品

1 省力化炊飯機器として

業務用小型自動炊飯装置
電磁立体炊飯器

■こめ太郎(ガス式)

■電気こめ太郎

■電磁式立体炊飯器



TIRC-5



TRM-5



TIRM-4

2 裸火厳禁店舗への対応型電磁調理機器として

電磁フライヤー
卓上電磁調理器

■電磁フライヤー

■電磁調理器



TIH-33



N-TIFL-45

3 これからの夏に向けての冷凍・冷蔵庫・製氷機として

今回特別
協賛メーカー
三洋電機
全製品

SANYO

■製氷機



SIM-E36

■コールドテーブル冷蔵庫
(センターピラーレス)



SUC-E1261SH/SUC-U1261SH

■センターピラーレス冷蔵庫



SRR-E1281SH/SRER-U1281SH

4 大量調理としての給食センター・病院厨房等の合理化製品として

大量煮炊釜用ガス回転釜や卓上連続フライヤー・
搬送に便利なホスピタルカート・最新技術のスチー
ムコンベクションやスチーム&ウォーマーなど

■ホスピタルカート

■スチームコンベクションオープン
(電気式)

■スチーマー&ウォーマー

■ガス回転釜

■卓上フライヤー



TRK-110G



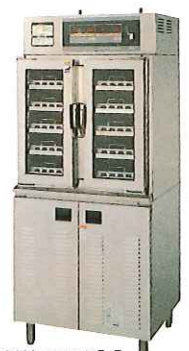
CFL-12



HC-36M



THCV-10-11



SSW-0706SG

この他の製品も各種大変お求めやすくなっています。このチャンスをお見逃しなく!