

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

一軒め酒場 様 ★名物 煮込み



「煮込みは店の顔ともいいくべき一品にしたい」 店舗のメニューの最初にこう書かれている一軒め酒場の看板料理「名物 煮込み」は、全51店舗で共通して提供されている看板メニューだ。

豚の大腸・小腸・ガツ・喉軟骨を背脂とスープで20分加圧し、急冷後に調味料を加えて7分間しっかり攪拌。翌日まで寝かせることで、コク深い旨味ととろける食感を実現する。使用されるのはワンダーシェフ業務用圧力鍋20L。「短時間で柔らかく仕上げる圧力鍋は店舗運営に欠かせない。」と、大阪・上本町ハイハイタウン店の大杉店長は語る。

実際、この店舗では2日に1度70食分を仕込み、仕込まない日には豚バラチャーシューやいか芋大根煮を同じ圧力鍋で調理している。リーズナブルながら本格的な料理を提供する一軒め酒場は、老舗居酒屋グループ「養老乃瀧」の一員として多くの客に愛されている。





省エネ・省力化と味の安定

飲食店にとって大きな課題は人手不足とコスト削減、調理の安定性である。「ワンダーシェフ業務用圧力鍋20L」は仕込み時間を短縮し、省エネに寄与すると共に、誰が作っても同じ品質の料理を提供できる。人材育成の負担を減らし、効率的な店舗運営を実現する解決策である。

圧力鍋で旨さを引き出す

ワンダーシェフ業務用圧力鍋20Lは、大量の食材を短時間で柔らかく仕上げる調理を可能にする。「名物 煮込み」はもちろん、豚バラチャーシューやいか芋大根煮も短時間で仕込みが完了する。旨味を逃さず、食材本来の美味しさを最大限に引き出す成果を実現している、「なくてはならない、相棒のような存在」だ。



協力 一軒め酒場



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。