

ニコニコ笑顔のおいしい料理を
2つのパンがかなえます！



「おいしい」の秘密は圧倒的な蓄熱力

NICOパンは、15mmの厚さのステンレス鋼板を採用。
高い蓄熱力が、食材の中心までしっかりと熱を通し、
さまざまな料理のおいしさを生み出します。

1台5役の多機能同時調理器

NICOパン

いまある調理器を集約できます！



TEFG-95W

CURRENT NEWS

「カレントニュース」

Vol.49

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

2023年1月31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 TEL:03-5498-7111 (代)
編集：KWC/デザイン：ライラック

CURRENT NEWS

Vol.49

「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

今、この時代に 一歩先へ

世界に「つ」だけのキッチン
「文筆家のキッチン編」
ツレツレハナコ様

タニコーの社会貢献

食品ロスを価値に変える
新しい取り組み

厨房設計ワンポイント講座
知ってトクするコラム

タニコーニュース

安心・安全な厨房環境で
おいしい料理を作ってもらうために



タニコー株式会社



今、 この時代に 一歩先へ

直面する問題をポジティブにとらえ、解決するための方法を模索するとき、それは問題から「課題」へと変わります。この時代ならではの課題を解決するために、一歩進んだ取り組みを行っている各店の経営者・リーダー取材しました。

CASE 1



たてしなこうげん
**蓼科高原
バラクライングリッシュ
ガーデン**
(長野県茅野市)

**閑散期を有効活用して
作業効率化と機械化で
生産量アップ**



飲食業界が直面するさまざまな課題に立ち向かう 経営者・リーダーたちの野心的な取り組み

今や日常において新しい生活様式はすっかり生活の一部となり、私たちの生活は以前と比べて大きく変わりました。飲食業界においても、安心・安全に食事を楽しめるよう消毒や換気を徹底するほか、テイクアウトや通信販売に舵を切るなど、補助金や助成金を利用して業態を変更する飲食店が多くありました。

その一方で、あらためて浮き彫りになってきた飲食店にとっての課題として、人手不足が挙げられます。行動制限

による営業自粛、営業時間の短縮、来客数の大幅な減少の中で、以前からの人手不足問題はいったん落ち着く傾向にありました。しかし、行動制限が解除され、新しい生活様式が始まるとともに再び人手不足に悩まされる店が増え、あらためて経営課題として浮上してきました。

そのほかにも、2020年からいまだに続く売り上げの伸び悩み、人材育成の問題、原材料の価格高騰など、飲食業界を悩ませる課題は多岐にわたっ

ています。

今後、人手不足問題とはどのように向き合っていけばよいのか。売り上げを回復・維持するためには、どうすればよいのか。今回の特集では、飲食業界が直面するさまざまな課題に対して、新たな戦法で立ち向かう飲食店取材しました。

今、この時代に一歩先へ——そんな野心を持った経営者・リーダーたちに、未来を見据えた各店の取り組みについて伺いました。

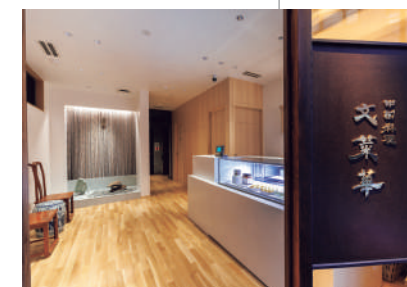


CASE 2



グリル ポット ハウス
GRILL POT HOUSE
(東京都調布市)

**イートインだけでなく
通販やテイクアウトにも
対応する機能を店舗に集約**



CASE 3



ぶんさいか
中国料理 文菜華
(千葉県柏市)

**新築の5階建て店舗に
自社工場を開設して
地域の食の魅力を発信**



飲食業界が現在抱える主な課題

① 売り上げの落ち込み

2020年の新型コロナウイルス感染拡大以来の売り上げの低下傾向は、回復の方向に向かいつつあるとはいえ、まだコロナ前の水準にまで回復していない業態も見られる。2023年はさらなる売り上げの伸びが期待される。

② 人手不足

2020～21年の売り上げ低下に伴い、人件費の削減に踏み切った飲食店は少なくない。売り上げが回復傾向となってからも、流出した人材を取り戻すには至らず、人手不足に悩まされる飲食店が多くなっている。

③ 感染対策

飲食店の業務において、以前はなかった感染対策が欠かせないものとなっている。これにより、スタッフの体調管理をはじめ、キャッシュレス決済の導入や店内の衛生管理など、従業員の業務負担が増えている。



