

まかいの牧場 農場レストラン

地元で穫れた無農薬野菜を使用した80種類以上のバイキング料理が大評判。快適＆高効率な電化オープンキッチンが陰の主役です。



そのヒミツは…?



●朝霧ハイランド株式会社
 営業課長
 遠藤 克哲氏

手狭になった客席スペースの拡大と、より快適で効率的な厨房への転換を図るために、2009年3月、店舗を現在の場所にリニューアル移転しました。

その際、作業環境の改善効果に加え、創業時から一貫して取り組んできた環境保護への貢献度を評価して電化厨房を採用。

燃焼に伴う排熱や排ガスの発生がなく、油煙の飛散も少ない利点を活かして、オープンキッチンにしました。おかげさまで厨房内はいつも涼しく、快適で衛生的な環境を保っています。

また、調理温度と時間の数値化にもとづくマニュアル化を推進し、新調理システムを導入。80種類以上のバイキングメニューを安全かつ効率的に調理できるようになりました。

さらに、オープンキッチンにしたことで、地元の主婦を中心とするスタッフは常にお客さまの視線を感じ、時にはカウンター越しに会話もするようになるなどお客様目線で仕事を考えるようになりました。最近では、新しいメニューの開発に自発的に取り組むなど、積極的な姿勢が目立つようになりました。思いがけない効果でしたが、これも快適で効率的な電化厨房のおかげだと、大いに満足しています。

おすすめメニュー



●地元の契約農家から仕入れる旬野菜と新鮮な牛乳を中心に、化学調味料を一切使わず調理された約80種類のバイキングメニュー。低温でじっくり真空調理された鶏肉や「岡村牛」はとももジュシー。サラダ仕立てでどうぞ。

◆ランチバイキング

大人：平日…1,680円、土日祝…1,890円
 小人：1,050円(小学生以下)
 幼児：525円(小学生未満)
 ※小人・幼児は平日・土日祝同料金

お店のご紹介

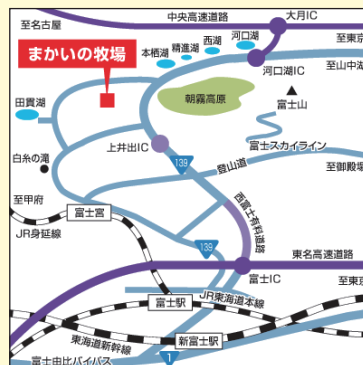


「まかいの牧場」は、1970年に「自然と動物とのふれあい」をテーマにヒツジの放牧場や農園、工房、アスレチックなどを備えた体験型牧場として開業。「農場レストラン」はまかいの牧場の一角に2009年3月オープンしました。

人気の的は、地元で穫れた旬の無農薬野菜を使用してつくられる80種類ものバイキング料理。地元の主婦を中心とする調理スタッフが開発したバラエティ

豊かなオリジナルメニューは、食品添加物を一切使わないで調理されるため、お子さまにも安心と大好評です。また、地球環境保護団体「チームマイナス6%」に法人会員として登録。空気熱を利用してお湯を沸かすヒートポンプ給湯機「エコキュート」の導入や、雨水の再利用、生ゴミの堆肥化など、地球環境保護に貢献する取り組みを積極的に進めています。

- 所在地／静岡県富士宮市内野1327
- 営業時間／9:00～18:00※売店は8:00～
 農場レストラン：11:00～15:00
- 定休日／12月～3月20日…毎週水・木
 年末(31日は営業)
- TEL／0544-54-0342
- ホームページ／<http://www.makaino.com/>
- 客席数／150席
- 駐車場／1,000台



厨房機器設備

- スチームコンベクションオープン(タニコー)
- IH調理器(タニコー)
- 電気フライヤー(タニコー)
- マイクロ波炊飯機(シャープ)
- 電気スパゲッティボイラー(ニチワ電機)
- プラストチラー(福島工業)
- 真空包装機(東静電気)

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