

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

来来亭 藤枝店 様 ★背油



欠かせない、たっぷり背油

京都風醤油味の鶏ガラスープに

全国約250店舗を展開する人気ラーメンチェーン「来来亭」。その藤枝店では、背脂たっぷりの京都風鶏ガラスープを支える背脂の仕込みに、ワンダーシェフの業務用圧力鍋30Lを導入している。もともと寸胴鍋で3時間かけていた背脂の加熱処理が、わずか30分の加熱、加圧時間はたった3分という驚きの短縮に成功。形を崩さず理想の脂を引き出せるだけでなく、火を使う時間が1/5に抑えられたことで、厨房の省エネと光熱費削減にも効果を発揮している。「安心できる国内メーカー」という理由で選ばれたワンダーシェフ。

導入を不安視していた小山店長も、効果の確かさに「もう最高」と即座に評価を翻した。今ではその効果が全社的に評価され、2024年夏から直営全店舗で導入が決定。現場の信頼と実績が、全国の厨房へと広がっている。



株式会社ワンダーシェフ



なんと言っても時短と省エネで 経費削減

「寸胴鍋で3時間かけて煮込んでいた背脂が、たったの3分の加圧！」と、小山店長は興奮する。ガス使用量が大幅に削減され、光熱費が目に見えて改善。初期投資もすぐに回収できた。業務効率とコストの両方に明確な成果が出たことで、導入の不安は確信に変わった。

店には欠かせない背油を

長時間煮込むと潰れてしまっていた背脂も、圧力鍋なら形を保ったまましっかり調理。調理後に普通鍋へ移しても質感が崩れず、提供時間を気にせずベストな状態で提供できる。味も見た目も安定し、来来亭の理想の一杯が支えられている。



協力

来来亭 藤枝店

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。