

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

麵屋國丸 旭軒 様 ★チャーシュー



麵屋國丸では、全13店舗でワンダーシェフ業務用圧力鍋を導入している。2010年ごろ、梅田店での使用から始まり、成果が評価されて全店に広げた。1kgのバラ肉を10本まとめて仕込み、チャーシューだれと共に一晩寝かせる。翌朝加熱し、おもりが動いてから30~40分加圧。取り出してカットし、両面を焼けば自慢のチャーシューが完成する。通常なら4時間以上かかる工程が50分程度に短縮され、調理時間はおよそ1/5となった。これにより従業員の作業負担が軽減し、味のばらつきも解消。さらに五徳が空くことで厨房の効率も向上した。頑丈で壊れにくく、

美しいデザインも高評価を得ている。ワンダーシェフ圧力鍋は、最小限の労力で麵屋國丸自慢のチャーシューのポテンシャルを最大限に引き出す存在だと、國澤氏は語る。





短時間で理想のチャーシュー

30Lの圧力鍋で1kgのバラ肉を10本同時に仕込み、加圧はわずか30~40分。従来4時間以上かかった調理を約50分に短縮できる。肉は柔らかく仕上がり、味のばらつきもなく安定。仕込み効率を高めながら、お客様に自慢のチャーシューを提供できる。

作業効率とコスト改善

調理時間を1/5に短縮することで、従業員の労力が減り、他の作業に時間を割ける。長時間火を使わないので燃料費の削減にもつながり、厨房の五徳も有効活用できる。効率化と省エネを同時に実現し、経営課題に直接応える調理機器である。



協力
麵屋・國丸



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。