

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

大阪 堺 麺屋第五十三大橋丸 様 ★軟骨ソーキ



大阪・堺の「麺屋第五十三大橋丸」は、昼は上等なマグロ節と丸鶏の合わさったあっさりスープの中華そばと沖縄県宮古島の宮古そば、夜は地域の方に愛される麺屋と沖縄酒場の二つの顔を持つからこそ、仕込みの効率化は長年の課題であった。

ワンダーシェフラーメンプロジェクトの記事をきっかけに、まずはレンタルで圧力鍋を導入した。他店の調理事例を調べる中で、実際に使用されていたのがワンダーシェフの業務用圧力鍋であったことも後押しとなり、最終的に同等品の購入を決断した。

圧力鍋に変えてから、肉の形を崩すことなく、しっかり柔らかく仕上がるようになった点は大きな変化である。さらに、火を消した後は店を出られるため、買い出しに行ける時間的余裕も生まれた。仕込みに縛られない厨房環境が、日々の営業を支えている。



株式会社ワンダーシェフ



30分で仕上がる軟骨ソーキ

15Lの業務用圧力鍋で、約6キロの軟骨ソーキを一度に下茹でしている。加圧時間は30分で、芯まで火が通り、形を保ったまま柔らかく仕上がる。長時間鍋を見張る必要がなく、仕込みの再現性も高い。味と見た目、どちらも妥協しない調理が可能である。

仕込み時間が生む余裕

昼はラーメン、夜は居酒屋という二つの顔を持つ店では、仕込み時間の確保が経営課題である。圧力鍋導入により、火を消した後に店を離れ、買い出しに行ける余裕が生まれた。人手に頼らず、時間を生み出す設備投資が、安定した店舗運営につながっている。



協力

麺屋第五十三大橋丸

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。