効率と従業員の労働管理を重視した厨房に未来を見据えた新体制へシフト



たて しな こう げん

蓼科高原 バラクライングリッシュ ガーデン (長野県茅野市)



バラクラ・ベーカリー リーダー 田中みどりさん オーナー ケイ山田さん 総支配人 多田佳男さん

服飾デザイナーのケイ山田さんが英国で服作りの素材を求める中、英国庭園の文化に感銘を受け1990年開園。日本初の本格的英国式庭園として、日英協会賞を受賞。王立園芸協会のパートナーガーデンに3年連続で名園認定された。

閑散期のマンパワー活用で雇用を安定化 機械化によって繁忙期の作業効率UPを図る

「蓼科高原バラクライングリッシュガーデン」は開園して33年。2022年から365日営業へと方向転換し、閑散期だった冬のシーズンも営業を始めました。「今まで冬の時期は、パートの方には休業していただいていたのですが、繁忙期の夏は忙しく、ケーキ作りなどが追いつかない状況でした。閑散期にもパートの方を稼働させ、年間通して作業効率を上げることができないかと模索してきました」と総支配人の多田佳男さん。長年使用していたオープンが故障し、

新しい機器の購入を検討したのをきっかけに、ベーカリー厨房のレイアウトを改善し、別棟の厨房をオンライン販売向けに改装することを決意。雇用対策として冬場のジャム製造も視野に入れ、製造したジャムを夏の繁忙期に利用することで作業効率化を図ることができると考えたそう。また、ジャム作りの工程で手間がかかる作業については、人手だけでは追いつかない部分に機械を導入し、効率よく生産量上げる方向へ舵を切りました。

BAKERY KITCHEN



3



4

- 1 天板が6枚の3段オープン導入で、一度に焼ける商品の量が増えた。
- 2 絶品デザートは熟練したパティシエが丹精込めて作り上げる。
- 3 地元立科町産のりんごをほぼ2玉使った名物の紅玉アップルパイ。
- 4 英国伝統のヴィクトリアンケーキ。ナッツとドライフルーツをたっぷり使い、じっくりと焼き上げる。



1



2

JAM WORKSHOP



5



6

- 5 ジャムのビン専用の消毒器を導入。消毒器に入れることで熱が加わり、ビンの中の空気を抜くことができる。機械を導入したことで作業効率アップ!
- 6 カフェレストランではランチや季節ごとにメニューが変わるアフタヌーンティーが楽しめる。
- 7 開園当初から改良を重ねてきたスコーンの味は英国人のお墨付き。

スタッフの動線を緻密に考えて機器を配置 作業時の手間が減りストレスフリーな厨房へ

「厨房の機械化は全くの未経験でしたので、タニコーの田中さんにお伝えして相談し、全てお任せしました」と多田さん。展示会へ足を運んだ際、購入する機器の説明だけでなく、厨房のレイアウトなどトータルで丁寧なアドバイスを受けたことで発注を決めたのだそう。繁忙期の作業効率化も考慮し、大容量のオープンを導入。「オープンとは以前より容量が増え、タイマーもついているので温度管理も簡単! 見た目もおしゃれです」とベーカリー・リーダーの田

中みどりさんは語ります。動線を考えて設営された通路幅や機器の配置で、作業効率がアップしました。

「今後は通販やSNSにも注力し、地元産のフルーツを使った英国のお菓子やジャムを紹介することで、より多くの人に英国文化を知ってもらいたい」とオーナーのケイ山田さん。英国文化のパイオニアとしてほかでは真似できない品質の商品を提供し、遠く離れたこの土地で英国文化の魅力を伝え続けていきます。



DATA
蓼科高原バラクラ
イングリッシュガーデン
長野県茅野市北山栗平5047
TEL 0266-77-2019
HP <https://barakura.co.jp/>

《営業'S VOICE》



ベーカリー事業部
田中領良

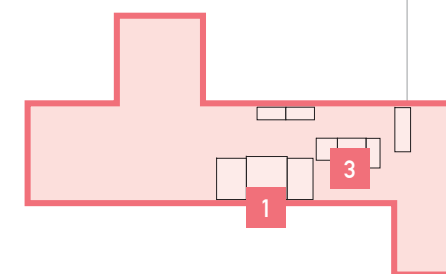
お客さまと話し合いを重ね、作業手順や動線を考えた機器の配置を意識しました。また、専門メーカーの協力により、生産能力の向上や効率化を意識したお客さまのニーズに合った総合厨房を作り上げることができました。今後も、あらゆる面でお力添えできるよう、全力でサポートしていく所存です。

