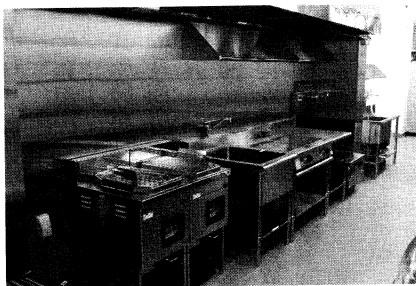


さのや、飲食店開業をトータル支援

電化厨房の活用で「3K」を大幅改善



さのやが手がけた厨房システム

業務用厨房機器やプロの調理道具などを扱う(有)さのや(岩国市山手町一―一七―六、資本金一、〇〇〇万円、川尻卓社長)は、フードサービスビジネスの開業に向けたトータル支援事業を展開している。

厨房機器から消耗品をそろえた店舗「キッチンプラザさのや」を運営。開店に必要なとされる五〇〇項目の機器・備品すべてが一括購入できる。

開業に至るまでの資金計画や業者紹介など、外食産業コンサ

ルティング会社所に所属した経験を生かし経営者サイドに立ったサポートも行っている。

さらに衛生的で快適、効率性を実現する電化厨房の導入を中国電力と協力し推進している。

厨房機器としては多機能加熱調理機器のステンコンやマイクロ波炊飯器の採用を提案、「各メーカーの製品比較及び、機器・調理道具・食器・消耗品類の相性も専門的にアドバイスできるのが強み」としている。

同社がプロデュース、設計・施工した(株)平安閣(同市)の「グルメクック錦祭」はHACCPに準じた電化厨房、クックチル、真実調理システムを採用。機能面、衛生面とも中国電力管内でトップクラスの施設になっている。

今後、調理コンサルの事業部を拡充し、献立や調理工程の手法など、顧客が導入した機器の有効活用法の提案を手かけていく。

川尻社長は「ハードとソフトの両面で、飲食店の開業支援をトータルのサポートしていきたい」としている。

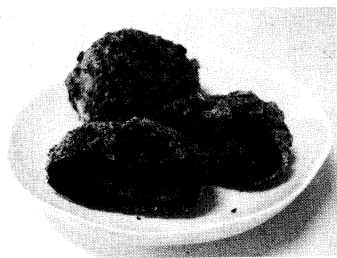
ゆう温泉、サウナリニエール
フィンランド石を加熱

(株)由宇建材(岩国市由宇町、友田洋介社長)が経営する「ゆう温泉」(同町)は、石加熱方式のフィンランドサウナを新設した。

同サウナは風呂に併設し、一度に八人まで利用できる。熱したフィンランド産のストーンに水をかけて、水蒸気を発生。室温は九〇度まで上昇する。

「高温サウナを設けてほしい」との要望を受け、従来のミストサウナをリニエールした。入浴料金で利用可。TEL〇八二七―六三―〇七五五。

たんぼぼ、旨辛カレーパン
ハバネロと備長炭を使用



激辛の爆弾カレーパン

手づくりカレーの店「レストハウスたんぼぼ」(岩国市川西四丁目五―一五六、菅田明則オーナーシェフ)は、国産のハバネロ入り「爆弾カレーパン」を発売した。

激辛のハバネロ入りキーマカレーで、生地にもこだわり、粉末状の備長炭と、おからを練り込んだ。

一般的なカレーの約三〇倍の激辛で「岩国で一番辛いカレーパン」として売り出している。備長炭によって色は黒く、見た目にもインパクトがある。一個二五〇円。

味の感想をメールなどで送信すると、完食証明証と粗品をプレゼントしている。TEL〇八二七―四三―三〇三三。

廃棄物処理のことなら
おまかせください!!

環境保全産業

周南総合リサイクル株式会社
周南市大字久米1172-7 / 下松市大字末武中1234-1
TEL (0833) 41-7570 FAX (0833) 41-4350