

日本ガス協会 「2019年度 技術賞」を受賞しました。



TGI-65UB



TGI-85UB

タニコー株式会社は、「日本初、燻煙発生機能を搭載した高火力ガス式焼物器の開発」で日本ガス協会「2019年度 技術賞」を受賞しました。本開発を進めるにあたり、各方面の皆様にご指導・ご協力を賜りました。厚く御礼を申し上げます。



★★★
技術賞は、一般社団法人日本ガス協会が主宰。ガス事業の発展に功績のあった、獨創性や発展性に富む技術に対して毎年表彰を行い、「技術大賞」や「技術賞」などの賞を授与している。

日本初!

燻煙発生機能付きガス赤外線グリラー

国内最高水準の高火力で、熱板温度800℃以上を実現!
「遠火の強火」200~300℃の温度帯で均一に加熱ができます。

高火力で800℃以上の高温加熱

熱板は 800℃以上の高温になるため油やタレなどを弾き、ススの発生も予防。食材の風味を損なうことはありません。また、炭火と同等の遠火の強火が実現できるため、高火力が求められるウナギ料理店などにも対応可能です。



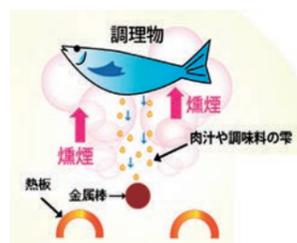
高温の熱板が油・タレを弾く



炭火と同等の高火力を実現

燻煙発生ユニットを装備可能

高温で加熱する場合は燻煙が発生せず、燻煙によって香ばしい風味をつけたいときは別途風味付けをする必要がありました。本製品では、熱板の近くに搭載された金属棒が熱板からの輻射熱により加熱され、燻煙が発生しやすい温度に。金属棒に落ちた肉汁や調味料から燻煙を発生させ、風味付けを可能にしました。



燻煙による風味づけのイメージ



燻煙発生機能を搭載 (オプション)

CURRENT NEWS

[カレントニュース]

Vol.42

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

CURRENT NEWS

Vol.42

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集 ターゲット層を
惹きつける価値とは?

ブランドストーリーをつくる

ホットスポットレポート

さかい河岸レストラン 茶蔵
(茨城県・境町)

世界に一つだけのキッチン
[家庭用キッチン編]

話題の情報 CLOSE UP

家庭用オーダーキッチンの新ブランド
「MEISDEL」始動!

厨房設計ワンポイント講座
知ってトクするコラム

タニコーニュース

「FMSセンター開設披露祭」を
開催しました!

2019年9月5日発行 発行:タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111(代)
編集:KWC/デザイン:ライラック

ブランドストーリーをつくる

ターゲット層を惹きつける価値とは？

おいしいのは、もはや当たり前。数ある中から選ばれる店になるには、どうすればよいのでしょうか？
お客さまは、「ブランド」を重視してお店を選んでいるといわれます。「このお店に行きたい」とわせる
ブランド価値を独自につくりだし、効果を上げている店舗に取材しました。

撮影：能谷わかな、岡田一也 / イラスト：えなみなお



アサコ イWAYANAGI プリュス
ASAKO IWAYANAGI PLUS
(東京都世田谷区)

色彩感あふれるスイーツを最大限に輝かせる
ステージとしての店舗空間



地域密着型の店舗として
お客さまの人生の節目で“思い出の舞台”に

くらしき茶寮
(岡山県倉敷市)



店舗ブランドを構築してお客さまに選ばれる店になるには？

今日、日本の飲食店の味は、世界の中でもハイレベルだといわれています。クオリティの高いお店が数多く競合し、いわば選択肢が過剰に供給された状況の中で「わざわざ行きたい」と思ってもらうためには、お客さまに向けて独自のブランド価値を提示する必要があるのです。

それは、ひと言でいえば「お店を好きになってもらう」ための取り組み。信頼感や安心感、好意的なイメージを持ってもらえば、お客さま

が集まります。そこから口コミが発生し、集客数が伸び、何度もお店に通ってくれるリピーターも増えていきます。ブランドが確立すれば価格競争に巻き込まれることもなく、むしろ相場より価格が高くてもお客さまが増えて経営は安定し、繁盛店の仲間入りを果たすことも夢ではないでしょう。