SHOP & CAFE

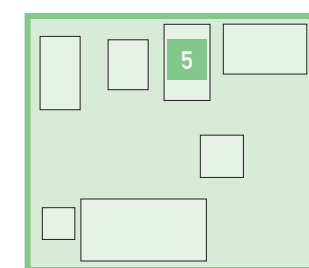


7

ベーカリー厨房 レイアウト



別棟内工房 レイアウト





今こそさらに高まる健康志向 「おいしい」に「健康」の付加価値を



I.P.S.株式会社 代表取締役
井上翔輝さん

米・仏でレストランビジネスに携わり、帰国。2012年、I.P.S.株式会社を設立。同年CROSSグループ第1号店「CROSS TOKYO」を開業。2020年、カラダ喜ぶお取り寄せサイト「&CROSS」を開設し、「薬膳ブイヨン食肉寿鍋」など販売開始。

西洋料理をルーツとする社長が 「漢方・薬膳×鍋」を極める

2022年4月、調布・三鷹地域にできた商業施設BRANCH調布に、焼肉と鍋というユニークな組み合わせの店がオープンしました。漢方で育った漢方肉と薬膳鍋を提供する「GRILL POT HOUSE」です。日本のコロナ元年から3年目の開業ですが、実はもっと前から布石を打っていたのだとか。

もともと西洋料理店を経営していた井上翔輝さんは、毎年2月の売上の落ち込みが気になっていたと言います。「その時期、一般的に売れているの

は鍋料理。創業時のトライ＆エラー精神に立ち返り、期間限定の鍋を始めました」と井上さん。

一時期、自身が体調を崩してから興味があったという漢方や薬膳と組み合わせ、薬膳鍋の提供を開始。フレンチのブイヨン・レギューム（野菜のダシ）を生かした「カラダが喜ぶ」鍋は評判を呼びました。漢方三元豚のしゃぶしゃぶ鍋と合わせ、経営は大きく躍進。

しかし、そこに到来したのが新型コロナウィルスの感染拡大でした。

免疫力を上げる漢方鍋がコロナ禍で評判に ラボ+レストランでお客さまにハッピーを届ける

転機になったのは、レストランの売り上げが大きく落ち込んだ緊急事態宣言中のこと。お客さまから「あの鍋、送ってよ」との要望が。コロナ禍で免疫力が話題となっていた時期に、薬膳鍋が家庭で求められるようになりました。

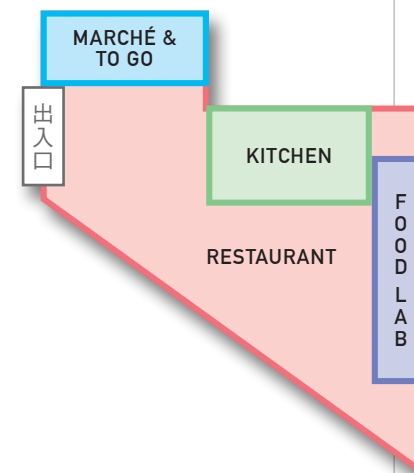
大急ぎで製品化を進め、冷蔵配送できるよう、衛生上の問題を約20日でクリア。薬膳鍋の通販によって売り上げは大きく伸び、次の戦略は通販商品開発用のラボをつくることに。

「レストランでお客さまのハッピーをつ

くると同時に、ご自宅にも私たちの思いを届ける。コロナ禍で、2つの軸を兼ね備えた拠点が必要となったのです」

そんな折にBRANCH調布出店の声がかかりました。「以前からお付き合いのあったタニコーの松田さんに相談し、ラボ+レストランを両立する当店を立ち上げました」とのこと。未曾有の危機であるコロナ禍においても、お客さまのニーズに寄り添うことが成功につながりました。今後どのような商品がラボで生み出されていくのか楽しみです。

GRILL POT HOUSE レイアウト



RESTAURANT



- 1 薬膳スープは、生薬や漢方、スパイスやハーブと12種以上の野菜や丸鶏など、36種類以上の厳選素材がオリジナル配合で煮込まれている。
- 2 壁のイラストは、画家・アーティストとして活躍する田中健太郎氏の作。井上社長の友人なのだとか。
- 3 無煙ロースターで焼く漢方肉は、宮城県関村牧場からの直送。
- 4 スタッフが使いやすい設計のオープンキッチン。レストランから見たときの臨場感もばっちり。



