

ロイヤルホスト 馬事公苑店

最新鋭の電化厨房機器で
料理品質も作業効率も向上。
人気のハンバーグも
こんがりジューシーに。



そのヒミツは…?



●ロイヤルホールディングス株式会社
執行役員
佐々木 徳久氏

ロイヤルホストが追求する“ホスピタリティ”は、より良い労働環境から生まれると考え、清潔で、涼しくて、品質管理に優れた電化厨房を導入しました。

従来のガス併用店舗では、夏場の厨房内の温度は50度近くまで上がっていましたが、当店では真夏でも30度を超えることはありません。職人の経験と勘に頼っていた温度調整も、スイッチひとつで細かく制御できるようになったため、アルバイトスタッフでも品質を落とさずに料理を提供できるようになりました。中でも、ロイヤルホストの特別仕様品として開発した“スチームコンベアオープン”や“スチームグリドル”など最新の電化厨房機器は、料理品質の向上と安定化に大きく貢献してくれています。

さらに、油污れや噴きこぼれもさっと拭き取るだけできれいにできるため調理器具などの掃除がずいぶん楽になりました。しかも水道代が月に10万円ほど下がるといううれしい効果もありました。

当店は電化厨房をはじめ、給湯や空調も含めたオール電化を実践しています。LED電球の導入も少しずつ進めており、今後も省エネルギーやCO₂の削減など環境に貢献する取り組みを強化していきます。

おすすめメニュー



●国産 黒×黒ハンバーグステーキ
ドミグラスソース 932円

2009年9月に発売し、同年の12月末時点で100万食を突破。国産の黒毛和牛と黒豚を絶妙なバランスで合わせ、スチームコンベアオープンの蒸気でこんがりジューシーに焼き上げました。

お店のご紹介



Royal Host

馬事公苑店は、世田谷通り沿いの馬事公苑と東京農業大学の間位置します。ロイヤルホールディングス全社を挙げて展開する「改革プロジェクト」の先陣を切り、電化厨房やヒートポンプ給湯システム「エコキュート」、LED照明など最新鋭の設備を順次導入。さらに、内外装も一新、より明るく清潔感あふれる居心地のよい空間に生まれ変わりました。喫煙ルームを設置して、完全分煙化も実現。大ヒットした「国産 黒×黒ハンバーグ」のほか、スチームグリドルでじっくり焼き上げた香ばしいパンケーキやシーフードたっぷりのコスモドリアなどが人気です。

- 所在地／東京都世田谷区上用賀2-3-1
- 営業時間／7:00～2:00
- 定休日／年中無休
- TEL・FAX／03-3425-7821
- ホームページ／
<http://www.royalhost.jp/index.php>
- 客席数／123席
- 駐車場／14台



厨房機器設備

- スチームコンベアオープン(ニチワ電機)
- スチームグリドル(トーエイ工業)
- IH連続フライヤー(ニチワ電機)
- IH調理器(フジマック)
- 電気パスタボイラー(フジマック)
- その他設備機器
- 小型業務用エコキュート
- エコ・アイスmini

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