ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

大阪　西中島　人類みな麺類　様　　★焼豚

大阪の超人気店「人類みな麺類」では、名物の焼豚をワンダーシェフ業務用30L圧力鍋で仕込んでいる。1日120～160kgの豚バラ肉を、3台の30Lを使い分けながら安定して調理する。8～10ブロック（10～16kg）を一度に加圧し、時間は60～70分。自然放置の後、チャーシューだれで15分煮込み、15分寝かせる。トータルたった3時間で、厚切りでも崩れず、ほろほろと柔らかい焼豚が毎日同じ仕上がりで提供される。以前は100Lクラスの圧力鍋を試したが、重みで下の肉が潰れるため今は使っていない。

「使いやすさ、安全性、サイズのバランスでワンダーシェフが一番」と松村氏は話す。大量調理でも品質を守るために、店は選んだ。厨房で生まれる一杯の裏側に、ワンダーシェフの圧力鍋がある。

株式会社ワンダーシェフ

お客様に喜びを与える、味とエンターテイメント性

3台の30L圧力鍋で一度に10～16kgの豚肉を均一に加圧。それを1日5回転させる。理想の、厚切りでも崩れず、ほろほろと柔らかい焼豚が安定して作れる。ワンダーシェフ圧力鍋は使いやすさ、耐久性と安全性、そしてカッコよさで一番だと思います。

焼豚への思い入れ

オーナーの松村氏がラーメン屋になろうと決意したのは10歳の時。親に連れて行ってもらったラーメン屋の焼き豚の、不味さにショックを受け、「焼豚の美味しいラーメン店」を目指す。試行錯誤の上、結果的に「クックパッド第2位の焼き豚レシピ」と出会い、当初より圧力鍋で調理。多くの圧力鍋を使った結果、ワンダーシェフ30Lに行きついた。

協力

人類みな麺類

HP

業務用圧力鍋製造・販売

株式会社ワンダーシェフ

所在地： 〒561-0825　大阪府豊中市二葉町1-19-19
電話番号： 06-6334-4341
サイト： https://www.wonderchef.jp/cooker_pro/
e-mail：web@wonderchef.jp

購入前にレンタルも行っています。
お申し込みはメールかお電話で。