

ものづくり大学

ボリュームたっぷりの定食、
 種類豊富なカレーを毎日、
 安定した味で提供することを重視。



そのヒミツは…?



●株式会社若菜
 ものづくり大学
 食堂担当チーフ
 榊原健一氏

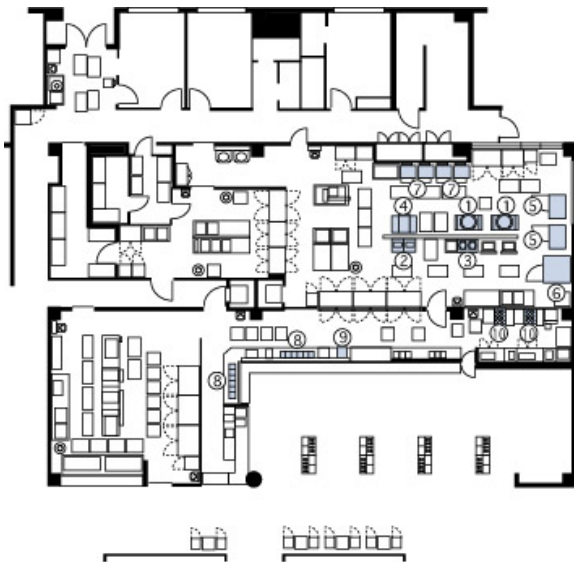
この食堂の看板メニューはカレーです。毎日、変わらぬ味のカレーを提供するにはスチームコンベクションとプラストチラーはなくてはならない調理器具。レシピと調理方法が確立していれば、誰でも作れるのがいいですね。このカレーをハンバーグやカツなどと組み合わせ、毎日5種類のトッピングのカレーを出しています。



寮生活をする学生のために、朝、夜の食事も提供されています。いつでもできたての味が好評です。



食堂は全360席。オープンテラス席もあり、天気のいい日は川のせせらぎを聞きながら食事できます。



厨房機器設備

1. 電気スープケトル 3φ200V 19.0kW×2台
2. 電気フライヤー 3φ200V 8.0kW×2台
3. 電磁調理器 3φ200V 5.6kW×2台
4. ティルティングパン 3φ200V 18.0kW×1台
5. スチームコンベクション 3φ200V 36.8kW×2台
6. プラストチラー 3φ200V 4.8kW×1台
7. 電気立体炊飯器 3φ200V 15.3kW×4台
8. 電気ウォーマーテーブル 3φ200V 4.5kW×1台
9. 電磁調理器 3φ200V 5.6kW×2台
10. 電気ゆで麺器 3φ200V 12.0kW×2台



施設のご紹介



高度な技能を身につけ、新しい輝く技術に対応できる人材育成を目指し2001年に開校した同大学は、製造技能工芸学科、建設技能工芸学科の2学部備えています。各学部、各学年が160名定員と少人数制で、きめ細やかな指導のもと、実技を中心にした授業が行なわれ、学生は着実に技術を取得できます。

- 所在地／埼玉県行田市前谷333
- TEL／048-564-3880
- FAX／048-564-3881
- ホームページ／<http://www.mric.iot.ac.jp/>



施設概要

■調理食数 500～600食／日 ■スタッフ数 14名／日

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