

# ワンダーシェフ業務用圧力鍋

## 使用例のご案内

浅草橋 餐 くら菰 様      ★塩だれ 野菜ブイヨン等



「餐 くら菰」の旨味

圧力鍋なしでは成り立たない

ラーメン業界をけん引する、「餐 くら菰」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わらせ、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



## 圧力なべが生む多彩な旨味

「餐 くら菰」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。

## 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 くら菰」の全スープの土台となり、味の奥行きを生み出している。



協力  
餐 くら菰

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/](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。