# ワンダーシェフ業務用圧力鍋

## 使用例のご案内

千歳船橋　らーめんMAIKAGURA　様　　★塩ダレ

東京・千歳船橋の「らーめん MAIKAGURA」は、鶏白湯の名店として知られる人気店である。店主の一条氏は、開業当初からワンダーシェフ業務用圧力鍋30Lを愛用している。使用目的は単なる時短ではない。素材感を損なわず、鶏の旨味を極限まで濃縮した“塩ダレ”をつくるためである。一般的に圧力鍋は時間短縮や省エネなど、効率の象徴として語られがちだが、一条氏はそれを「贅沢を生む道具」と位置づける。鶏のみを原料とし、昆布や魚介を一切使わない独自のアプローチで、圧力鍋によって鶏本来の旨味と素材感を引き出す。

香り高く、力強い味わいの塩ダレは、鶏白湯麺や塩らーめんのベースとなり、店の味を決定づける存在である。 圧力鍋を“時短の道具”ではなく “旨味と素材感を深める器” として使いこなす姿勢が、常に探求をやめない、らーめんMAIKAGURAらしさである。

**株式会社ワンダーシェフ**

## 濃縮の一滴が味を決める

ワンダーシェフ圧力鍋30Lは、らーめんMAIKAGURAにとって旨味と素材感を凝縮するための中核装置である。高温高圧で鶏感と旨味を余すことなく引き出し、塩ダレとして結晶させる。その一滴がスープ全体の印象を決め、看板である鶏白湯の深みを支えている。

## 時短ではなく、価値を高める調理

多くの店が効率化を目的に圧力鍋を導入する中、らーめん MAIKAGURAは真逆の発想で使っている。圧力による濃縮がもたらすのは、仕込みの短縮だけでなく「味の格」を上げる価値創造である。圧力鍋は、差別化を支える調理器具となっている。

**協力**

**らーめんMAIKAGURA**

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。