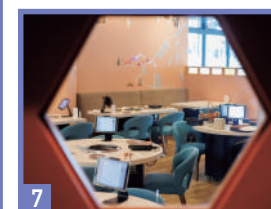
KITCHEN



FOOD LAB



- 5 オリジナルの特製ダレやキムチもラボで作成している。最新の急速冷凍機も導入。
- 6 食材を余さず活用したスープ。しばらくするまで煮込む。
- 7 ラボの窓から覗いたレストラン。漢方・薬膳は野菜不足に悩む子ども連れのお客さまにも好評。



MARCHÉ & TO GO



- 8 店内のマルシェで、無農薬、有機栽培にこだわった地産野菜を販売。ユニークな野菜に目が止まる。
- 9 リコッタチーズを混ぜ込んだ自家製ジェラートが人気。長崎県壱岐島の名産・柚子を使ったコラボ商品も。

「営業's VOICE」



トップシェフチーム課長
フードビジネスコンサルタント1級
松田裕己

井上社長は人を信頼して任せてくださる方で、私とは食えることが好きという共通点があります。「GRILL POT HOUSE」の立ち上げでは、タニコーで用意できるものはすべてお任せいただき、他社製品の導入もコンセプトに沿うよう助力させていただきました。お店の成長に合わせ、今後できる限りのサポートをさせていただきますつもりです。



DATA
GRILL POT HOUSE
東京都調布市深大寺東町7-47-1
BRANCH調布1F
TEL 042-444-2258
HP <https://www.cross-grill-pot-house.com>



食を通じてふるさとを愛し、 人と街の活性化を目指す

中国料理 文菜華 (千葉県柏市)



株式会社マンダリンモア 代表取締役
渡辺展久さん

千葉県柏市出身。中国料理の有名店での修行を経て、2007年に中国料理文菜華を開店。調理師専門学校や料理教室の特別講師、飲食店の総合プロデュース、柏市産業振興会議の委員などあらゆる分野でマルチに活躍中。

今までの経歴や経験を生かして踏み切った お客さまにノウハウを伝えるためのショールーム

「ひとつの場所で全てが揃う、ショールーム的な建物にしかかったんです」と笑顔で語る渡辺展久さん。2007年11月の開店から15年、「中国料理 文菜華」は工場やショップを併設した飲食店として、2022年12月に全面リニューアルオープンしました。

10年以上前から他店のプロデュースも行っていた渡辺さん。自店のリニューアルは、そこで培ったノウハウを活かし、今の時代に合った従業員の育成や労働環境整備、質を下げずに売り上げと

回転率を維持していくために考えた結果でした。また、コロナ禍でお客さまが安心できる店舗空間を考え、借りていた店舗を改装するために土地ごと購入。事業再構築補助金の申請も通り、実践的かつサステナブルな建築を取り入れた店舗へ生まれ変わりました。

「料理人は、全フロアを行き来するため空いている時間に自分のフロア以外の仕事ができる。従業員にとっていい刺激になりますし、人材の有効活用につながります」と渡辺さんは言います。

3F KITCHEN & ROUND TABLE



- 1 文菜華では、北京ダックに最も適したサイズの鴨を指定してオーダー。仕立て方までを指定して依頼し、仕入れている。
- 2 円卓が1卓だけ配置されたラグジュアリーな空間で、文菜華名物の北京ダックを堪能できる。
- 3 オリジナル煉瓦窯で焼き上げる鴨を間近で見られる。写真は料理長の三輪篤史さん。
- 4 惣菜、菓子、レトルト食品を製造する工場で、OEM製品の製造も視野に入れている。

2F LABORATORY



4F PRIVATE ROOM



情熱を提供できるレストランを通して 食の楽しさを伝える食育活動を推進したい

約2年前から店舗の改装に取り掛かるも、試行錯誤の連続だったとのこと。「特注で依頼したものも多く、特に北京ダック用の窯には思い入れが強いです。平塚さんと共に2時間半かけて車で煉瓦窯のメーカーへ行き、約12時間もの試し焼きをしたのはよく覚えてますね。そのおかげで世界に一つしかない、納得のいく窯ができました」

