

ここが
すごい!!!

調理機器& マネジメント ツールの 「バリューアップ +効率化」

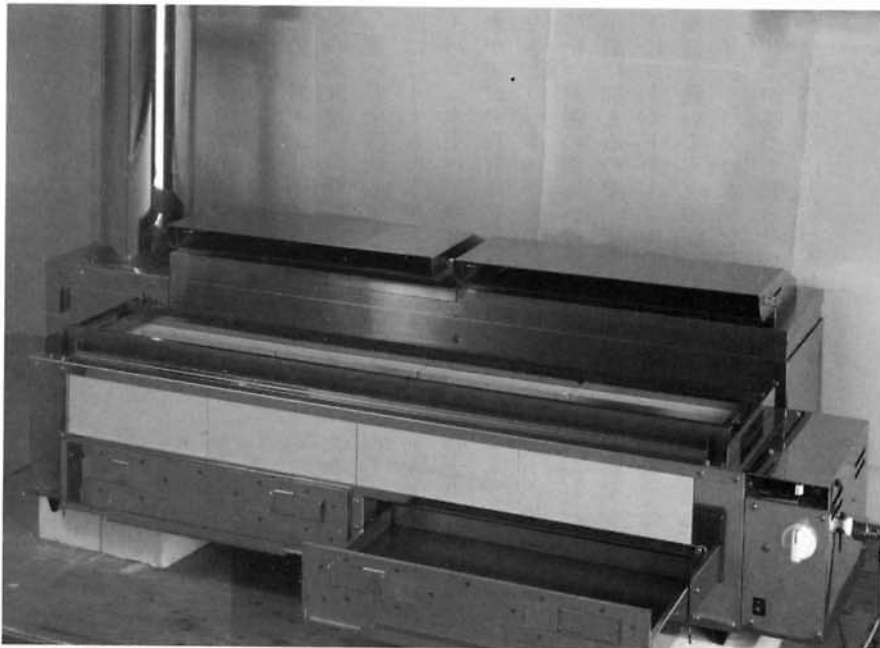
調理、サービス、マネジメントなどにおいて、その質を高めるツールがいくつも存在するが、当然のことながらその目的はお客様の満足度を高めることである。ここでは業務の効率化だけでなく、商品やサービスの付加価値を高めてくれる優れたもののツールを紹介する。

ピックアップ 調理機器

着火機能付き 無煙やきとり器 (SC1-F1)

東、産業株

東京都葛飾区四つ木3-7-12 ☎03-3694-6392 <http://www.8929.co.jp/index.html>



炭火から出る煙は、クリアフード下(やきとり器の奥)にある吸気口から吸い込まれてダクトから排気される。設置工事なども同社が請け負う。無煙化、本体着火、送風、各種安全装置と多彩な機能を備える

多彩な機能で炭火調理の
簡便化と安全性を向上

炭火で焼とりを焼き上げる様子は、見た目にも楽しく、おいしさを感じさせる演出のひとつ。ただ、煙の多さから衣服に臭いが移るなど、女性客などの集客にはかえってマイナス

の要素にもなっていたが、そうした悩みを解決するのが、東、産業株が販売している「着火機能付き 無煙やきとり器」(SC1-F1)だ。やきとり器の上部にクリアフード

事例店

導入

本物のやきとん 筑前屋

小岩店 (東京・小岩)

朝挽き国産豚をメインに 串焼き一日300本売る



主客層は30代~50代の地元住民だが、カップル、仕事帰りの会社員、子供連れの家族など幅広い来店客が利用する。厨房を真ん中に囲むようにテーブル席のゾーンを3つに分け、客層や用途に応じた使い分けが可能になる

東京都江戸川区南小岩7-25-10
☎03-5694-0044
営業16時~翌1時 (祝前日は~翌4時、日祝は15時~翌0時) 無休
オープン: 2010年9月
規模: 20坪60席 客単価: 2500円
月商: 500万円



豚、鶏を揃える串焼きはともに朝挽きの国産品を使用。博多風コラ玉焼280円といった博多料理も充実する



JR小岩駅すぐの好立地。通りに面して焼き場があり、臨場感と匂いで存在感を高める。テイクアウトにも対応



多い日で300本もの串焼きが出るが、約30本を一度に焼けるため、ピーク時もお客を待たせることなく提供できる

2010年9月末、東京・小岩にオープンした「本物のやきとん 筑前屋」小岩店。備長炭で焼きあげる国産豚の串焼きを売りに、店舗規模25坪60席で月商500万円を叩き出している。

焼とんはその日に締めた朝挽きの新鮮な豚肉だけを使用。市場から届くとスタップが1本1本ていねいに串打ちしていく。串焼きのメニューは焼とん12品、焼とり10品、野菜串9品というラインアップ。それぞれ秘伝たれ、博多塩、一部焼とん5品では博多味噌たれを選べる。価格は1串100~180円。1串約50gとボリュームもたつぷりで、原価率40%近くにおよぶ串焼きのお値打ち感から、地元客からの支持を得ている。