では、どうすれば、店舗ブランドを構築できるのでしょうか。現在では、ブランド戦略の一環として Instagram や Facebook などの

SNS を使いこなし飲食店が増えていますが、情報を発信すれば何でもよいわけではありません。一般的に店舗ブランドを構築するには、〈人・企業〉〈商品・サービス〉〈ストーリー〉の3要素が必要だといわれています。〈人・企業〉は、オーナーのキャラクターや運営会社のこだわり。〈商品・サービス〉は、提供物のクオリティ。〈ストーリー〉は、それらに関する物語です。こうした要素でブランドを構築し、ターゲット層を惹きつけている事例を2つ紹介します。

ライブイベントにかかわる舞台として 家族の思い出とともに生きる店



- 1 ゆったりとくつろげる落ち着いた雰囲気の個室。窓の外には日本庭園が見える。
- 2 入口を入れば、清水寺・森清範貫主の書が出迎えてくれる。
- 3 瀬戸内をイメージした庭園は、昭和を代表する岡山出身の作家・重森三玲の最後の弟子として薫陶を受けた造園家・岩本俊男さんの代表作のひとつ。
- 4 「くらしき茶寮」名物の和牛トマトすき焼き。トマトの酸味がすき焼きがすっきりと食べやすくなる。

お客様の記憶に残る 特別な場所としての空間づくり

正面入口ホールに飾られた「くらしき茶寮」の書は、「今年の漢字」で知られる清水寺・森清範貫主の直筆。個室の窓からは瀬戸内をイメージした日本庭園が見え、季節のうつろいを感じながら食事を楽しむことができます。

「お客さまのご家庭の節目節目のイベントにご利用いただけるよう、落ち着いた個室空間をご用意いたしました。そして、お子様の健やかな成長を願う喜びの『おい初め膳』をはじめ、心を込めたお料理とおもてなしで、節目の日の大切なひとときをお過ごしいただく。そんな特別

な場所にしたいと考えています」

そう語るのは、「くらしき茶寮」を運営する株式会社ケイコーポレーションの社長・恵谷龍二さん。実際に、結婚のお祝いや両家の顔合わせ、お子様の祝い膳や七五三、その他記念日、法事などで、多くのお客さまに利用されています。いつか「昔、あの時に『くらしき茶寮』へ行ったよね」と語り合ってもらえる、家族の中で共有されて記憶に残る店でありたいという考えから、人生の節目を飾る特別な場所として、地元に着目したブランドをつくり上げました。

くらしき茶寮

(岡山県倉敷市)



「和牛には特にこだわっています。ぜひ、岡山産の最高級黒毛和牛「千屋牛(ちやぎゅう)」をご賞味ください」と店長の若杉健太郎さん。



5 和室もお客さまに人気の部屋。夜は庭園がライトアップされる。
6・7 一人のスタッフがステーキやハンバーグの焼き工程から仕上げまでを1カ所で行える、フルオーダーのガステーブル。左下の下火オープンで鉄板とペレットを予熱。フライパンでステーキを、右下の電気石窯オープンでハンバーグを焼き、仕上げは上のガスバーナーで鉄板にペレットとステーキまたはハンバーグを乗せて直火で焼く。



くらしき茶寮の ブランド構築

- ①(人・企業)
地元・岡山に密着したケイコーポレーション
- ②(商品・サービス)
旬の素材を活かした会席料理と落ち着いた空間
- ③(ストーリー)
人生の節目に家族の楽しい時間と思い出を提供

「何かの時には、あの店へ」と思わせる 地域密着型の店舗としての存在価値

山陽自動車道の倉敷IC近く、国道429号に沿った敷地の奥に「くらしき茶寮」がオープンしたのは5年前の2014年。当初は瀬戸内の海産物を売りにし、魚介の調理を想定した厨房には生け簀も備えていたそう。店長の若杉健太郎さんに聞きました。

