

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

芦屋 永来権 ・ 水炊き こはく 様 ★鶏スープ



芦屋にある鶏料理の名店「永来権」、そして姉妹店「水炊き こはく」。この店の鶏スープは多くの食通を魅了する。圧力鍋を使うことで“普通鍋では出せない味”を作り出していることは、あまり知られていない。

こはくではワンダーシェフ30リットル圧力鍋を2台使用し、毎日スープを炊いている。昆布だしに丸鶏とガラを惜しみなく入れ、加圧45分。圧力をかけることで、地鶏の甘みと旨味が一気に引き出される。

オーナー渡辺氏は「良い鶏ほど、圧力をかけたほうが甘みもコクも強くなる。普通鍋だと味がクリアすぎて物足りない。圧力で少し脂が焦げる“わずかなニュアンス”が、唯一無二の深みになる」と語る。

素材に向き合い、餌や熟成方法にまで踏み込む永来権の姿勢。その一つの答えとして選ばれているのがワンダーシェフ圧力鍋による調理である。

時短のためだけではない。より美味しいスープを作るために圧力鍋を使う——それが永来権の判断である。



株式会社ワンダーシェフ



圧力が引き出す地鶏の甘み

昆布だしと丸鶏を圧力鍋で加圧すると、地鶏特有の甘みとコクが短時間で一気に抽出される。

通常鍋では得られない“脂がわずかに焦げる香り”が圧力特有の深い旨味を生み、スープに丸みと厚みが加わる。

透明でクリアな味ではなく、圧力ならではの豊かな余韻が残る一杯に仕上がる。

味の再現性と効率の両立

永来権が圧力鍋を使う最大の理由は“美味しくなるから”であるが、同時に大量仕込みにも向いている。

2台の30リットル圧力鍋を交互に使えば、冬場の繁忙期でも味を落とさず安定した品質を保てる。

長時間の煮込みを圧力で置き換えることで、光熱費と労力も自然に減り、味づくりに集中できる環境が整う。



協力

永来権 ・ 水炊き こはく

食べログ
永来権



食べログ
こはく



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。