

ペッパーランチ カルフル幕張店

独自に開発した高出力IH調理器の
強いパワーが作業時間を短縮。
スピーディな提供と
低価格を実現しました。



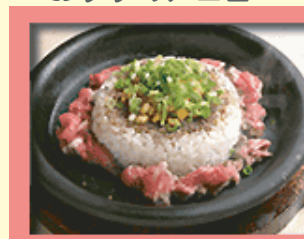
そのヒミツは…?



●店長代理
小原克夫氏

ペッパーランチでは独自開発したIH調理器を導入していますが、火を使わないので他のものに燃え移る心配もありませんし、煙もあがらず厨房内も涼しく、いつも作業しやすい環境が保たれています。また、鉄板の温度が上がるのが早いので、オーダーを頂いてから2～3分でお客様に提供することができます。さらに、アルバイトスタッフでも簡単に調理できるよう、加熱時間を教えてくれるコントロールパネルも設置しています。材料の品質を下げるのではなく、効率的なシステムをつくることによって実現した低価格の美味しいお肉が、お客様から高い支持を頂いています。

おすすめメニュー



●ビーフペッパーライス 640円

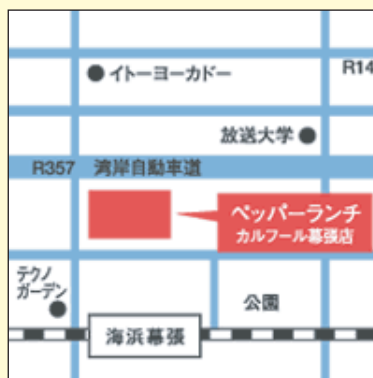
挽きたてのブラックペッパーと特製のペッパーバターが味の決め手。アツアツの鉄板でできるご飯のおこげもおいしい。

お店のご紹介



約280度に熱された鉄板の上に生の肉と野菜がのせられ、自分で焼いて食べるスタイルのペッパーランチ。その場で焼く楽しさとジュージューとおいしそうに焼ける音が食欲をそそります。食べ方が分からない場合などはスタッフが丁寧に教えてくれるのでとても安心。低価格ながらボリューム満点の料理がしっかりと胃袋を満たしてくれます。

- 所在地／千葉県千葉市美浜区ひび野1-3-104
カルフル幕張店内
- 営業時間／AM9:00～PM9:30
- 定休日／年中無休
- TEL／043-272-2955
- ホームページ／<http://www.pepper-fs.co.jp/>
- 客席数／約260席(フードコート内全席数)
- 駐車場／1200台(カルフル幕張駐車場)



厨房機器設備

- 高出力IH調理器(エイシン電機)
- ライスロボット(クボタ)
- 炊飯器(タイガー)
- 食器洗浄機(マルゼン)
- 電気式給湯機(イトミック)

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