「ところが、肉に対するお客様のニーズが高まり、以前からのすき焼き・しゃぶしゃぶに加え、2年前には和牛ステーキも看板メニューに加えました。時代の流れやニーズに合わせて厨房も変えなければと、

1カ所でステーキやハンバーグを焼き上げられる特注のガステーブルをタニコーさんにご相談しました」

食事は文化だと、恵谷社長は語ります。「私たちは、お客さまがゆったりとした空間で旬の素材を活かした会席料理を召し上がり、素敵な思い出をお持ち帰りいただけるようサービスを心がけています。『何かの時には、あの店に行けば間違いない』と思っていただけるよう、地域密着型の店舗・グループとして存在価値を高めていきたいと考えています」



DATA
くらしき茶寮
岡山県倉敷市平田302
TEL 086-423-8288
HP <https://www.kamogata.com/saryo/>

《営業'S VOICE》



岡山営業所
大原明浩

「くらしき茶寮」を運営する株式会社ケイコーポレーション様は、岡山県の地場チェーンです。さまざまな業態の店舗を展開する中で、「くらしき茶寮」は旬の和洋食材を活かした会席料理を提供。味とともに空間づくりにも、並々ならぬこだわりをお持ちです。厨房では、オープンを組み込んだ特注ガステーブルがバリバリと活躍しており、うれしく感じました。



人気パティシエールの芸術的スイーツを 気軽に買ってテイクアウト



1 温かな素材感のあるモールテックスとパイブレーション仕上げのステンレスでまとめられた店内。
2 フランス製のクレープ機に合わせて天板を加工。その下にある冷蔵庫も表面はパイブレーション仕上げ。
3 丸いふたが6連2列で並んでいるのは、ジェラートのショーケース。あえて中身を見せないことで、逆にお客さまの関心が集まる。



アサコ イワナギ プリュス

ASAKO IWAYANAGI PLUS

(東京都世田谷区)



店舗の内装を手がける設計士の宿澤巧さん。「店で使用するフルーツは、山梨県の実家(宿沢フルーツ農園)のもの。ドライフルーツも手作りです」

行列のできるパティスリーのスイーツをテイクアウトできる新店

宝石のように美しいパフェが話題になり、超人気パティスリーとなった「PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI」。2018年、その隣にテイクアウトをメインに販売する新店「ASAKO IWAYANAGI PLUS」がオープンしました。

「新店では、お手軽な価格でテイクアウト用のパフェ『アンポルテ』を販売しており、お好きなジェラートのトッピングもできます。本店で召し上がった方がお土産に購入されるほか、本店の行列に並ばず

に新店でテイクアウトされる方もいらっしゃいます」そう語る宿澤巧さんは、店舗の内装デザインを手がける設計士で、パティシエール・岩柳麻子さんの旦那様。意匠性の高い左官材「モールテックス」をいち早く取り入れ、ステンレス製の厨房機器はつやのないパイブレーション仕上げ。細部へのこだわりが、グレーで統一されながらも温かみのあるシックな空間をつくりあげました。そのデザインはSNSにアップされる商品写真にも共通しています。



4「ASAKO IWAYANAGI PLUS」の主力商品パルフェ アンポルテ。テイクアウトパフェという意味のフランス語から名付けた。
5 全国のスイーツファンから注目を浴びるパティシエールの岩柳麻子さん。
6 ショップカードがさりげなく置かれたスペースも、モールテックス仕上げ。

ASAKO IWAYANAGI PLUSの ブランド構築

- ①(人・企業)
パティシエール・岩柳麻子さん
- ②(商品・サービス)
色鮮やかなビジュアル+フレッシュフルーツの味わい
- ③(ストーリー)
日常から特別までに寄り添うスイーツ

グレーで統一された店舗は スイーツの魅力を引き出して伝えるステージ

モノトーンの店内に整然と並ぶカラフルなスイーツの数々。天井に設置されたピンスポットライトに照らし出されてきらめく様子は、まるで工芸品のよう。この店舗は、いわば岩柳さんのつくるスイーツの魅力を最大限に引き出して伝えるためのステージなのです。

