

タニコー・ベーカリー事業部誕生！

## 自社開発の本格的ユニット式オープン「Vesta」シリーズで市場ニーズに対応

タニコーは、かねてから研究開発を続けてまいりました、ベーカリー用機器の製品化に伴い、ベーカリー事業部を発足させました。市場が急激に変化する今日、本格的なベーカリーショップはもとより、「省スペース、省労力で“焼きたてパン”をー」との要望に応える、高性能ベーカリーユニット式オープン「Vesta」を中心に、その周辺機器を提供することで、多様化するベーカリーマーケットへの参入を積極的に行っていきます。

ベーカリー事業部は、自社開発の本格的ユニット式オープンベスタシリーズ(1段・2段・3段・4段タイプ)、2室独立型ドゥーコンディショナー、キャビネット型ホイロ、リターダーの新製品をラインナップし、ユーザーのあらゆるニーズに対応いたします。

従来、ベーカリーの仕事は、「町の農民」といわれるほど、朝早くから夜遅くまでの重労働とされてきました。それは、酵母という生き物を扱う性格上、パンを焼き上げるまでには、一時間たりとも気の抜けない、長い時間が必要とされてきたからです。一方で、飛躍的にその生産量を増やしている「冷凍生地」を導入することで、省労力、



省スペースで手軽に焼きたてのパンを楽しめるベークオフの伸長は目を見張る物があります。

冷凍生地技術が日々進歩する現在では、冷凍生地の種類も多彩なメニューで対応しています。

実際に、レストランやカフェといった飲食店では、自店でパンを焼くことをセールスポイントとして人気を博す店も増え、スーパーマーケットでは、「冷凍生地」を使ったミニベーカリーをいち早くオープンさせ、大きな集客力アップを達成している事例もあります。

このような動きを加速させているのは、冷凍生地の技術そのものが向上したことに加え、それを管理する設備機器の革新も大きな理由の一つです。タニコーの新シリーズ、2室独立型ドゥーコンディショナー、キャビネット型ホイロは、温度・湿度・時間の工程コントロールを正確に実現する製品です。また、本格的なベーカリー、そして洋菓子店にも対応するオープン

New Section



ユニット式オープンベスタシリーズ(2段タイプ)



キャビネット型ホイロ



2室独立型ドゥーコンディショナー

「Vesta」は、より細かな温度管理機能を搭載した自信作で、他の厨房機器同様、ステンレスには、耐久、耐食に優れたSUS304を使用しています。

もちろん、タニコーベーカリー事業部の大きなメリットとしては、全国に100を超える国内営業拠点が万全のフォロー体制を持っていることで、従来のベーカリーメーカーにはなかった、迅速なメンテナンスをお約束します。

ステンレス総合加工メーカーを目指す



New Factories

## 2003年春 福島小高第二工場 操業開始

今春、福島県小高町に敷地面積/196,202m<sup>2</sup>、建物面積/9,900m<sup>2</sup>(第一期工事)を擁するタニコーの全国で9番目の新工場が操業を開始します。ステンレス総合加工メーカーを目指す、タニコーの新工場にもどうぞご期待ください。

ブランド紅茶「ニナス」のセルフ店赤坂見附にオープン

## クイックサービスに対応した、 高速オープン『BITURBO(ビトルボ)』を採用！

OCS(オフィス・コーヒー・サービス)の最大手、ユニマットオフィスコが手がける、セルフサービスの紅茶専門喫茶店「テ ニナス 赤坂見附」が、東京・赤坂見附にオープンして話題を集めています。

本格的な紅茶をスピーディーに提供するこの店には、紅茶によく合う料理として、ホットサンドウィッチやシチュー、グラタンなどのフードメニュー



「テ ニナス 赤坂見附」に採用された、高速オープン『BITURBO(ビトルボ)』

も充実。その多彩なフード作りの大きな戦力となっているのが、タニコーの高速オープン『BITURBO(ビトルボ)』です。

「『テ ニナス』は、テイクアウトもできるセルフスタイルの店なので、紅茶

もフードもスピーディーにお客さまに提供できなければなりません。タニコーの『BITURBO(ビトルボ)』は、シチューやグラタンといった、従来比較的時間のかかるとされていたメニューにも、短時間で対応できることから、この店で採用することにしました。また、店はオープンキッチン形式のために、調理機器も店のインテリアの一つ。その点でも、『BITURBO(ビトルボ)』は合格点だったのです。(株)ユニマットオフィスコ・ニナス事業部マネージャー・古屋雅三氏)

ユニマットオフィスコは、シェア50%を誇るOCS事業以外にも、カフェやレストランなどの分野に積極展開していますが、フランスの紅茶「ニナス」のブランドビジネスは、同社が新時代の基幹事業に位置付けているものです。すでに、「ニナス」ブランドの紅茶は、OCSルートでの販売、カフェ・レストラン「ル・サロン・ド・ニナス(銀座など8店舗)」などで提供を開始し、好評を得ていましたが、セルフサービスの店舗は、「テ ニナス 赤坂見附」が初めて。今後は、フランチャイ

From Customers



自然の奥深い香りが特徴の「ニナス」紅茶。フレッシュモツァレラチーズとプロシュートのサンドイッチ、パンチェッタとシーザーサラダのサンドイッチ、ビーフのまるやかしチューなど、フードとの相性もいい。

ズ展開も視野に入れて、多店舗化していく事業計画が発表されています。

多彩な料理を短時間で調理する、高速オープン『BITURBO(ビトルボ)』も、その活躍の場をさらに広げていくことでしょう。

テ ニナス

赤坂見附港区赤坂3-2-2

赤坂アマンドビル1F

03(6230)2382

営 / 7:00 ~ 23:00(平日)

7:00 ~ 19:00(土曜)

9:00 ~ 19:00(日祝)



フランス重輸入の天然フレグランスを使用したフレイバーテイ  
ンが気軽に楽しめる、テニナス  
赤坂見附

電磁式串揚げテーブルと電磁<sup>いろり</sup>囲炉裏がタニコーにラインナップ

## “ 囲んで楽しく ” つくる楽しさも提供

おいしい料理と楽しい会話、この二つを食事のテーブルに求めるのは当然ですが、この二つにつくる楽しさを加えてくれるのが、今回紹介する電磁式串揚げテーブルと電磁式囲炉裏。

串揚げテーブルは、お客様のお好みに串カツ、天ぷら、唐揚げと揚げたての料理をつくる楽しさを加えてめし上がって頂けます。しかも電磁なので油煙が出ない、油がはねないは当たり

前、間違って油槽に飲み物をこぼしても独自の技術で火傷などの事故の心配がありません。

一方の電磁囲炉裏は、いままでの面倒な炭起こしの手間を解消！網焼きやいろり焼き、寄せ鍋などに活用できます。また、加熱板を縦型にすることによって、食材からでる油分や煮汁による発煙を抑えることができるようになりました。さまざまな演出や展開が

期待できる電磁式串揚げテーブルと電磁囲炉裏をぜひご利用ください。

