

そうてつローゼン 十日市場店

安全で快適な店舗空間づくりと
 省エネ・省コストを
 オール電化システムで実現。



そのヒミツは…？



●店舗開発部
 アシスタントマネージャー
 金子忍氏

電化厨房は従来の厨房に比べて火を使わないので安全なうえ、厨房内に熱がこもらず快適な労働環境を実現しています。また操作が簡単で時間と温度を設定すると自動調理も行えるので、作業の効率アップと品質の安定化が図れる点が魅力です。既存の店舗と比べると、厨房内の汚れが少なく、掃除などメンテナンスの負担が軽減されました。さらに、空調・給湯・ショーケースなど全てに電化システムを導入することで、ランニングコストを抑えることができ、地球環境にもやさしい理想の店舗づくりが実現できました。

●ベーカリーオーブン

電気ならではの細かい温度コントロールと高い保湿性・密閉性によりふんわりおいしいパンを焼きあげます。



●スチームコンベクションオーブン

煮る・焼く・蒸すなど幅広い調理を、温度と時間を設定するだけで自動調理します。

お店のご紹介



「そうてつローゼン十日市場店」は東京近郊のベッドタウンとして住宅が密集する神奈川県横浜市緑区に平成17年2月にオープンしました。JR横浜線十日市場駅南口から徒歩2分と立地条件に恵まれた店舗は、地域住民の「ゆたかな生活へのかけ橋」として、ゆったりとお買い物を楽しめる快適空間が広がっています。日常生活に欠かせないベーシックな商品アイテムを豊富に取り揃え、品質・鮮度への厳格な管理を実施するなど、安全・安心への取り組みが徹底されています。

- 所在地／
神奈川県横浜市緑区十日市場町807-1
- 営業時間／9:30～23:00
- 定休日／なし
- TEL／045-988-0517
- ホームページ／
<http://www.sotetsu.rosen.co.jp/>
- 駐車場／142台



厨房機器設備

- 電気フライヤー(ニチワ電機)
- スチームコンベクションオーブン(ニチワ電機)
- IH調理器(ニチワ電機)
- ベーカリーオーブン
- その他設備機器
 <オール電化契約加入施設>
 ●空調／エコ・アイス 30HP×2台 20HP×2台
 ●給湯／エコキュート
 ●ショーケース／氷蓄熱式冷凍冷蔵ショーケース