「光を狭く強くして明暗のコントラストを強調することで、商品が浮かび出して見えるようにしています。SNSで視覚的に商品の魅力を発信し、店の空間でそれを実際に目の当たりにし、味わっていただく。その感動で『また来たい』と思っていただく。このビジュアル+味の相

乗効果が重要なんです」と宿澤さん。

新店のコンセプトは「日常から特別まで」。毎日通いたいパティスリーであると同時に、年に1回の特別な日に訪れたいパティスリーでもある。そんなレンジの広さはメニュー構成や価格設定の幅広さにも表れ、お客さまにちょうどいいものが必ずあるようにしているそう。

「お子様の好きなシュークリームやショートケーキから、3500円のパフェまで。つまり日常から特別までが、本店と新店で体験できる。そういうパティスリー、そういうブランドでありたいと思います」

《設計'S VOICE》



MIESDEL 室
伊東千春

TANICO キッチン Instagram をご覧になってお電話をください。新店の厨房設計をご依頼いただきました。こだわりの店舗デザインとキッチンデザインで、完成までに数カ月を要しましたが、とても素敵な空間になりました。いち早くモールテックスを取り入れたデザインとおいしく美しい高級パフェで、飲食業界から広く注目を集める話題のお店です。



DATA
ASAKO IWAYANAGI PLUS
東京都世田谷区等々力4-4-5
(PÂTISSERIE ASAKO IWAYANAGI の隣)
TEL 03-6809-8355
HP <https://www.asakoiwayanagi.net/>





HOT SPOT REPORT

buffet、お茶サロン、鉄板焼き…… 食を通じて境町の魅力を存分にアピール

茨城と埼玉の県境で、古くから利根川沿いの中心な河岸（渡船場）として栄えたのが、現在の茨城県猿島郡境町です。特産物とそれを求める人が集まった歴史は、今も形を変え、受け継がれています。「道の駅さかい」に新たにオープンしたのは、そんな町の歴史を表現したレストランでした。

撮影：岡田一也



buffetは多くの地元客、観光客でにぎわいます。

隈研吾氏デザインの洗練された店内で、 境町の名産品を3つの方法で味わえる

平日午前中の道の駅へ、ひっきりなしに訪れる人・人・人。お目当ては、2019年4月にオープンした「さかい河岸レストラン 茶蔵」です。開店を待つ間に見上げる、木材を生かした特徴的なデザインの外観は、なんと新国立競技場のデザインで知られる隈研吾建築都市設計事務所によるもの。

「2015年に茨城県で大規模水害があった際、境町も敷地の約10%が冠水する被害に遭いました。そんな街を元気づける施策を飲食で実現したいと思っていたとき、隈研吾氏の力をお借りすることができたんです」

そう語るのは、「道の駅さかい」の駅長で、(株)さかいまちづくり公社の野口富太郎さん。ブランド力の高さから注目を集め、遠方から訪れるお客さ

まも増えたそう。2020年以降は、新国立競技場のデザインに興味を持った外国人客の来店も見込んでいます。

開店から間もなく満席となった「さかいキッチン」では、buffet形式で地元の名産を味わえます。人気は、常陸牛を使った「ローストビーフ丼」や、溶けるような脂の甘みと希少性から「幻の豚」と呼ばれる梅山豚をミートソースに使った「ボロネーゼ」「ラザニア」。地元で採れた新鮮野菜のサラダや充実の惣菜、デザートなども取り放題とあって、大皿の前からは人だかりが絶えません。

「buffetは最新の整理券システムを導入し、お待たせする間も道の駅での買い物を楽しんでいただけるように工夫しています。このレストランだけが話題になるのではなく、道の駅や地元の

境町全体の観光資源を「面」でつなぐための 旗艦店としての役割が求められる

Q 店内デザインの コンセプトは？

隈研吾氏に協力を依頼し、木材の美しさを生かした外観デザインをはじめ、店内も木材のテーブル、イスなどで統一しています。天井を彩っている布の装飾も、さしま茶を使った「茶染め」の色を採用しました。また、実際の茶農家から寄贈いただいた、年季の入った「茶箱」をインテリアとして使っています。

