

CoCo壱番屋 JR西船橋駅北口店

エコな電化厨房で「快適」
 「安全」「コスト削減」を実現。
 できたて熱々カレーを
 素早く提供します。



そのヒミツは…?



●株式会社壱番屋
 東日本本部
 営業第二部
 RC第四課 課長
 宮田 文徳氏

当社では、以前から環境保全対策としてゴミの削減や廃油のリサイクルに取り組んできました。当店の出店にあたっては、さらなる環境負荷の低減と経営効率の向上を目指し、電化厨房やLED照明を導入したオール電化店舗としました。

電化厨房は、初期投資は多少膨らみますが、給湯・空調を含めてオール電化にすることでランニングコストはかなり安く抑えられ、水光熱費を2～3割カットできます。

従来のガス併用店舗では、厨房に熱気がこもり、エアコンの設定を強風の18度に設定しても暑いぐらいでしたが、電化厨房は燃焼排熱が少ないため、一日中厨房にいる従業員もかなり快適に過ごせています。また、スイッチひとつで確実に加熱できるため調理ミスもほとんどなく、ガスコンロのように火が立ち消えることもありません。さらに一酸化炭素が出る心配もないので、安全面

でも従業員に優しいシステムだと思えます。

閉店間際の時間帯は、仕事帰りのお客さまなどで混み合うため忙しくなるのですが、電化厨房はトッププレートを拭き取るだけできれいになるので素早く掃除ができ、スムーズな閉店作業にも一役買っています。

おすすめメニュー



●ソーセージカレー
 ほうれん草トッピング
 880円(税込み)

ジューシーなソーセージの乗ったカレーに、ほうれん草をトッピングしてヘルシーに。

お店のご紹介



2010年1月にJR西船橋駅からほど近い千葉街道沿いにオープン。店内は、ゆったりとした広めの客席とモダンクラシックを基調としたデザインが、落ち着いた雰囲気を出しています。

人気のポイントは、定番のカツカレーやチーズカレーを始めとする豊富なメニューと、お客さまの好みに合わせて、ご飯の量や辛さを自由に選べるシステム。その日の気分や体調に合わせてお好きなトッピングを加えることで、バリエーションがさらに広がります。

環境に配慮した快適で効率的な厨房で、スピーディーにつくられるアツアツの美味しいカレーは、お昼どきや仕事帰りに訪れるサラリーマン層はもちろんのこと、女性や家族連れまで、幅広いお客さまから熱い支持を集めています。

- 所在地／千葉県船橋市西船4-21-16
- 営業時間／11:00～深夜1:00
- 定休日／なし
- TEL／047-495-5521
- ホームページ／
<http://www.ichibanya.co.jp/>
- 客席数／37席
- 駐車場／なし



厨房機器設備

- 電気フライヤー(マルゼン)
- IH式マルチコンロ(マルゼン)
- 業務用IHジャー炊飯器(パナソニック)
- 電子レンジ(シャープ)
- その他設備機器
- エコ・アイス
- エコキュート

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