

電化厨房採用事例紹介 エグルメスポット

ハングリータイガー日野店

**IH調理器のスピードと
緻密な温度調整機能で
ハンバーグ、ステーキの
フィニッシュが高質化。**



そのヒミツは…?



●株式会社ハングリータイガー
営業部 日野店店長
宮内達史氏

当店では、ハンバーグやステーキを高温に熱した鉄板の上で仕上げるので、熱効率のよい機器が必要でした。現在、鉄板用のIH調理器を4台設置しています。繁忙時はフル稼働状態ですが、温度調節が楽で鉄板全体をムラ無くスピード加熱することができ、料理の仕上げ効率がよくなりました。厨房内に熱がこもりにくいのも嬉しいですね。また、メーカーと共同で開発した「ジュールハンバーガープロセッサー」は、食材の中心温度を確実に上げることができ、形や風味を壊さずおいしいハンバーグを焼き上げることができるようになりました。

おすすめメニュー



●オリジナル・ハンバーグ レギュラーセット
1580円(税込)

看板商品の「オリジナル・ハンバーグ」は、ビーフ100%の炭焼き。おいしくふっくらと焼き上げたハンバーグは、熱々の鉄板でテーブルへ運ばれ、2つにカットされます。1969年に誕生した、自慢の元祖ハンバーグステーキです。

お店のご紹介



2004年12月7日オープン。高い天井と広々とした店内は、モダンでスタイリッシュな印象を醸し出します。看板料理のハンバーグは、牛肉100%のジューシーな旨味が伝わる本格派。オープンキッチンの炭火グリルでは、ハンバーグやステーキを焼くシーンが見えてライブ感満点。週末には2時間待ちの行列ができるほどの超人気店です。

- 所在地／横浜市港南区日野中央1-19-8
- 営業時間／11:00～23:00(LO/22:30)
- 定休日／1月1日
- TEL／045-845-1202
- FAX／045-849-1737
- ホームページ／<http://www.hungrytiger.co.jp>
- 客席数／82席
- 駐車場／30台



厨房機器設備

- IH調理器(ニチワ電機)
- 電気フライヤー(ホシザキ)
- IH炊飯ジャー(タイガー)
- その他設備機器
- 蓄熱式電気温水器採用

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734