渡辺さんが現在力を入れているのは、地元・柏の外食産業の活発化と、外食を通じて食の楽しさや喜びを発信する

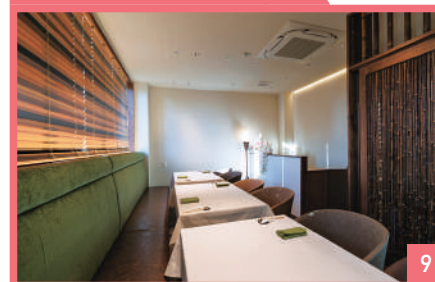
食育活動。新しい店舗でも、柏の生産者さんが作っている食材の魅力を掘り下げ、その食材を用いた料理を提供していくことが使命だと考えています。

「今までは商品の製造などを外部に頼むこともあったんですが、自社工場を持つことによって小さい規模での商品化が可能になる。柏には良いものがたくさんあるので、その魅力をもっと発信していきたいですね。僕たちレストランは、その情熱と食の楽しさを提供できるのでから」と渡辺さんは語ります。

1F ENTRANCE LOBBY



5F RESTAURANT



- 7 店に入ると、明るいロビーがお出迎え。シェフ手作りの本格香港スイーツを扱うショップを併設。
- 8 2階のキッチン&工場で作っているオリジナルの辣油。名店の味を家庭でも楽しむことができる。
- 9 ランチやディナーだけでなく、中国茶とともに味わうアフタヌーンティーも企画している。

《営業'S VOICE》



柏営業所 所長
平塚琢真

渡辺社長はさまざまな構想をお持ちの方で、ご要望に応えるために今までの経験や知識をフル活用して対応しました。今回は北京ダックの窯をはじめ特注品が多かったため、可能な限り各メーカーと交渉し、納得のいく商品を提供することができました。今後ともご期待に沿えるよう、常にアンテナを張り、ベストを尽くしながら精進してまいります。

中国料理 文菜華 レイアウト

5F RESTAURANT レストランルーム
4F PRIVATE ROOM プライベートルーム
3F KITCHEN & ROUND TABLE キッチン&円卓
2F LABORATORY 工場
1F ENTRANCE LOBBY エントランスロビー

DATA
中国料理 文菜華
千葉県柏市東上町2-2
TEL 04-7164-5211
HP <https://bunsaika.com>

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

文筆家の
キッチン
編

ツレヅレハナコ様



**最終段階で気づいた
奥行きを広げることのメリット**

自然光が差し込むガスコンロ脇の窓際は、料理撮影にもってこいの場所。このスペースを広くするのは当初の計画通りでしたが、仕様確定直前の最終段階で、コンロ奥のスペースも広いとボウルを置くなど便利に使えることに気づいて相談。奥行きを5cm 拡大しました。



**使い勝手も見映えもいい！
ステンレス板金の棚**

ガスコンロ奥の壁に設けられた調味料棚は、板金で製作したもの。MEISDELショールームで同様の棚を見かけ、高度な溶接技術によって実現できるといった説明を聞くうちに心が動いてしまい、追加オーダー。多くの人から「カッコいい!」と評判の棚です。



**ゴミ箱に合わせて設計された
ジャストサイズの空間**

使いやすい場所にゴミ箱がびったり収まるように、事前にステンレス製のゴミ箱を購入し、そのサイズに合わせて設計を依頼。野菜を切って、生ゴミが出て、ゴミ箱に捨てるという動線を考慮して、ゴミ箱を置く場所を決めました。



「理想のキッチンを求めて家を建て、フルオーダーしたステンレスキッチン。 つまみを作ったらその場で晩酌できるほど落ち着く場所です」

**ガスコンロを一段下げて
誰でも使いやすいキッチンに**

MEISDELのHPで、ガスコンロが一段低くなっている施工事例を見たハナコさん。自身の身長約170cmに合わせてキッチンを高めに設定する関係で、鍋の中が見づらくならないよう、ガスコンロの部分を7.5cm 下げることになりました。



**さまざまな用途に使える
二槽シンクが便利**

ハナコさんがキッチンを使う際に欠かさないのが、家庭用キッチンでは珍しい二槽シンク。野菜を洗ったり、手洗した食器の水切りに使ったりと、場面によって幅広く活用できます。シンク内のカゴも、寸法を合わせて作ったステンレス製です。



キッチンへの 7つの こだわり

**清潔に保ちやすいシンク一体型の
ステンレス製排水口**

シンクの排水口をオールステンレスにしたのも、こだわりポイント。フタ以外は、シンクと一体で成型されたステンレス製排水口なので、汚れがたまりやすい溝がなく、いつも清潔に保てるのが特徴。毎日、気分よくキッチンを使うことができます。



