

すぎのや本陣 土浦真鍋店

伝統の食文化発展とサービスの
 向上を電化厨房による
 快適環境がバックアップ。



そのヒミツは…?



●株式会社すぎのや
 代表取締役社長
 飯田 博氏

以前から、社員が夢を持って働ける職場づくりを目指し、厨房内の環境を良くしなくてはならないと考えていました。電化厨房を導入したのは雑誌で電化厨房を採用しているレストランの記事を読んだのがきっかけでした。新規の出店に当たって、電化にする際の問題を一つひとつクリアしながら進めた結果、ランニングコストも抑えられ、常に涼しく快適で衛生的な厨房を作ることができました。現場のスタッフからは、涼しくて働きやすいなどの声も聞かれ、評判も上々です。

おすすめメニュー



●鴨汁そば(うどん)
 1,050円(税込み 1,102円)

太陽をいっぱいにあびた新鮮な鴨肉の風味とすぎのや独自のだしとかえしの旨味が凝縮したつけ汁仕立ての一品です。

お店のご紹介



外国の食文化が浸透してくるなか、日本の食文化をもっと世の中に広げたいという飯田社長の想いから昭和52年に‘すぎのや’は設立されました。今ではFC店を含めるとおよそ50店舗が東関東中心に出店されています。メニューは、契約栽培した無農薬・無添加のオリジナルそば粉で作る極上の蕎麦を中心に、徹底的に素材にこだわり手作り感を追求した和食が並びます。店内も通路や客席が広く設計されており、老若男女問わずゆっくりとくつろげるスペースが魅力です。ランチタイムには毎日満席になるほどの人気で、伝統的な日本の食事が日々の健康的な生活を支えてくれます。

- 所在地／土浦市真鍋6丁目2177-1
- 営業時間／11:00～24:00
 ※曜日・季節により営業時間が異なる場合がございます。詳しくは店舗へお問合せ下さい。
- TEL／029-835-2980
- ホームページ／
<http://www.suginoya.com/>



厨房機器設備

- コンベクションオープン(マルゼン)
- 電気フライヤー(マルゼン/愛技産業)
- IHコンロ(ニチワ電機)
- そば釜(ニチワ電機)
- 炊飯器(松下電器)
- コーヒーディスペンサー(上島コーヒー)
- その他設備機器
 <オール電化契約加入施設>
 ●空調/エコ・アイスミニ 5HP×1台
 ●給湯/ほっとパワーエコBIG 4.5kW×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