経営母体は(株)アール・イー・プロデュース。筑前屋は小岩店を含めて4店を展開しているが、全店で東、産業株のやきとり器を導入している。大衆的な串焼き居酒屋ということもあり、立ちのぼる煙も店のアピールにつながるため、

無煙機能は装着していないが、排気システムと併せて東、産業が請け負っている。

小岩店では厨房と焼き場を分離し、店頭で串を焼いている様子を外から見えるようにしている。計8ℓの水が入るドレイパンがあるため、やきとり器の下にコールドテーブルを設置し串打ちした素材を保存。それにより1坪弱のコンパクトで効率的な焼き場になっている。また、やきとり器本体に着火機能があるため、厨房と分かれていても、不都合なく炭火を起すことができるわけだ。

串焼きの他にもフードは約105品、ドリンクは約80品をラインアップ。鉄鍋餃子、もつ鍋、とんこつラーメンなど博多料理が充実するのが特色だ。休前日は朝4時まで、また休日は昼3時から営業しており、残業帰りの会社員から外出帰りのファミリーまで幅広い客層が利用。地元住民の生活リズムに合った営業展開で多様なニーズを吸収している。

この調理機器の
ここが使える!!



着火機能

着火機能により、炭火をおこす手間や危険を一気に解消する。一般のガスコンロと同様にスイッチをひねるだけ。わずか10~15分で炭火をおこすことができる。着火機能は都市ガス、LPガス両方に対応しており、炭火をおこしたらガス火は不要。炭投入部には炭3kg相当が入る



送風ファン

自動送風ファン(写真上)は、レバーを左右に動かすことで強弱を調節できる。頻繁に団扇であおがなくても炭火を保てる。また着火時に炭火をおこしやすいよう、小さな送風窓(写真下)を4つ備える。やきとり器下のレバーを引くことで反対側の通風も行なえる。



冷却ドレイパン

やきとり器下部には冷却ドレイパン(水受け)を左右に2つ装備。合わせて8ℓの水が入り、炭火の熱をしっかりと吸収。下にコールドテーブルを置いて串打ちした肉を保存でき、コンパクトで効率的な焼き場を実現する。水がなくなるとブザーで知らせる安全装置付き。

を取り付け、下から強力な吸引力を持つダクトへと接続。これにより、お客の目の前で焼いても、気になる煙や臭いは店内に広がらないので、清潔感やデザイン性を重視するダイニング業態でも、お客の間にやきとり器を設置することが可能になった。また、ウナギなどの焼き魚でも同様に炭火ならではの香ばしいおいしさを提供できる。

もうひとつ、同やきとり器で注目したいのが「着火機能」だ。従来の炭火やきとり器は、コンロで炭火をおこしてから、やきとり器に移していた。同やきとり器には、ガスバーナーが装着されており、スイッチをひねるだけで直接炭に着火できる。これにより、炭火を起こす時間を短縮できるだけでなく、最高800℃にも達する高温の炭火を移す際の手間と危険が解消される。

炭火を起こした後は、炭火が消えないよう適度に風を送る必要があるが、同やきとり器には自動送風ファンが付いている。炭火の前に料理人が常時張り付く必要がなくなり、調理全般の生産性向上にも貢献。スライド式のレバーで風量も調節できるため、炭火の火力も調整しやすく、炭の無駄使いの軽減にもつながる。

高い安全性も大きな特徴だ。下部には4ℓの水を入れられるドレイパン(水受け)が2つ付く。この水が炭火の放射熱を吸収することで、やきとり器本体が高温になることを防止。周囲の機器への熱の影響を最小限に抑えるので、同やきとり器の下にコールドテーブルのような冷蔵機器を置いても支障がない。

ドレイパンの水がなくなると安全ブザーが鳴って知らせてくれる。また温度が異常に上がったたり、バーナーの火が消えた場合は、ガスが自動的に止まる安全装置が作動。着火の不具合などの急な故障や、炭投入部の珪藻土レンガが減った時の交換といったメンテナンスにも、同社は24時間体制ですみやかに対応している。

これらさまざまな機能を備えながら、本体幅1200mmに対し、焼きスペースは幅921mmをしっかりと確保したコンパクト設計。焼とりなら約30本を同時に焼くことができる。焼とりと焼き魚を同時に焼きたい場合も、十分に離して焼くことができ、双方の風味を損ねる心配がない。

同社は、無煙ロースターや空調・給排気システムに定評があり、焼肉業界では3000店以上の設置実績を誇る。この炭火やきとり器には、創業50年以上にわたり、焼肉店の煙対策と利便性向上に尽力し続けたノウハウが結集されているのだ。