

鶴岡市立 加茂水族館

電化厨房の優れたコントロール性を利用して
調理技術のマニュアル化を推進し、
新鮮な海の幸をおいしく安全に提供。



そのヒミツは…?



● 鶴岡市立加茂水族館 魚匠ダイニング沖海月 料理長
須田 剛史氏

以前は懐石料理などを手掛けており、電化厨房は初めてでした。

当初は「電気で和食は無理」と思っていたのですが、使ってみるとその安全性と調理温度・調理時間の管理のしやすさに驚かされました。現在、魚や肉などが一番おいしく調理できる

温度・時間など、今まで勤に頼っていた私の技術を数値でマニュアル化しスタッフと共有しているため、茹で時間などが難しいクラゲ調理でも経験の浅いスタッフで対応できます。

また、岩かきなどの生ものも、スチームコンベクションオープンを活用すれば確実に殺菌でき安全に提供できます。そのほかにも、魚介類はそれぞれに決められた温度の水で洗い流すことで除菌するのですが、一定温度の温水を安定的に供給できるエコキュートはとても便利です。1日に約400食を提供していますが、電化厨房やエコキュートを活用することで少人数のスタッフでこなすことができます。電化厨房は安全な食を効率的に提供する手助けとなっており、新しい料理に挑戦する時間も生み出してくれています。

おすすめメニュー



● 本日のおすすめ魚料理
(1,000円～1,500円)

料理長が自ら仕入れる日本海の旬の地魚を、最も美味しい調理方法でリーズナブルに提供しています。例えば真鯛であれば「モチモチ感」を体感していただくため、素材の下処理から包丁の入れ方まで手をこらし、お造りとします。

水族館のご紹介



村上館長



2014年6月1日に「クラゲドリーム館」としてオール電化でリニューアルオープンした加茂水族館。「世界一のクラゲ水族館」として連日全国から観光客が訪れています。

その館内空調を担っているのがヒートポンプ空調システム。人の流れや水槽の水温等で異なる館内空調を、集中管理によりゾーン毎に細やかに調節。来館者はどこにいても快適に観賞できます。

また、クラゲの種類ごとに異なる水槽の水温を一定に保つ熱源機にもヒートポンプを採用。必要能力に合わせて熱源機の運転台数を変えていくシステムなどで、精度の高い水温管理と効率性を実現しています。

レストランには電化厨房を導入。クラゲや日本海で採れた新鮮な魚介類を、料理長自ら作成したマニュアルのもと、スチームコンベクションオープンをはじめとする電化厨房機器を駆使し、新鮮、安全に調理。庄内浜の豊富な海の幸を提供するレストランは、日本海を望む抜群のロケーションとともにお客さまに喜ばれています。

電気は「世界に誇れるクラゲの水族館」の運営をさまざまなシーンで支えています。

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

- 所在地／山形県鶴岡市今泉字大久保657-1
- 営業時間／09:00～17:00
※夏休み(7/18～8/31)は
09:00～18:00
- 定休日／なし(年中無休)
- TEL／0235-33-3036
- FAX／0235-33-1129
- ホームページ／<http://kamo-kurage.jp/>



厨房機器設備

- IH調理器(タニコー)
- IHローレンジ(タニコー)
- スチームコンベクションオープン(タニコー)
- 電気フライヤー(タニコー)
- ゆで麺器(タニコー)
- 食器洗浄機(タニコー) 他

その他の設備機器

- ヒートポンプ空調システム:<冷房能力> 80.0kW×1台、56.0kW×1台28.0kW×5台、22.4kW×4台
- 冷温調整用ヒートポンプシステム:<加熱能力> 30.0kW×6台
- ヒートポンプ給湯システム:<加熱能力> 7.2kW×1台、貯湯槽550ℓ
- 電気床暖房システム:<暖房能力> 4.36kW×2台