

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

大阪 江坂 らーめん これこれ 様 ★ソーキ



ソーキそばをヒントに
圧力鍋で、軟骨までトロトロに

大阪・江坂の「らーめん これこれ」では、看板メニューの“ソーキ”を毎日店内で炊き立て提供している。トロトロに煮込まれた軟骨付き豚肉は、ワンダーシェフ15L圧力鍋によって驚くほど柔らかく仕上がる。1回あたり約7.5kg、1日2~3回仕込むこの逸品は、オーナーが沖縄でソーキそばに出会ったことから生まれた。「もう圧力鍋なしでは考えられない」と語るその手には、常に2台の鍋が稼働中。機能性だけでなく、見た目の美しさやメタリックなデザインもお気に入りの理由。

日々増え続ける調理量に合わせて、20Lへの切替も視野に入れているという。「ワンダーシェフ様々」と笑う小林店長の腕から、今日も極上の一杯が生まれている。



株式会社ワンダーシェフ



とろける軟骨ソーキ

軟骨が箸で切れるほどトロトロに煮えるソーキチャーシュー。ワンダーシェフ圧力鍋15Lを使えば、1回で約7.5kgを一気に加圧調理することができる。お酢や生姜を効かせた特製だれでさっぱり仕上げ、毎日店内で炊きたてを提供している。ワンダーシェフ圧力鍋だからこそ実現できる、口の中でとろける一杯だ。

仕込みの効率を倍増

1日2～3回の大量調理も、ワンダーシェフ2台体制なら交互に使って短時間調理で無駄なく回せる。交換ペースも管理しやすく、パッキンは3カ月ごとに交換。今後の仕込み量の増加を見据え、20Lへの拡張も検討中だ。ワンダーシェフ圧力鍋は、まさに厨房の成長に寄り添うパートナーだ。



協力

らーめん これこれ



業務用壓力鍋製造・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。