

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

「食の道場」大阪校様 ★チャーシュー



全国から開業希望者が集まる「食の道場」。大阪校では、生徒一人ひとりの“理想の店”を実現するための技術と経営を徹底して指導している。講師の鈴木氏が重視するのは、単に美味しいラーメンを作る技術ではなく、流行り続ける店を運営できる実戦力である。その教育現場で活躍するのが、ワンダーシェフ業務用圧力鍋20Lだ。授業ではチャーシューチャー調理を通じて、短時間で高品質の仕上がりを得られる圧力調理のメリットを体感する。生徒が驚くのは、加圧した際のゆで汁をスープに転用するというアイデアで、原価を抑えつつ安定した味づくりにつながる。鈴木氏は「今の時代、長時間仕込みを前提とした店づくりでは続かない」と語る。

効率化が必要な現場で、圧力鍋は“時間を武器にする調理技術”として欠かせない存在となっている。

味・再現性・経営を学ぶ場として、圧力鍋は未来の店主にとって最も実践的な教材となっている。





転用できる旨みを生むチャーシュー

豚バラ肉3kgを加圧調理し、柔らかさを引き出すだけでなく、加圧時のゆで汁をスープに転用できることも教えている。味のぶれを抑えたチャーシューを安定して仕込み、同時にスープ材料も確保できるため、効率と原価管理を両立する教育素材として評価されている。

時代に合わせた店づくりを学ぶ

食の道場では、長時間労働に頼らず、美味しさと効率を両立させる店づくりを教えてい る。圧力鍋はその中核となる道具であり、短時間で安定した仕込みが可能になることは、 未来の店主にとって大きな武器となる。 効率化が求められる時代の経営手法を、圧力鍋が実践的に支えている。



協力

食の道場



HP

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。