**大容量の引き出しは
スパイス専用の収納スペース**

深さも奥行きもたっぷりの引き出しには、さまざまなスパイスがぎっしりと詰まっています。ほかに、プラスチック製密閉容器の収納用引き出しも。それぞれの引き出しに何を入れるかは、初めから想定していました。



文筆家
ツレヅレハナコさん

食と酒と旅を愛する文筆家。お酒とつまみと台所道具がある場所なら日本全国、世界各地をかけめぐ。『女ひとりの夜つまみ』(幻冬舎)、『ツレヅレハナコの薬味づくしおつまみ帖』(PHP研究所)、『ツレヅレハナコのじぶん弁当』(小学館)、『食いしん坊な台所』『女ひとり、家を建てる』(河出書房新社)など著書多数。

キッチン」という点がブレることはありませんでしたが、以前のマンションに比べるとスペースが約3倍も広くなったため、図面を見ながら動線をチェックし、機器の配置などをサイズ感も含めて検討したとのこと。

MEISDELとのやりとりを重ねるごとに自身の潜在的な要望も確認することができ、つ

くりたいキッチンのイメージと図面との間にあった距離はしだいに縮んでいきました。最終的には「完成したキッチンに立っている自分の姿がだんだん明確に見えてきた」そうです。

完成したフルオーダーキッチンに、ハナコさんは大満足。以前のマンションで気に入っていたコンロ横の窓からキッチンに差し込む“サイド光”も、パワーアップして実現。「つまみを作ったら、そのまま台所で晩酌もします」というほど落ち着く理想のキッチンから、今日もハナコさんはおいしい情報を発信しています。

営業'S VOICE



MEISDEL 室
室長
須賀千尋

ハナコさん理想のキッチンを実現すべく、できる限りの提案をさせていただきました。今、本やWebなどで紹介されたこのキッチンに影響を受ける方が急増中。本誌47号の上田淳子先生も、ハナコさんのキッチンを見学されたそうです。

設計'S VOICE



MEISDEL 室
伊東千春

誌面でご紹介している2階のメインキッチンのほかに、実は1階にもキッチンを設置しています。将来的に飲食店として許可が取れる設備になっている、現在はお友人たちとのホームパーティーなどの際に活躍しているそうです。



食品ロス を 価値



に変わる新しい取り組み

経済の発展とともに増加した食品廃棄物。タニコーが経営するターニーベーカリーカフェではこの問題を解決すべく、新しい取り組みを始めました。

ターニーベーカリーカフェ 食品ロス対策3つの柱

1

事前予約で個数を調整

食品ロス対策は仕込みから。子ども食堂「クラブ・ターニー」では、お客さまに事前予約いただくことで、人数や来店時間帯をあらかじめ把握。余剰分が出ないように食材の発注数や用意するパンの個数を調整しています。



2

ドギーバッグの用意

「外食などで発生した食べ残しを自宅に持ち帰る行為、またはその容器」をドギーバッグと呼び、食品ロス対策の一環として推奨されています。ターニーベーカリーカフェでも余った料理やパンをご家庭でお楽しみいただけます。



3

余った食材の再利用

余ったパンや賞味期限が近いパンを畜産農家へ送り、家畜のエサに再利用。飼料に使われる添加物は飼料安全法によって成分規格が定められており、安全確保の基準を満たさなければ再利用できません。ターニーベーカリーカフェで提供しているパンは可能な限り無添加にこだわっているため、無駄なく食品リサイクルに活用できます。



食品ロス削減で豊かな社会を目指す

食べ残し、売れ残り、賞味期限が切れてしまったなど、さまざまな理由で食べられたはずのものを捨ててしまう「食品ロス」。世界へ目を向けてみると、食糧が必要な人たちに均等に行き渡らない現状や、廃棄の際の運搬や焼却で排出されるCO₂など、大きな社会問題になっています。

日本では食料を大量に生産・輸入し、豊かな食生活が営まれている反面、その多くを捨ててしまっている現実が報道などで取り上げられ

ています。農林水産省は2018年に、事業系食品ロス量を2000年度比で半減させる目標を設定。CSR(企業の社会的責任)がますます重要視される中で、食品事業社のみならず各分野の強みを生かした食品ロス対策を始め企業が増えてきています。