オープン後は、当初の予想以上に反響をいただいております。現在は30～40代の女性のお客さまが多いですが、今後、さまざまな客層を広げていくためにも、より利便性を考えた店舗づくりを考えていきたいと思っています。

内部の設計についてはオープン前にも、デザインや資料調達、費用の調整などで非常に時間がかかり、当初よりも1Fキッチンのスペースも縮小することになりました。そういった部分で、タニコさんにはご尽力いただきましたが、今後ぜひご協力いただきたいですね。

Q 一連の飲食事業が 目指すところは？

私も家業で創業140年の老舗茶園を継ぎました。さしま茶は江戸時代、日本で初めて海外に輸出されたお茶として知られています。農家さんを守ることはもちろん、この拠点から境町の魅力を、外へと伝える役割を担いたいですね。

昨年、道の駅さかいとは別の場所に「河岸の駅さかい」をオープン。中でも「さかい河岸ベーカリー」は大変好評で、ベーカリーオープンを追加導入し、リニューアルしています。こちらの店舗もタニコさんにご協力いただきました。

今後も境町では、隈氏が設計する飲食店、ギャラリー、特産品を扱う施設などを2020年までに開く予定となっています。このレストランだけでなく、境町の観光資源が“線”でつながり、大きな“面”でアピールできるようにしていきたいです。

そのためにも、このレストラン事業にも用いられ、境町の重要な財源となっている「ふるさと納税」を重要視してい



テーブルから装飾に至るまで隈氏のブランドテーマを反映した内観。

ます。このレストランでの食事、ふるさと納税の返礼品として加えました。寄付をして、返礼品をもらって終わりではない。もっと境町のことを知ってもらい、寄付が町のために有効活用されていることを目を見て、味わっていただきたいんです。境町を応援して下さる全国の方々に、まずはこの場所でおもてなしをしたいと思っています。



(株)さかいまちづくり公社
代表取締役 野口富太郎さん



さかい河岸レストラン 茶蔵

茨城県猿島郡境町1341-1 TEL 0280-33-6605(さかいキッチン)

2019年4月にオープンした、道の駅さかい直結の複合型飲食店。1Fはbuffet形式のレストラン(1580円・税別)、2Fのサロンではさしま茶の緑茶、烏龍茶、和紅茶、玉露を和スイーツとともに味わえるセットを販売。鉄板焼き専門店では、シェフが目の前で地元食材を調理してくれる(要予約)。



1F・さかいキッチン



2F・さかい鉄板
(予約TEL:0280-87-5011)



営業's VOICE

つば営業所 所長 渡辺良彦

境町のみなさんのこだわりを実現するため、根気よく設計をご提案させていただきました。スチームコンベクションオープンをはじめ、省スペースでも効率よく作業できる設備を揃えています。かまど炊きの炊飯釜で、境町の名産であるお米をよりおいしく食べていただきたいですね!



2F・さしま茶サロン

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

★★★★★

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

家庭用
キッチン
編

神奈川県横浜市 O様邸

1

フタ付きのキッチンシンクで スペースを確保

料理教室でもホームパーティーでも大皿にひと盛りせず、1人前ずつお皿に盛り付けるという奥様。お皿を人数分並べるため、シンク上も活用します。



キッチンへの 8つの こだわり

食器のサイズに合わせた 収納スペース

「食器は絶対にスライド式引き出し収納にしたかった」という奥様。所有する食器がピッタリ収まるように、サイズを測って深さを決めました。食器洗浄機の正面にあり、収納も楽にできます。

5



上面と側面で磨きが 異なるステンレスキッチン

上面はバイブレーション仕上げ、側面はヘアライン仕上げという磨き方で変化をつけました。バイブレーションは傷がつきにくいのが特徴で作業台に◎。「マットな感じがカッコいい!」と奥様。

