

タニコー株式会社は 第4回厨房設備機器展に出展しました



3月9日(火)から12日(金)までの4日間、有明の東京国際展示場「東京ビックサイト」で、第4回 厨房機器展が開催されました。今回は、国際ホテル・レストランショー HOTERES JAPAN 2004 とフードケータリングショーとの三展合同による開催となり、また FOODEX JAPAN 2004 も幕張での同時開催となりました。

4日間で 94,753名もの方が来場!

今回より、厨房機器展、国際ホテル・レストランショー、フードケータリングショーとの三展合同開催となり、「ホスピタリティ」と「食」のアジアNo.1トレードショー開催!! と銘打たれ、830社2,211小間という過去最大の出展規模で行われました。

タニコーは、出展企業の中でも、最大規模のブースを展開。毎回大好評の実演ブースや製品を身近に感じられるブース展開をし、また、バックチルシステムの提案、提供とタニコー製品を使用して調理をされる方はもとより、その先にいる料理を提供される人たちにもタニコー製品の良さをアピールできるよう目指しました。

話題をさらった 新製品を使用した実演ブース

今回も、弊社ブースで実演をしていたのは、ご存知、歌う料理人でおなじみの森野熊八シェフと素材を大切に安全



でヘルシーな料理を提供するフランス食堂ラ・メゾン・ド・オオゼキの大関仁シェフ。

熊八シェフが使用した製品は、卓上IHコンロと高速オープン「BITURBO」、そしてフルモデルチェンジしたガスフライヤーの3製品。

IHコンロではあっという間に麻婆豆腐をつくり、そのパワーを実証し、高速オープン「BITURBO」では、チョコブリオッシュから小悪魔風チキングリルまで6品を短時間で調理し、「BITURBO」の高性能をあますことなくアピールしていただきました。また、ガスフライヤーで調理したエッグフライとかき揚げを試食されたお客さまは、おいしさはもちろん、その揚げあがりの良さに驚愕の声をあげていました。

一方の大関シェフが使用した製品は、これも新発売のスチームコンベクションオープン。

素材をおいしくそして綺麗に次々と料理していく大関シェフの姿はプロの料理人にみられる美しさを醸しだしていました。

大関シェフには製品の使い易さ、高性能をアピールしていただいたのはもちろんの事、タニコーがこだわった機能美という部分も充分にアピールしていただき、タニコーの2つの実演ブースは黒山の人だかりとなり会場の話題をさらう事となりました。

ホスピタリティと食の融合を 実践!

さて、みなさんはクックチルシステムという調理システムをご存知でしょうか? クックチルシステムとは加熱調理後急速冷却した料理を氷温の状態で一週間保存しておき必要に応じて再加熱し提供するという、生産とサービス機能を分離したシステムです。

このシステムはHACCPの概念に基づいており、衛生管理に対応していることから、外食産業、とりわけ集団給食に適しているとされ導入が加速されているシステムなのですが、現状では大量調理を前提としており、再加熱 提供というところでのサービスが確立されてもメニューは大量調理を行うところに任せなければならないという現状がありました。

タニコーブースでは北海道文教大学の佐藤節子助教授を講師に招き低コストのクックチルとして開発したバックチルシステムを紹介いたしました。モニターパネルを使用した分かり易い講義と8人分の食事を調理から冷却・保存・再加熱・提供の実演をしていただき、多くの方にそのシステムを理解していただきました。

バックチルシステムは細かい要望にも対応できる、まさにホスピタリティを追求した一つの形であり、食に対するタニコーの考えを表す事となりました。



高性能ベーカリーユニット式オープン「Vesta」が活躍!

「だいちの家」に採用された
高性能ベーカリーユニット式オープン



佐賀県の中央南部に位置し、交通の要所であることから、佐賀県のへそと呼ばれる江北町がいま、一つのパンをきっかけに世界的に注目されています。それは古代米を使ったパンです。

古代米とは、弥生時代にわれわれが食していたとされる黒米・赤米・緑米のこと。古文書の記述を頼りに、江北町で古代米の復活に成功した武富勝彦氏は、世界的団体スローフード協会が選定する「スローフード大賞」を2002年に日本人として初めて受賞しています。

この古代米を使ったパンを製造する江北町ゆうきの里「だいちの家」で、大きな戦力となって活躍しているのが、タニコーの高性能ベーカリーユニット式オープン「Vesta」です。

