

第29回国際ホテル・レストランショー HOTERES JAPAN2001に、 タニコー株式会社が出展しました。

3月13日(火)から16日(金)までの4日間、東京有明の東京国際展示場「東京ビッグサイト」で、第29回国際ホテル・レストランショー HOTERES JAPAN2001が開催されました。主にフードサービス業などからの機器・システムが一同に展示されるほか、FOODEX JAPAN 2001(第26回国際食品・飲料展:幕張メッセ)とFOODSHOP 2001(東京ビッグサイト)も同時開催されました。

およそ500社のブース出展で、
会場は超満員

今回で29回目を迎える国際ホテル・レストランショー。今回のテーマは「ホスピタリティ新世紀」。新世紀を迎え、IT革命が本格的になっています。お客さまに満足していただくには、新しい機器の提案はもちろんのこと、よりきめ細かで、お客さまの立場に立った企画提案が必要とされています。ハードとソフトの融合が求めら

れていることを実感するイベントとなりました。

タニコーは、出展企業の中でも、最大規模のブースを展開。シェフによるクッキングライブステージや、実演コーナーを充実させ、お客さまがタニコー製品を身近に感じ、タニコー製品を使って、効率良く、便利に、環境にやさしく調理できるようなブースアレンジを目指しました。

どんなにIT革命が進んでも、目指すのは顧客満足であるのは変わりません。むしろIT時代だからこそ、人の温かさが求められるのではないのでしょうか。21世紀、もう一度原点に立ち返り、商いを考える時かもしれません。そのように思わせる4日間でした。

話題をさらった歌う
料理人・森野熊ハシェフと
フレンチの大関仁シェフの
クッキングライブ

さて弊社のブースで人気を集めたのが、クッキングライブステージでの実演。歌う

料理人でお馴染みの森野熊ハシェフと健康を意識したフレンチで知られる、フランス食堂ラ・メゾン・オオゼキの大関仁シェフのパフォーマンスは、実演時間前から常に人だかりができるほどの盛況ぶりでした。

熊ハシェフが主に使用したのが、今年7月に発売される高速調理器:HSC-400M。簡単にいうと、コンベクションオーブンと電子レンジを一体化したもので、食材を表面から急速に過熱する作業と、電子レンジの食品内部から過熱する作業が同時に行えます。2つの作業が一度にできるので、調理の時間短縮と、おいしさを逃さないのが特徴。もちろんオーブン過熱と電子レンジ過熱は別々に行えます。しかも操作方法もいたってシンプル。大きく見やすい液晶パネルに触れて調理時間、温度を設定するだけなのです。

さて熊ハシェフが作ったのは、オムライス、ハニートースト、ステーキなど、家庭でもお馴染みの料理。しかし熊ハシェフならではの歌、トーク、料理センスで楽しい料理ショーになりました。料理の味はというと、言うまでもなく、絶品。用意した料理



色が選べるスチームコンベクションオーブン



中華鍋洗浄機「光鍋」

ラ・メゾン・オオゼキの
大関仁シェフ



歌う料理人・
森野熊ハシェフ

も、作ったそばからなくなってしまうほどの人気でした。

熊ハシェフの隣で料理したのが、大関仁シェフ。健康を意識している大関氏は、鶏胸肉のコンフィー春野菜添え マデランソースとマセドワンサラダの2品を紹介してくれました。ここで使用したのがスチームコンベクションオープンTSCO-4GBとTSCO-4EB、そしてブラストフリーザー。スチームコンベクションオープンの特徴は、焼く、蒸す、煮るの作業が1台でき、他にも幅広い調理方法に対応できること。また食材が煮くずれない、風味が良い、栄養価が損なわれにくい、しかも衛生的に調理できるメリットがあります。

ブラストフリーザーは食材を急速に冷蔵する機器で、食品を衛生的に保存します。油や添加物などをほとんど使用しない

大関氏のヘルシー料理の周りには、若い女性や年輩の方が集まり、健康指向をうかがわせました。

人気集中の3つの実演ブース

2人のシェフのクッキングライブステージの他にも、人気の実演ブースがありました。

一つは無煙焼肉ロースター「スーパーアルファイヤー」。ワイドラジエート方式を採用した「丸型」と、ガスの火を遠赤外線輻射熱に変換する「オレンジファイヤー方式」を採用した「角型」が紹介されました。どちらも炭火同様の熱伝導効果で、肉や魚介類がムラなくおいしく焼き上がり、メンテナンスも簡単なのが特徴です。

二つ目は、自動回転たこ焼機「スーパーたこまるこ」の実演。ぶるぶるとたこ焼が



自動回転して、わずか6~7分でふっくら、おいしく焼き上がるすぐれもので、パフォーマンス効果もねらえます。

三つ目は、中華鍋洗浄機「光鍋」。洗剤を使わずに、水の水圧だけで鍋を洗い、標準使用だと約20秒で鍋の洗浄が終了します。環境にやさしく、経済的な洗浄機といえます。

この他にも、お客さまの用途に応じてお使いいただけるタニコー製品をラインナップして、ご好評をいただきました。

NEWS

タニコー福島小高工場が今年2月、ISO9001を承認取得しました。

ISO9001は、国際標準化機構 (ISO) が1987年に定めた国際標準規格ISO9000シリーズの一つで、品質管理責任の明確化など、製品の設計段階からアフターサービスにわたる品質管理を対象とした品質保証規格のことです。

工場や事業所の品質管理システムを第三者 (審査登録機関) が検査して、品質保証システムがきちんと機能していることを制度的に保証します。

ISO9001を承認取得したことで、お客さまに喜ばれる品質の良い製品を製造する仕組みを作り、製品の信頼性、安全性がより高まったと言えます。今まで以上に、タニコーの製品がお客さまに安心してお使いいただけるようになりました。



福島小高工場

TOPICS

タニコーのホームページがリニューアルしました。

「未来創造」
—21世紀の食空間づくりに挑戦していきます—

タニコーのホームページがリニューアルしました。カレントニュースでは、外食産業の近況から業界の情報までを紹介。タニコーの明日が見えるヒソヒソコラムでは、未来に向けてタニコーが取り組んでいる課題と進行状況が分かります。タニコー製品や、今回出展したホテル・レストランショー、今までに参加したイベントや最新のイベント情報など情報もりだくさん。

また家庭用からプロ用まで幅広い調理道具をそろえた「道具工房」と、状態の良い厨房機器のアウトレット商品探しができる「アウトレットモール」では24時間インターネットショッピングが楽しめます。ぜひアクセスしてみてください。

<http://www.tanico.co.jp/>