6



ホームパーティで大活躍の バーコーナー

オーダーメイドのドリンク専用収納棚を設置。カプセル式のコーヒー&ティーメーカーなどが収納され、隣のワインセラーと共にバーコーナーとしてお客さまに喜ばれています。



8

長尺カウンターもオーダーで製作 子どもの勉強スペース

長尺カウンターに段差をつけて勉強スペースを設置。天板の色を揃えて一体感を出しました。ダイニングテーブルを勉強スペースにできなかったのは、壁を向いていたほうが集中できるからだそうです。



2

豊富な調味料がまとめて 引き出せるキャビネット

IHクッキングヒーターの右下にあるキャビネットには、スパイスをはじめとする調味料を収納。お酢だけでも6種類あるという豊富な調味料が、取り出しやすく収まっています。

3

キッチン横のハンギングには 不揃いな調理器具を

まな板立ては、下部が乾きにくく不衛生。キッチン横に据え付けたハンギングラックにかければ、生乾きでも安心。大きさや形が不安定な調理器具でも片付けがしやすく便利です。



4

ビルトインオーブンは かがまなくてもよい高さに

七面鳥も丸ごと入る大きな電気オーブンはドイツ製。焼き具合を見やすくするため、奥様の視線の高さに合わせ、ジャストサイズでビルトイン。



「家を建てるときは、タニコーのキッチン」。そう決めていたというO様の奥様は、元フレンチシェフ。現在は旦那様と2人のお子様との生活を軸に、自宅でデモンストレーション形式の料理教室を開いています。

「師事していたシェフの自宅キッチンがタニコー製だったんです。そのステンレスのキッチンがすごくステキで」と家を新築する際、多く

の予算をキッチンに充てるべくご主人と交渉。タニコーに半年間ほど通って何度もプランを練り直し、理想のキッチンを作り上げました。「タニコーさんは何を要望しても『できますよ』と応えてくれるんです」と奥様。細部にわたったオーダーは、すべて実現。特に、パントリーに置いた冷蔵庫から食材を出し、調理、片付けまでの動線にはこだわり抜いたそうです。ま

た、ステンレスキッチンの良さについては、「パスタやパンの生地をこねるときもそのまま使えますし、粉をサッと拭き取れるので清潔に保てます」と笑顔の奥様。

一見、普通のアイランドキッチンに見えても、動線や使い勝手はすべて奥様仕様。キッチンの高さは、奥様の身長をもとに作業しやすい高さを測り設計。「本当に使いやすいので、常にストレスフリーです。完全オーダーメイドの魅力ですね。キッチンは、私にとって料理で表現をするステージ。ずっといたくなるキッチンに大満足です」。

「キッチン是我にとって料理という表現のステージ。 ずっと過ごしていきたい場所を憧れのステンレスで実現できました」

家庭用オーダーキッチンの新ブランド マイ ス デ ル MEISDEL 始動!



家庭用オーダーキッチンの ナショナルブランドを目指して

2019年夏、タニコーの家庭用オーダーキッチン
新ブランド「MEISDEL」が誕生しました。

2008年の発売以来、多くのお客さまにご好評をいただけてきました、タニコーの家庭用オーダーキッチン。2019年、そのDNAを受け継いだオーダーキッチンの新ブランド「MEISDEL (マイスデル)」が誕生しました。

MEISDELの由来は、「meister」とステンレスを意味するドイツ語「edelstahl」を組み合わせたもの。“ステンレスの名匠”といった意味を込めた造語です。

その特色は、〈ハイレベルの機能性〉と〈空間に調和したデザイン性〉を両立させていること。業務用厨房機器メーカーとして、食のプロフェッショナルであるシェフの厳しいご要望に応え続ける中で磨き上げられてきた、タニコーの高精度なステンレス加工技術が、お客さまのイメージ通りのキッチンを創り上げます。北

海道から沖縄県まで全国に張り巡らされた営業所ネットワークと、国内工場での生産体制により、お客さまのお問い合わせにスピーディに対応します。

海外ではすでに確立されたフルオーダーのキッチンブランドが存在し、多くの家庭でそれぞれの生活スタイルに合わせたキッチンが活躍しています。しかし、日本では既成品のキッチンが主流で、オーダーキッチンのメーカーとして多くの方に認知されているブランドが、まだない状況です。

MEISDELは、フルオーダーのキッチンメーカーとして日本で最初のナショナルブランドを目指すとともに、世界に認められるキッチンブランドを目標に、スタートを切りました。

MEISDEL



触れて
実感!

