

松屋 江戸川店

メニュー・サービスのクオリティは
徹底して合理化されたシステムから。
時代のニーズを見据えながら
常に成長し続ける。



そのヒミツは…？



● 総務人事部
広報・IRグループ
石塚貴之氏

従来は主力商品である牛めしの牛釜の温度管理に苦勞していましたが、電気式牛釜を採用したことで高い精度の温度管理ができるようになりました。さらに、調理のマニュアル化によって調理ロスの低減にもつながっています。火力や熱効率の良さ、空調などを含めたトータルコスト低減、クリーンな店内環境など、電化厨房には様々なメリットを感じています。

おすすめメニュー



● 牛めし…(並)380円 (大盛)480円

お店のご紹介



牛めし、豚めし、カレー、定食と幅広いメニューが男性のみならず女性にも人気。「お客様に喜ばれる店づくり」をモットーにし、新メニューの開発にも積極的に取り組んでいる。エネルギー・天然資源の使用量削減や店舗から排出される廃棄物を自社でリサイクルするなど、地球環境の保全にも力を入れている。

- 所在地／東京都江戸川区江戸川 6-8-49
- 営業時間／24時間
- 定休日／年中無休
- TEL／03-5679-2081
- ホームページ／
<http://www.matsuyafoods.co.jp/>
- 客席数／27席
- 駐車場／有



厨房機器設備

- 電気式牛釜(ニチワ電機)
- 電気式グリドル(コメットカトウ)
- IH炊飯器(松下電器産業)
- 食器洗浄器(三洋電機)
- その他設備機器
- 業務用CO2給湯器採用 370L×1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