

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

大阪市淀川区

麺鶏ジロー 様

★圧力茹で麺

未知の領域に挑む「麺鶏ジロー」

圧力鍋で麺を茹でる、



大阪市淀川区の人気店「麺鶏ジロー」。店主・福間氏が創り出した限定メニュー「純とろ」は、圧力鍋で麺を茹でるという新しい発想から生まれた冷やしラーメンである。麺を圧力下で茹でることによって生まれる、独特の弾力とグミ感。その食感に驚く客も多い。

発想の原点は、圧力鍋でうどんを茹でる名店で体験した“圧力うどん”だった。その衝撃を自らのラーメンに応用するため、試行錯誤を重ねた結果、鶏100%のコラーゲンジュレスープと、圧力で茹で上げた専用麺の組み合わせによる、「純とろ」が誕生した。

麺が圧力に負けないよう自家製麺の配合を調整し、スープには鶏と野菜の旨味を重ねてさっぱりとしたとろみを出すなど、まさに研究熱心な

福間氏が掲げる“料理は化学”を体現した一杯だ。使用するのはワンダーシェフPro2圧力鍋6L。福間氏は「精度が高く、目でも音でも圧がかかるのがわかり、信頼できる。新メニュー開発が楽しみ」と語る。新しい麺の世界を切り拓く圧力鍋の可能性が、ここにある。



株式会社ワンダーシェフ



圧力で生まれる新食感の麺

圧力鍋で麺を茹でることで、湯温が120℃に達するため、麺の中心まで熱が均一に伝わりやすく、グルテンやデンプンの状態変化が短時間で進む。

その結果、福間氏の「純とろ」で使われる麺は、弾力とグミ感が出て、噛むほどに小麦の甘みが感じられる独特の食感となる。一般的な茹で麺では得られない、圧力茹で麺ならではの新しい食感を実現している。

発想の転換が生む差別化戦略

麺鶏ジローの冷やしラーメン「純とろ」は、圧力鍋を“時短の道具”ではなく“創造の道具”として活用する試みである。独自の食感と風味を実現し、限定メニューで話題性と差別化を生み出す。今後の新メニューのアイデアも尽きない。圧力鍋は、今や効率化だけでなく、ラーメンの新しい表現手段として進化している。



協力

麺鶏ジロー

instagram



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。