

一蘭 新宿中央東口店

電化厨房の導入で厨房環境の
改善と徹底した品質管理を実現。
味が自慢の人気とんこつラーメン店。



そのヒミツは…？



●新宿中央東口店
店長
清水 裕紀氏

作業環境の改善や品質の安定化、コストの削減を目指して、電化厨房の導入を決めました。

従来の燃焼式厨房では微妙な火加減が必要でしたが、電化厨房は数値による定温管理ができるため人による品質のばらつきが少なく、誰でも均一に上げることができます。また、IH調理器などの電化厨房機器は、炎に触れることやガス栓の締め忘れといったリスクがほとんどなく、トッププレートの熱も冷めやすいので安心してスタッフに仕事を任せることができます。厨房内も涼しく快適で、清掃も行いやすいためスタッフの負担が軽減でき、接客への意識を高めることで、サービスの向上にもつながっています。2008年に当社で初めて電化厨房を導入した小戸店では、電気料金の割引制度等を活用し、ランニングコストを36%削減することに成功したことから、当店でも同様の効果を期待しています。

おすすめメニュー



●天然とんこつラーメン(創業以来) 790円

熟成した唐辛子ベースの「秘伝のたれ」と「自家製生麺」、クセが全くないとんこつの旨味だけをとり出した洗練された「スープ」が絶妙に調和。かもし出される奥深い味をご堪能下さい。

お店のご紹介



一蘭 新宿中央東口店は、「こだわりたい美味しさがある」をモットーに、こだわりの食材をこだわりの製法で作あげた「天然とんこつラーメン専門店」の26店舗目として2009年12月にオープン。隣席と仕切れ1席1席を半個室にした「味集中カウンター」や味を自分流にアレンジできる「オーダーシステム」など、ラーメンを美味しく召しあがっていただくための独自の取り組みがなされています。全てのクセとクサミを取り除く門外不出の製法により、とんこつが本来持っている旨みだけを最大限に引き出したスープと、その日の気温・湿度などの条件によって毎日異なる配合を行う自家製麺をあわせた自慢のラーメンが大好評。味でも、味わい方でも、多くのファンの心をつかんでいます。

- 所在地／東京都新宿区新宿3-34-11
- 営業時間／9:00～翌6:00
- 定休日／年中無休
- TEL・FAX／03-3225-5518
- ホームページ／<http://www.ichiran.co.jp/>
- 客席数／28席
- 駐車場／なし



厨房機器設備

- IH調理器(ニチワ電機)
- ゆで麺機(ニチワ電機)

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