

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

豊中市庄内 らーめん いぶし銀 様 ★豚骨スープ

ラーメン店の救世主

深夜のワンオペを支える



大阪府豊中市庄内の「らーめん いぶし銀」は、夜の街で人々の心と胃を満たす人気店である。

客層は飲み終わりの常連客や、近隣の飲食店スタッフが多く、朝まで続く営業を岡田店主が一人で切り盛りしている。

看板メニューは本格豚骨スープを味わえる「豚骨カプチーノ」。これはワンダーシェフ業務用圧力鍋30Lがなければ生まれなかった一杯だという。

通常の寸胴鍋では10時間以上を要する豚骨スープを、圧力鍋なら約3時間で濃厚に仕上げる。火加減の管理も容易で、味の再現性が高く、ガス代は従来の約1/10。

「もしこの圧力鍋に出会っていなかったら、豚骨ラーメンはやってへん」と岡田店主は語る。

スープだけでなく、チャーシューや酒の肴として人気の豚軟骨の仕込みにも活用。泡立てたスープが美しい「豚骨カプチーノ」は、深夜の疲れを癒やす一杯として人気を集めている。

圧力鍋は、味と効率を両立し、店主の情熱をお客様に伝える——深夜営業の最強パートナーである。



株式会社ワンダーシェフ



3時間で仕上がる濃厚豚骨スープ

豚骨10kgを使い、ワンダーシェフ圧力鍋30Lで約2時間加圧。あえて骨を砕かず、自然な旨味を引き出すのが「いぶし銀」流。寸胴では10時間以上かかる作業を圧力調理で再現し、ガス代も約1/10に削減。旨味の厚みと後味の軽さを兼ね備えた、飲み干せる豚骨スープが完成する。

深夜営業の生産性を高める道具

「らーめん いぶし銀」は夜から早朝まで続くワンオペ営業。

圧力鍋の導入で仕込み時間を大幅に短縮し、人的・光熱費のコストを抑えながら本格豚骨スープを提供している。

限られた人手で最高の一杯を届けることが、朝までファンが絶えない理由である。



協力

らーめん いぶし銀



食ベログ

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。