MEISDEL ショールーム TOKYO Kitchen Gallery がオープン!

2019年7月30日、タニコーのTOKYO Kitchen Galleryが
装いも新たにMEISDEL ショールームとしてオープンしました。



MEISDEL ショールーム TOKYO Kitchen Gallery

東京都品川区戸越1-7-20
タニコー戸越台ビル1F
TEL 03-5498-7112
営業時間 10:00~17:00 (完全予約制)
休館日 年末年始、特定日
HP <https://meisdel.com>

Instagram



営業'S
VOICE



MEISDEL室 室長
須賀千尋

ぜひ実物を見て触れたうえで
ご感想やご要望を!

ステンレスの色合いや仕上げの質感は、カタログやウェブサイトでは伝わりにくいもの。引き出しを開めたときのふわっとした感触なども、実際に触れてみなければわかりません。オーダーキッチンをご検討されるお客さまは、ぜひ一度、実物を確かめにショールームへいらしてください。ショールームは、私たちにとってもお客さまとの貴重な接点。ご感想やご要望を踏まえ、お客さまのイメージを形にするお手伝いをさせていただきます。

MEISDEL についての お問い合わせはこちら

タニコー株式会社 MEISDEL 室
Mail meisdel@tanico.co.jp
TEL 03-5498-7112 FAX 03-6421-5017
東京都品川区戸越1-7-20 タニコー戸越台ビル

Lesson **05** 「ドライ厨房」づくりのすすめ

監修:石川貴彦
(設計室 室長)
桑原康弘
(東関東事業部設計課 リーダー)

快適な厨房環境で、
安心・安全なサービスを

第5回の厨房設計ワンポイント講座は、厨房内の環境改善のキーワードとなる「ドライ厨房」について紹介します。

ドライ厨房(乾式厨房)とは、旧来の高温・高湿で換気が不十分な状態のウェット厨房(湿式厨房)との対比として提案されたもので、作業する際に適切な温度・湿度・空気清浄度を保った厨房のことです。厨房を低湿度に保つことで、菌やカビ・細菌などの増殖を抑え、二次感染を減らし、スタッフの健康も守ります。

ドライ厨房づくりにあたって「床には水を流さないで床排水や床勾配は不要なのではないか」「床のみを低湿度に保てばよい」と思われがちです。しかし、日々の作業のなかで衛生的な環境を保つために、床を洗剤や水、お湯などで清掃する必要があるため、一概に床排水や床勾配などの設備が

不要とはいえません。また、ドライ厨房とは厨房全体が低湿度に保たれている「キープドライ」が本来の意味です。そのため「十分な換気空調」「清掃のしやすい機器の導入と施工」「清掃や乾燥しやすい室内仕上げ」もドライ厨房づくりには重要になります。

すでに厨房設備が完備されている場合でも、キープドライを実現することは可能です。「こぼしたらすぐに拭く」「落としたらすぐに掃く」「過



剰な散水をやめる」といった、「ドライ運用」を実践し、厨房を清潔に保つことで、誰でもすぐにドライ厨房を始めることができます。

ドライ厨房を正しく理解し、より衛生的で快適な厨房を実現しましょう。

「ドライ厨房」のポイント

〈設計編〉

- ・十分な換気空調の設置
- ・清掃しやすい機器の導入・施工
- ・清掃・乾燥しやすい室内仕上げ

〈運用編〉

- ・こぼしたらすぐに拭く
- ・落としたらすぐに掃く
- ・過剰な散水をやめる

タニコーのホームページでは厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談室」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
HP <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