タニコーが経営するターニーベーカリーカフェでも、新たに食品ロス対策への取り組みを始めました。タニコーは食品ロスを価値に変え、SDGsへの貢献に取り組んでいます。

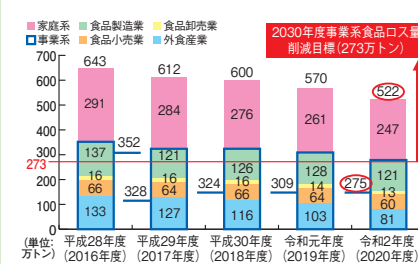


日本の食品ロスと食品事業社の取り組み

農林水産省の発表によると、2020年度の日本国内における食品ロス量は522万トン。推計を開始した12年度と比較すると約120万トンが削減され、過去9年間の最小値となりました。しかしそれでもなお、国民1人当たりが毎日お茶碗1杯分のご飯(約113g)を捨て

ている計算になるといいます。

522万トンのうち、食品事業系が出している食品ロス量は、全体の半分以上にのぼる275万トン。削減目標の達成、ひいては持続可能な社会を目指し、多くの企業が食品ロス対策の取り組みを推進しています。



出典:「食品ロス量の推移(平成24~令和2年度)」(農林水産省)

ターニーベーカリーカフェのご紹介



東京のJR大崎駅近くにあるターニーベーカリーカフェでは、パンの生地から販売までをすべてカフェ内で行っており、いつでも焼きたてのパンをお召し上がりいただけます。今後ベーカリーの開業を検討されている方向けに、実際の機器を使った試し焼きや、メニュー開発のお手伝いをするテストキッチンとしても活用いただいています。提携企業さまと力を合わせ、皆さまに喜んでいただけるようなイベント企画も随時開催していますので、どうぞお気軽に足をお運びください。

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 総務人事部
TEL 03-5498-7921

Tarny Bakery Cafe

〒141-0032
東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎 2F
営業時間:10:00~18:00 定休日:土、日、祝
TEL 03-6417-0360
HP <http://tarny-cafe.com>



Lesson 11 厨房機器の高さを考える

監修：石川貴彦(設計室 室長)／土井利晃(本社営業部 設計グループ マネージャー)

身長に合わせた機器の高さで体への負担を最小限に

タニコー設計室監修による厨房設計のワンポイント講座。第11回は「厨房機器の高さ」について解説します。業務用厨房機器のスタンダードな高さは800mmの時代が長く続いていましたが、タニコーでは2021年4月に標準作業面を850mmに上げるという仕様変更を行いました。これには大きく2つの理由があります。

1つめの理由は、日本人の平均身長が昔に比べて高くなったことにより、高さ800mmでは作業中の身体への負担が大きくなってしまいうためです。学校保健統計のデータによると、タニコーが設立されて間もない1950年代の平均身長は男性約160cm、女性約152cmでしたが、2021年は男性170.8cm、女性158.0cmとどちらも高くなっています。

一般的に調理機器の作業面の高さは「身長÷2+5cm」で計算することができるので、女性の平均身長158.0cmをもとに計算する

と、適切な作業面の高さは840mmになります。この計算結果から、従来の高さ800mmでは40mmほど足りず、腰などへの負担が大きくなってしまふことがわかります。

2つめの理由は、機器底面を高くすることで、厨房の衛生環境をより良い状態に保つためです。高さを変更するにあたり、タニコーでは機器の脚の部分100mmから150mmへと50mm高くしました。この連載の第6回でも取り上げましたが、脚を高くすることで機器下の床面にモップやブラシが入りやすくなり、清掃性の向上につながります。

このような理由からタニコーは、規格製品の高さを850mmへ仕様変更を行いました。たかが50mmの違いではありますが、その50mmによって身体への負担も厨房の衛生環境も大きく変えることができます。

厨房の環境をより良くするために、また、身体への負担を減らすためにも、厨房機器の高さについてしっかりと計画することが大切です。



タニコーのホームページでは厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
HP <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

知ってトクするコラム

「おいしい!」の笑顔をつくる NICO パン&NICO ちゃんが新登場!

多機能同時調理器「NICOパン」で厨房をコンパクトに!

