

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

ジョナサン六角橋店

快適で清潔な電化厨房は、
 お客さまに愛される
 レストランづくりの
 頼もしいパートナー。



そのヒミツは…?



● マネージャー
 木戸 孝氏

電化厨房の一番のメリットは、労働環境が良いことです。放射熱が少ないため厨房内が暑くならず、ガス併用店で働いていた時と比べると、スタッフから“大変”という言葉聞くことが少なくなりました。電化厨房機器は、温度や火力を数値で調節でき、新人へのトレーニングがしやすいことに加え、グリドルなどは、一度にたくさんの食材を調理しても温度の変化が少く、とても重宝しています。また、厨房内の汚れが

少ないため、掃除をする回数や時間も少なくて済みます。特に、オープン周りはガスに比べて汚れが少ないのがうれしいですね。さらに、空調・給湯も含めた全ての熱源を電気することで、従来のガス併用店に比べてランニングコストを4分の1程度削減できたことは、大きなメリットだと思います。

おすすめメニュー



● タスマニアビーフ ハンバーグ 赤ワインソース
 (白神あわび茸のグリルのせ) 934円

成長ホルモン剤を一切使用せず安全でおいしい肉に育てられたタスマニアビーフを使用。デミグラスソースに赤ワインを贅沢に入れた香り豊かなソースは、ハンバーグの旨みをいっそう引き立てます。

お店のご紹介



ジョナサン六角橋店は、2006年3月にオープンしました。和食、洋食、中華、無国籍料理など豊富なジャンルをベースに、離乳食をはじめとするお子さま向けメニューから、長寿をもたらす食事のあり方について世界的権威であるDr. 家森氏監修のヘルシーメニューまで、幅広い年齢層の方々に満足いただけるメニューが揃っています。なかでも、アラビカ種100%使用の挽き立てコーヒー、10種類の茶葉を揃えた健康茶、無添加野菜ジュースなどバラエティ豊かなドリンクバーは、主婦層から大好評。料理に使用する野菜は、厳選された全国

の契約農家で栽培され、原産地を店頭で表記するなど安全性にも十分配慮しています。こうしたさまざまな努力が評判となり、平日のランチタイムにはビジネスマンや主婦、土・日・祝日やディナータイムは多くの家族連れで賑わっています。

● 所在地／神奈川県横浜市神奈川区六角橋6丁目17-24

● 営業時間／24時間営業

モーニング 6:00~10:00

ランチ 月~金 10:00~15:00

● 定休日／なし

● TEL／045-491-5777

● FAX／045-491-5777

● ホームページ／<http://www.jonathan.co.jp/>

● 客席数／96席

● 駐車場／32台



厨房機器設備

- IH調理器(オリジナル)
- 電気グリドル(フジマック)
- ジェットオープン(フジマック)
- 電気式パスタボイラー
 (日本洗浄機)
- 電気フライヤー(フジマック)
- IH炊飯器(パナソニック)

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