

唐揚げはよく提供されるメニューだけに、より美味しいものがあると、店の売り上げアップにも貢献できるかもしれませんね。

フライヤーカタログより抜粋

見学やデモ調理は、事前に内容を相談して申し込みが必要です。お問い合わせください。



ショールーム



テストキッチンとデモンストレーション用調理器具

広報誌「CURRENT NEWS」では、素敵な飲食店の内装とともに、美味しそうなお料理が並んでいます。厨房機器の納入先で取材OKが出たところをピックアップされており、店舗のデザインとともに、器具の上手い納めかたが紹介されています。「見るキッチン」に必須の知識で、こちらも参考にもなりそうです。

**✕ お客さまの満足を顔見るためには
厨房の職人が快適に作業できることも大切**

そんな好意によって、お客さまにゆにこそ満足いただける、店にこそたのめ点です。『そなたのお客さまの笑顔に気が配られて』と貝娘さん。高級おもてなしのウチナー・カステランのシェフが得意なおオーダーでした。水栓の位置もあてて低くするのと気をつけて。

「ただし、本当に満足していただくためには、厨房のシェフが気持ちよく仕事できる環境も欠かせません。そのため、厨房設備には妥協しないというのが私の考えです」と貝娘さん。『シェフは半日寝る暇も取らず、手洗いシンクは常に』『作業台に合わせたサイズの冷蔵庫もシェフの手で』とに細心の注意を払うためです。『厨房のスペースは限られており、換気機もどっかと思いますが、絶対に壊った機能だとシェフがアツプしてもお返しは』

水漏れ対策や安全な設備は、厨房の新たな顔とならなければなりません。




ここがこだわり！



手洗いシンクの
水栓を低い位置に

水栓の位置を低くすることで、シンクは浅く
なってしまうが、お客さまから見えないよう
景観第一に徹した。その上で貝瀬さんや
板前・寿司職人の皆さんの使いやすさも
考慮し、ミリ単位で調整した。

CURRENT NEWS vol.51

フットワークの軽いタニコーらしく、支部単位でのイベントにも参加していただけるそうです。支部企画でお困りの方、厨房機器の見学会や勉強会の開催など、相談してみてもいいのではないでしょうか。

協会の窓口の、長谷川さんの連絡先は次の通りです。

☎ : 04-7197-2662