知って
トクする
コラム

豊富な機能とサポート体制を完備！
スチームコンベクションオープン

購入前でも購入後でも
安心のサービスをご用意

「蒸す・煮る・焼く」が一台でできる人気製品、スチームコンベクションオープン。その豊富な機能を快適にお使いいただけるように、タニコーでは充実したサポートシステムや製品をお試しいただけるテストキッチンのご案内を行っています。

サポート内容は、それぞれのメニューに最適な調理方法のご提案、各施設に応じた使い方を発信するセミナーの開催などさまざま。コーポレートシェフ・栄養士などの食に精通するプロが、お客さま一人ひとりのご相談にお応えします。

全国9カ所にあるテストキッチンでは、スチームコンベクションオープンの実機の使用が可能。購入前に使い心地を試されたい方、お店の改

装中で機器が使用できない方もご利用いただけます。

製品の購入前・後を問わず、タニコーはお客さまのつくる「おいしい」をサポートします。

デラックスタイプは、スチーム調理・バイオ調理・芯温調理など、あらゆる調理に対応する豊富な機能を実装。



お客さまのお悩みを解決 Q&A

- Q** 購入したものの、思い通りに作れない。
- A** 調理温度から設定、手順まで丁寧に説明します。お近くの営業所までお気軽にお問い合わせください。
- Q** 購入するかわからないけれど、他社と比較検討したいから試してみたい。
- A** 購入が決まっていなくても、当社のテストキッチンでお試しいただけます。食材の持ち込みも可能です。

▼セミナーやテストキッチンについてのお問い合わせは最寄りの営業所まで

タニコーネットワーク 検索
HP <https://www.tanico.co.jp/network/>

tanico NEWS

「FMSセンター開設披露祭」を開催しました！

タニコー福井大野工場にFMSセンター(※)が開設されたことに伴い、2019年5月18日に「FMSセンター開設披露祭」を開催しました。オープニングセレモニーでは杉本達治福井県知事や石山志保大野市長らがテープカットを行い、センターの開設を祝福。サプライズで地元団体「和太鼓 鼓郷」が登場し大迫力の演奏を行うと、会場は大いに盛り上がりました。

さらに、日頃の感謝の気持ちを込めてFMSセンター内を当日限定で初公開。西日本初となるステンレス無人加工設備などの最新の機械が導入された工場内を、タニコーのスタッフがご案内しました。普段見る機会のない工場内を、

たくさんの方が興味深く見学していました。会場内に設けた特設ブースでは、タニコーの自動調理機器で作った料理を無料でご提供。ロボットアームがこ焼きの調理から盛り付けまでを行う自動回転こ焼き器が、大きな注目を集めていました。そのほかにも手づくりクッキーコーナー、特大バルーンすべり台など親子で楽しめるコーナーを多数設置。当日は会場を埋め尽くすほど大勢の皆さま方にご来場いただき、子どもから大人まで大にぎわいのイベントとなりました。

※FMS(Flexible Manufacturing System)センターは、夜間無人運転を含む24時間体制でステンレスの加工を行える生産拠点。



地元の皆さまにご来場いただき会場は大にぎわい



1 福井県大野市で活動している地元団体「和太鼓 鼓郷」による演奏。タニコー社員も所属しています。2 テープカットの様子。3 タニコースタッフが工場内をご案内しました。4 厨房機器の展示も行いました。5 ごども広場に設置されたバルーンすべり台。6 タニコーの公式キャラクター「ターニー」もおもてなし。7 ロボットアームが生地の流し入れから盛り付けまでを行う、自動回転こ焼き器。



編集後記

飲食業界の厳しい競争に勝ち抜いて成功するためには、店舗のコンセプトを明確に設定し、特集で取り上げた「わざわざこの店に行きたい」と思わせるブランドの構築が必要不可欠となります。今回の取材店舗は、いずれも特色あるコンセプトを全面に打ち出し、繁盛店として成

功を収められていました。単に「おいしい料理を提供する」だけにとどまらず、サービス面も含めてお客さまの五感のすべてを満たし、大きな満足感を持って帰路に着いていただく。「ストーリー」を織り成すことが、お客さまを惹きつけるためにとても重要なのだと実感しました。