

全国のラーメン店様 必見！ 【ワンダーシェフ ラーメンプロジェクト】始動 圧力鍋で時短・省コスト・味の安定化。他店との差別化を応援します！

圧力鍋メーカー・株式会社ワンダーシェフ(本社:大阪府豊中市、代表:伊藤彰浩)は、この度「他店との差別化」「人手不足」「光熱費高騰」などでお困りのラーメン店の方を応援したく【ワンダーシェフラーメンプロジェクト】を始動いたします。

弊社の圧力鍋は全国 600 店以上のラーメン店様に導入いただいております。チャーシューづくりや、スープの仕込みにおいて、**【調理時間の短縮】【光熱費の削減】【味の安定化】**という点から特に高い評価をいただいております。

この度はそんなワンダーシェフ圧力鍋をより多くのラーメン店様にお試しいただきたく、15 日間無料でサンプルの貸し出しを行います。

プロ仕様圧力鍋(3L~30L の 8 サイズ)に加え、大容量のラーメンスープ向け圧力寸胴鍋(90L~130L の 3 サイズ)の、日本最多クラスのサイズバリエーションを用意しておりますので、この機会にぜひお試しください。

【URL】https://www.wonderchef.jp/cooker_pro/



■導入メリット：他店との差別化「煮込み」で看板商品を生み出す力

圧力鍋最大の特徴は“調理温度”にあります。100℃を超える温度で調理するため、大きなブロック肉も短時間で味が染み込み、厚切りでも崩れない、唯一無二のほろほろ柔らか食感を生み出します。

この「煮込み」で他店との差別化、味の安定化の面で好評の声をいただき、看板商品を生み出すお手伝いをさせていただいております。

また、大幅な時間短縮にもつながり、実際に導入いただいている店舗の方からは「仕込み時間が 1/3 になった」とのお声もいただいております。

加圧調理終了後は火を消し蒸らし調理となるので、火の前に立ち続ける必要もなく、光熱費及び人件費の削減にもつながります。



ワンダーシェフ プロビッグ 3 浅型圧力鍋 16L
を使用した調理温度の例

■ユーザー様の声



人類みな麺類 オーナー 松村様

使いやすさ・安全性・サイズ感・かっこよさのバランスで、ワンダーシェフが NO.1 です。
厚切りでも崩れず、ほろほろと柔らかい焼豚が安定して提供できるようになりました。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ワンダーシェフ 企画広報部：丸岡 望 TEL：06-6334-4341 MAIL：maruoka@wonderchef.jp

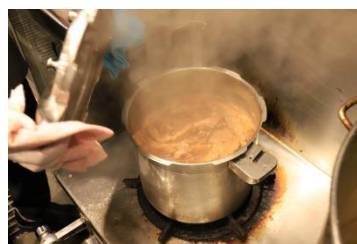


らーめん これこれ 店長様

時間、出来栄を考えると、ワンダーシェフ圧力鍋なしでは考えられない。

他店との差別化としてソーキを作るのに 15L を 2 台使用しています。

実際に沖縄のソーキそばの店でワンダーシェフ圧力鍋が使われているのを知り採用しました。



■ 製品概要

	Pro2 片手圧力鍋		ワンダーシェフ 圧力鍋	
サイズ	3L	6L	8L	10L
作動圧力	98kPa			
商品サイズ(外寸)	約W430×D210×H185mm	約W470×D250×H230mm	約W360×D260×H240mm	約W360×D260×H290mm
本体サイズ(内寸)	約直径180×深さ120mm	約直径220×深さ160mm	約直径230×深さ190mm	約直径230×深さ240mm
商品重量	約2.0kg	約2.6kg	約2.9kg	約3.0kg
水の容量(最高水位線)	約2L	約4L	約5.3L	約6.7L
水の容量(豆類最大量)	約1L	約2L	約2.6L	約3.3L
原産国	中国		マレーシア	
	ワンダーシェフ プロビッグ4 圧力鍋			
サイズ	15L	16L	20L	30L
作動圧力	98kPa			
商品サイズ(外寸)	約W400×D310×H320mm	約W470×D380×H260mm	約W400×D310×H400mm	約W470×D380×H410mm
本体サイズ(内寸)	約直径280×深さ250mm	約直径345×深さ175mm	約直径280×深さ330mm	約直径345×深さ330mm
商品重量	約5.4kg	約7.1kg	約5.7kg	約8.1kg
水の容量(最高水位線)	約10.0L	約10.5L	約13.2L	約20.0L
水の容量(豆類最大量)	約5.0L	約5.3L	約6.6L	約10.0L
原産国	マレーシア			
	圧力寸胴			
タイプ	90L	110L	130L	
作動圧力	0.2mPa	0.15mPa	0.134mPa	
商品サイズ(外寸)	約W590×H826mm	約W644×H900mm	約W644×H990mm	
本体サイズ(内寸)	約φ 450mm	約φ 508mm	約φ 508mm	
商品重量	約52kg	約63kg	約66kg	
水の容量(最高水位線)	約75L	約100L	約120L	
原産国	日本			

■ 会社概要

社名: 株式会社ワンダーシェフ

本社所在地: 〒561-0825 大阪府豊中市二葉町 1-19-19

代表取締役: 伊藤 彰浩

事業内容: 家庭用及び業務用圧力鍋、

家庭用調理機器の製造販売並びに輸入販売

設立: 昭和 37 年 6 月 28 日(1962 年)

HP: <https://www.wonderchef.jp/>



■ 本プロジェクトに関するお問い合わせ先

★サンプル貸出に興味をお持ちの方、質問がある方、どのような内容でもお気軽にお問い合わせください★

担当: 伊藤 丸岡

電話: 06-6334-4341 FAX: 06-6334-4343

メールアドレス: web@wonderchef.jp

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ワンダーシェフ 企画広報部: 丸岡 望 TEL: 06-6334-4341 MAIL: maruoka@wonderchef.jp