

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

大阪 十三 沖縄料理 はながさ 様 ソーキ他



十六年選ばれ続ける圧力鍋

伝統の味を伝える、

大阪・十三の「沖縄料理 はながさ」は、創業二十年を迎える沖縄料理の老舗である。現地沖縄の店をも凌ぐほど多彩なメニューを誇り、その中でも圧力鍋で調理されるのは、ソーキ煮つけ、ティビチ煮つけ、そして琉球王朝の宮廷料理を受け継ぐラフテー。いずれも沖縄の食文化を象徴する三品である。厨房では16年間、ワンダーシェフ業務用圧力鍋20リットルが稼働し続けている。料理長・岩井氏は「これがないと営業は成り立たない」と語る。営業開始は16時と早く、仕込みに割ける時間は限られる。

その中で三種の煮込みを一日で仕込み切るには、圧力鍋の力が欠かせない。各料理の茹で汁をブレンドして作る沖縄そばのスープもまた、店の味を支える要である。短時間で深い味わいを生み出す圧力鍋は、はながさの厨房に欠かせない存在だ。



株式会社ワンダーシェフ



伝統を受け継ぐソーキ煮つけ

軟骨ソーキを下茹でして脂を落とし、ワンダーシェフ20リットル圧力鍋で50分加圧。急減圧後、鰹節・味醂・生姜・砂糖・泡盛を加え、途中で醤油を入れて約2時間煮込む。冷ますことで味が染み込み、軟骨もトロトロに仕上がる。郷土料理の味を、安定した品質で再現する。

限られた時間で味を作り出す

営業開始が早く、仕込み時間が限られる中で、圧力鍋が沖縄の代表メニューを支える。下ごしらえの時間を大幅に短縮し、人手不足の厨房でも確実な仕込みを可能にする。短時間調理で光熱費を抑えられるうえ、ガス台の占有時間が短くなるため効率よく他の料理の仕込み・調理が出来る。十六年使われ続ける耐久性が、信頼の証である。



協力

沖縄料理 はながさ

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。