

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

旬菜厨房「奈のは」実りの郷

旬の野菜を電化厨房で調理した
 ビュッフェメニューが大人気。
 リピート客も急増中。



そのヒミツは…?



●株式会社青春カンパニー
 代表取締役
 古屋 守正氏

山梨県内で和食レストラン2店舗を営業してきましたが、新たに地域の野菜を活かしたビュッフェレストラン「旬菜厨房 奈のは」を開店しました。その際、甲府盆地は夏の暑さが厳しいうえに店舗周辺では若手の労働力が乏しいため、年配の方でも働ける快適な労働環境をつくりたいと考えました。そして、10年ほど前から興味をもっていた電化厨房を採用。既存の店舗では、夏場は40℃近くまで上がっていた厨房内温度も、25℃前後をキープできとても快適です。以前は、火が怖いと女性スタッフが敬遠していた中華レンジも、火のないIH中華レンジなら安心なため、積極的に使ってくれています。また、常時80種類以上の多彩なメニューを提供するうえで、タイマー設定が可能な電化厨房はオーバーナイトクッキングなどを安心して活用できるので生産性の向上に大きく貢献しています。さらに、空調・給湯を含めたオール電化にしたことで、水光熱費が約3分の1削減できました。今後は改修を含め全ての店舗にオール電化を導入したいと考えています。

おすすめメニュー



- 山梨県産の旬野菜を中心に、和洋折衷、季節にあわせた多彩な料理やバラエティに富んだご飯、デザート、ソフトドリンクなど約80種類のメニューをご用意。
- ◆ランチビュッフェ(大人)1,600円
 (お食事時間90分)
- ◆ディナービュッフェ(大人)1,800円
 (お食事時間120分)

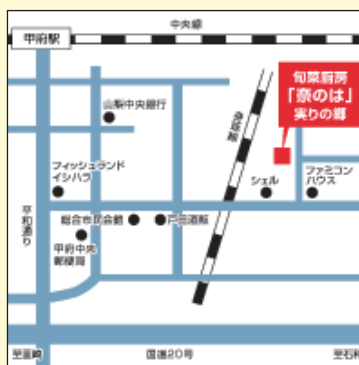
お店のご紹介



2009年1月にオープンした「旬菜厨房『奈のは』実りの郷」は、開店以来周辺地域の主婦層を中心に連日300名以上にご利用いただく繁盛店。土・日・祝日には、遠方からお越しになるお客さまも多く、ランチタイムなどは長蛇の列になるほどの人気ぶりです。そのヒミツは、契約農家から提供される地元・山梨県産の旬野菜を中心とした安心・安全でヘルシーなメニュー。煮物や揚げ物、サラダなどの家庭料理

理をはじめ、肉を使わないカレーや季節限定メニューなど毎月更新されるバラエティー豊かな料理が、小さいお子様からお年寄りまで幅広い層から熱い支持を集めています。中でも定番メニューの肉じゃがやこだわりのこんにゃくなどは毎日食べたくなるおいしさだと、大評判です。

- 所在地／山梨県甲府市里吉1丁目1692-1
- 営業時間／11:00～15:00・17:00～22:30
 (入店時間は21:00まで)
- 定休日／年末年始
- TEL／055-242-6068
- ホームページ／
<http://www.seisyun.co.jp/nanoha/index.html>
- 客席数／100席
- 駐車場／55台



厨房機器設備

- スチームコンベクションオープン
 (ラショナル)
- IH調理器(ニチワ電機)
- IH中華レンジ(ニチワ電機)
- IHスープレンジ(ニチワ電機)
- 電気フライヤー(マルゼン)
- 電気スパゲティ釜(マルゼン)
- IH炊飯ジャー(シャープ)

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