もともと、町営の物産所としてスタートした「だいちの家」は、2003年10月に設備を拡充し、古代米パンの製造を開始。しかし、スタッフにはそれまでパン製造の経験がありませんでした。

本格的なベーカリー、洋菓子にも対応する「Vesta」は、10段階の温度コントロールを搭載し、扉部分にWパッキンを採用し、前面部が熱くならず作業者に



口コミで評判が広がっている、県産麦の「にしのかおり」と黒米、赤米、緑米、あわ、ひえ、発芽玄米、胚芽押麦を生地にした古代七穀米パン。

も安全です。

「分かりやすい操作で、きめ細かい生産管理が可能なので戸惑うこともありませんでした」(スタッフの一人、山下百合子さん)という順調な立ち上がりで、パン販売は好調に推移。

その後「古代米と国産麦を使用した“安



江北町の特産品とその加工品を販売して好評な江北町ゆうきの里「だいちの家」

全・安心」と外産麦のパンには出せない豊かな味わいが評判を呼び、当初2段だったユニットをもう一段増設し、生産能力をアップさせました」(江北町産業課・藤瀬仁郎課長)

口コミによる問い合わせも多数寄せられることから、東京、京都でも古代米を使ったパンの販売が開始されました。高性能ベーカリーユニット式オープン「Vesta」もさらにたくさんのベーカリーメニューを提供することでしよう。

江北町ゆうきの里「だいちの家」

佐賀県杵島郡江北町大字山口1334

0952(86)5505

営/9:00~18:00

年末年始休



DXスチームコンベクションオープン新発売!! 最上の調理機能に『機能美』を纏ったタニコーイズムの結晶

「蒸す」「焼く」「蒸し焼きにする」「煮る」「煮込む」などの多様な加熱調理をタイマーやセンサーを使って、安全・確実にこなすことができる、スチームコンベクションオープン。タニコーはこの優れた調理機器を更なる進化をさせるあたり、多くのお客さまから得た一つひとつの声をフィードバックし、今まで以上の使いやすさ、より多彩な機能を実現し、また、オープンキッチンなどのデザイン性の高い厨房でも設置場所を選ぶ事のない美しい『機能美』を纏わせ新発売いたしました。

優れた調理機能を持った従来のタニコースチームコンベクションオープンにタニコーはより多彩な調理機能とさらなる使い

やすさを追求しました。

スチームバリエーションはスチーム、ホットエアー、コンビの各調理機能に加え庫内温度を30~99の低温で一定に保ち、温度管理が難しい低温調理も簡単に出来るバイオ調理機能や定量スチームを発生させながら庫内温度は一定に保ち、料理の乾燥を防ぎながら素早く再加熱が可能なりヒーター調理機能などの新機能に加え、パワースチーム調理機能や50段階蒸気コントロール機能などの新機能を搭載しました。

スチームコンベクションオープンの特長である芯温調理では、食材の芯温を一定に保ちながら調理する芯温キープ調理と食材の芯温と庫内温度を一定の差に保ちな

がら調理できる芯温オフセット調理機能を加えました。また庫内のファンやダンパーにタニコー独自の新技术を採用いたしました。

操作パネルには業界初となる大型5.7インチフルカラー液晶を搭載しナビゲーション機能とあいまって“使いやすい”“見やすい”操作パネルとなりました。さらに、メニュー機能には100種類のメニューが登録されているのに加え、使用頻度の高い調理を新たに登録できます。また、一つのメニューにつき9ステップの登録ができますので、調理手順が多いメニューや調理加減が難しいメニューも安心です。

多彩な調理機能と設置場所を選ばない高いデザイン性を持ったタニコーイズムの結晶であるDXスチームコンベクションオープンをどうぞご利用下さい。

最上の調理機能に「デザイン」を纏った

タニコーイズムの結晶



SteamDX Convection Oven

DXスチームコンベクションオープン

ガス式 TSCO-6GD/TSCO-10GD

電気式 TSCO-6ED/TSCO-10ED

スチームコンベクションオープンと名を冠する名のイノベーションが産声を上げ、
まだ半世紀も過ぎておりません。しかしながら、この短い時間の中でスチ
ームコンベクションオープンは目を見張る程の進歩を遂げています。それ
は、調理という感覚の世界にテクノロジーを融合させた希少な調理機器で
あるからです。その完成された調理器具を進化させる事は困難を極めまし
た。多くのお客さまから得た一つひとつの声をフィードバックする事で他
の追随を許さないラインアップをここに実現しました。