

かつはな亭 佐野店

こだわりのとんかつを迅速に
調理・提供する理想の厨房環境を
オール電化で実現。



そのヒミツは…?



●株式会社パルメ
取締役 社長
石橋 孝司氏

とんかつは、厳選した食材をいかにして正確かつ迅速に調理し、よりおいしい状態でお客さまに提供するか最大のポイントです。そのためには、まず料理人のモチベーションを高める快適な作業環境を実現することが大切だと考えています。その点電化厨房なら、火を使わないので、快適でしかも衛生的な厨房をつくることができます。さらに、熱効率が高いため、一度にたくさんのとんかつを揚げても油を一定の温度に保ち易く、スピーディにおいしい料理を仕上げるので、お客さまの評判も上々です。また、電化厨房の採用によって厨房のコンパクト化を図ることができるとともに、高効率な電気式の空調・給湯設備を加えたオール電化システムにしたことで、ランニングコストを大幅に軽減。以前は燃焼式厨房に比較して割高だったインシャルコストも、最近ではほとんど変わらなくなってきました。こうした実績をふまえて、今後の新規出店計画では、可能な限り、地球環境にやさしく、衛生面、コスト面、安全性に優れたオール電化で進めたいと考えています。

おすすめメニュー



●七福ロースカツランチ
1344円(税込み)

大自然の中で健康的に育てられた那須豚は、脂身とのバランスが良くとってもジューシー。栄養たっぷりの野菜や果物から作られるオリジナルソースが、おいしさをより一層引き出します。

お店のご紹介



かつはな亭

2005年9月にオープンした「かつはな亭 佐野店」は、「うまい・安い・早い・安全」がモットーのとんかつ専門店です。素材には徹底してこだわり、契約している牧場のゆったりとした自然のなかで抗生物質や成長促進剤などを一切使わずのびのびと育った那須豚のみを使用。徹底した衛生管理のもと7日間から10日間肉を熟成させ、うまみをさらに引き出します。その他ソースやサラダなどもお店で一からつくるこだわりよう。そのこだわりの味が評判で、毎日ランチタイムや夕食時には多くの人で賑わうほか、夜遅くまで営業していることから、近隣の商業施設の従業員などにも重宝されています。

- 所在地／栃木県佐野市高萩町上組 315-1
- 営業時間／11:00～24:00
- 定休日／年中無休
- TEL・FAX／0283-24-9077
- ホームページ／
<http://www.katsuhanatei.com/>
- 客席数／82席
- 駐車場／45台



厨房機器設備

- IH調理器(ニチワ電機)
- IHローレンジ(ニチワ電機)
- 電気式自動フライヤー(アイギ)
- その他設備機器
- ＜オール電化契約加入施設＞
- 給湯／ほっとパワーエコBIG 560L×3台
- 空調／エコ・アイスミニ 6HP×1台
パッケージエアコン 8HP×2台

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