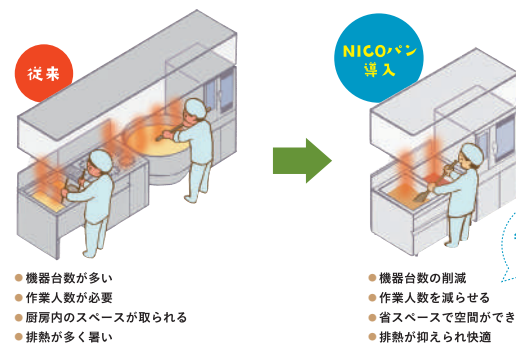
幼稚園・保育園向けに、大量調理や同時調理に優れた多機能同時調理器「NICOパン」を発売予定です。「焼く」「煮る」「揚げる」「炒める」「茹でる」の5つの機能を1台に集約し、より効率の良い厨房が実現します。

左右に2つのパン(槽)が並んでいることで、異なる料理を同時に並行して調理することができます。「給食のメニュー数が多く、調理が食事の時間に間に合わない」「今ある厨房機器を集約させてよりコンパクトな厨房にしたい」といったお客さまのご要望を、NICOパンが解決します。

そして、おいしくできる最大の秘密は圧倒的な蓄熱力。厚さ15mmのステンレス鋼板を採用

しており、高い蓄熱力が料理のおいしさにつながります。蓄熱力が高いために調理時の温度変化を減らし、安定した熱によって短時間でも食材の中心までしっかり火を通すことができます。

1台で幅広い調理に対応し、コンパクトなスペースで効率アップできるNICOパンは、コストの削減にも貢献します。



- 機器台数が多い
- 作業人数が必要
- 厨房内のスペースが取られる
- 排熱が多く暑い

- 機器台数の削減
- 作業人数を減らせる
- 省スペースで空間ができる
- 排熱が抑えられ快適

タヌキの NICO ちゃんが仲間入り!

tanicoの「ta(タ)」を抜き、タヌキのNICOちゃんが新登場! これからのいろんな場面で登場します。お楽しみに!



tanico NEWS

安心・安全な厨房環境でおいしい料理を作ってもらうために

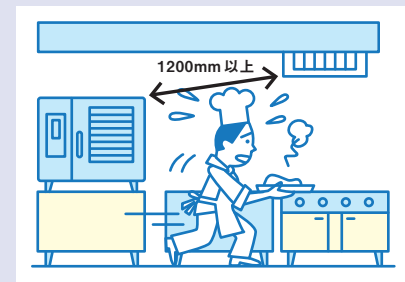
2022年10月、スチームコンベクションオーブンとグリス除去装置の離隔距離の基準が緩和されました。

これまででは…

スチームコンベクションオーブンは安全な機器であるにもかかわらず、条例によって、グリス除去装置との離隔距離が定められていました。

ケース①

十分な距離が取れないため、シェフの希望する配置でスチームコンベクションオーブンを置くことができなかった。



ケース②

十分な距離が取れないため、スチームコンベクションオーブンを低い位置に設置せざるを得なかった。

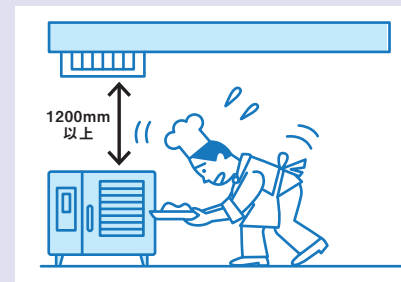


イラスト:安田俊博

そのため、シェフが希望する配置で機器を置くことができず、使いにくい厨房設計になってしまふことがありました。

そこで!

「厨房で働く皆さんに、より快適においしい料理を作ってほしい!」

スチームコンベクションオーブンの安全性を認知してもらうため、タニコーは立ち上がりました。

当社で安全性の試験を何度も行い、調理時の発火の危険性が低いことを証明。スチームコンベクションオーブンの安全性を総務省消防庁へ申し入れることで、より使いやすい厨房レイアウトで料理を作ることが可能になりました。

■ 離隔距離緩和までの経緯

2021年 9月	総務省消防庁へ訪問 離隔距離について変更を提案
2021年10月	機器の安全性について当社で試験を実施
2022年 3月	各メーカーで安全性試験を実施
2022年 7月	当社にて総務省消防庁立ち会ひのもと 安全性試験を実施
2022年10月	離隔距離緩和と通達の発表



編集後記

昨今のように激変する世の中にあつては、「なぜこうなのか」という問いかけを行い、原点に戻って今を見直す力が必要です。人手不足や売り上げの減少などさまざまな課題に直面し、試行錯誤を重ねてきた飲食店の根底には、

「お客さまを喜ばせたい」という強い思いと、さらに良い状態にすべく現状に疑問を持ち続ける前向きな姿勢が徹底されているように感じました。ポジティブシンキングを忘れず今後も役立つ情報発信をしていきます。