

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

浅草橋 餐 くろ㐂 様 ★塩だれ 野菜ブイヨン等



ラーメン業界をけん引する、「餐 くろ㐂」
オープンキッチンの和食カウンターという高級
感ある空間で、行列が絶えない人気を誇る。

店主・黒木氏は前職時代からワンダーシェフの
圧力鍋を使い続けており、独立時にも自然に手
にしたと語る。

メインスープは、鶏と豚のスープに圧力鍋で抽
出した塩だれを加え、野菜ブイヨンで割って仕
上げる。

塩だれの出汁は圧力鍋で抽出する。昆布、椎
茸、煮干し、鶏節などから40分の加圧で濃厚な
旨味を引き出す。

野菜ブイヨンも毎日20Lのワンダーシェフ圧力
鍋で炊かれる。

玉ねぎ、人参、セロリ、にんにくなど計2.3kg
の野菜を加圧30分で仕上げ、濾して完成させ
る。

通常1時間かかるところを半分の時間で終えら
れ、日々の仕込み効率を大きく改善した。
このほか、あさり出汁、背脂、季節限定の秋刀
魚つけだれなど、圧力鍋はあらゆる工程で欠か
せない存在である。



株式会社ワンダーシェフ



濃厚な旨味を30分で引き出す

野菜2.3kgを圧力鍋20Lで加圧30分。通常1時間かかるブイヨンが半分の時間で完成する。玉ねぎ、人参、セロリ、にんにくをじっくり加圧することで、香りを抑えつつ旨味だけを抽出。

この野菜ブイヨンが「餐 くろ㐂」の全スープの土台となり、味の奥行きを生み出している。

圧力なべが生む多彩な旨味

「餐 くろ㐂」の味の決め手である塩だれの出汁は、圧力なべでしか作ることができない濃厚な旨味を持つ。昆布、椎茸、ソウダカツオ、煮干し、鶏節などを40分加圧し、素材の旨味を極限まで抽出する。さらに野菜ブイヨン、あさり出汁、背脂、季節の魚料理にも圧力なべを活用し、幅広い食材で圧力調理の可能性を広げている。



協力
餐 くろ㐂



X

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。