



# 外食

RESTAURANT

スタッフが働きやすい職場環境を作ることは、作業効率を高め、経営面でも大きなプラスになります。  
また、「涼厨」は空調コストの削減により省エネ・省CO<sub>2</sub>に貢献でき、競争が厳しい外食産業で導入が進んでいます。

## 讃岐屋 紙屋町店様

働く人の身になって考える。  
職場環境を快適にすることが経営の拡大に。

新店舗の厨房では午前11時から午後9時までの10時間、アイドルタイムなしで営業。その間、厨房ではめんをゆでる大きな釜にお湯がぐらぐら煮たち、湯気がもうもう。でも、めん釜の前は不思議と暑くありません。秘密は「涼厨」。厨房で働く人の快適性を考え、「讃岐屋」では紙屋町以外の店舗でも多数「涼厨」を導入しています。



広島市を中心にさぬきうどん店を展開する「讃岐屋」。2009年5月には、県庁や平和公園にほど近い紙屋町に12店目をオープン。創業30年が経ち従業員数は約230人。高い利益と快適性を両立する厨房を目指し、つねに作業環境の改善に取り組んでいます。

### 概要

住所	広島県広島市中区大手町1丁目4-1
URL	<a href="http://sanukiya-udon.co.jp/">http://sanukiya-udon.co.jp/</a>
開設年月	平成21年5月1日
厨房面積	約20m <sup>2</sup>
1日の食数	約400食(45席)
主なメニュー	うどん、そば、丼 (詳細メニューはHP参照下さい。)

### ◀めん釜

「讃岐屋」特注のめん釜。釜の前に立っても暑くありません。

### ▼丸型炊飯器

マイコン制御でふっくらご飯。  
外枠の表面温度は従来の1/3以下に低減。



ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
めん釜(特注)	1,600	950	750	58.1	—————	—————	1	特注仕様(2台のめん釜を連結し2連の機器を製作)
丸型炊飯器	466	436	460	8.37	—————	22	1	

## お客さまの声

### 快適性

#### 茹でている時も暑くならず快適

さぬきうどんのゆで時間は約14分。今までのめん釜は、その間、熱くて大変でした。釜が熱くならない「涼厨」を知って、「讃岐屋」専用の茹で釜を開発してもらいました。従業員たちの評判は上々です。また、今までの釜は燃焼室が器具の下奥にありメンテナンスがしづらかったのですが、「涼厨」はメンテナンスが容易にできるようになりました。

### 省エネ性

#### これ以上の快適厨房が思い浮かばないほど満足です

紙屋店を作るにあたっては、快適厨房の最先端の要素をすべてとっていいほど取り入れました。その結果、ガス代が1~2割減っているし、お掃除も簡単になり、いろいろな意味で省エネの設備投資になりました。今はこれ以上の快適厨房が思い浮かばないくらい満足しています。

## 日高屋 錦糸町北口店様

東京都墨田区



ご採用設備 丸型炊飯器：1台

## 名代富士そば 西荻窪店様

東京都杉並区



ご採用設備 丸型炊飯器：1台

## とんかつ和幸様

東京都港区



ご採用設備 フライヤ：1台

## 大阪王将 荒本店様

大阪府東大阪市



ご採用設備 麺ゆで器：1台 丸型炊飯器：2台

## かに道楽 堺店様

大阪府堺市



ご採用設備 フライヤ：2台 ローレンジ：1台 丸型炊飯器：1台

## 新千歳空港国内線ターミナルビル ラーメン道場様

北海道千歳市



### お客さまの声

ターミナルビルのリニューアルオープンにあわせ道内より人気ラーメン店が集結。同ビルには他にも「涼厨機器」が導入されています。

ご採用設備 丸型炊飯器：8台 フライヤ：6台 麺ゆで器：3台 洗米炊飯器：1台



## 美々卯 箕面店様

大阪府箕面市



### お客さまの声

排熱利用でお湯を沸かすこれまでの省エネ対策に加えて、毎日大量の麺を湯がいても、暑さが大幅に軽減されて大変満足しています。

ご採用設備 フライヤ：1台 めん釜：4台 丸型炊飯器：1台 食器洗浄機：2台

## 名古屋らーめん なご家様

愛知県名古屋市



### お客さまの声

使い勝手や環境改善効果に満足して購入を決めました。作業環境がよくなったので、調理も効率よくできるようになりました。

ご採用設備 ローレンジ：3台 フライヤ：1台

## 丸源ラーメン 岡崎羽根店様

愛知県岡崎市



ご採用設備 丸型炊飯器：1台 麺ゆで器：2台

## 鰻の新玉亭様

三重県津市



ご採用設備 丸型炊飯器：6台

## 出雲蕎麦 大手町店様

福岡県北九州市



### お客さまの声

「涼厨」は、手で触れても、表面が熱くないためやけどの心配がなく、安心して仕事ができます。

ご採用設備 フライヤ：2台 丸型炊飯器：2台

## 札幌かに本家 福岡那の川店様

福岡県福岡市



### お客さまの声

都市ガスの環境性と経済性においてメリットを実感。「涼厨」を導入した厨房では、暑いと感じることがなくなりました。

ご採用設備 丸型炊飯器：2台 食器洗浄機：1台



## そば茶屋 文六様

福岡県福岡市



### お客さまの声

厨房が以前より涼しくなり、作業環境も良くなりました。「涼厨」の効果を感じてきました。

ご採用設備 フライヤ：1台 めん釜：1台 ローレンジ：1台 丸型炊飯器：1台

## 博多 一風堂様

新潟県新潟市



### お客さまの声

以前、別店舗で従来品を使用していた時は、物凄い熱気でしたが、当店で初めて「涼厨」に出会い、快適さと清掃性の良さに驚きました。

ご採用設備 ローレンジ：2台

## ラーメンショップ さつまっ子様

千葉県市川市



### お客さまの声

機器入替前と比べて周辺の温度が低くなった上に、ローレンジの湧き上がりも早く満足しています。

ご採用設備 ローレンジ：2台 丸型炊飯器：1台

## ラーメン矢吹様

静岡県静岡市



### お客さまの声

14時間煮込むスープ作りでは、「涼厨」ローレンジの良さがわかります。また、「涼厨」のゆで麺器のお陰でカウンターのお客さまも快適です。

ご採用設備 ローレンジ：2台 麺ゆで器：1台

## 鉄板Dining Hachiya 本通り店様

広島県広島市



### お客さまの声

「涼厨」を採用することで、以前に比べ、触れても熱くないため、やけどの心配がなくなりました。

ご採用設備 フライヤ：1台

## 沼津魚がし鯨グループ 駿河屋久兵衛様

静岡県沼津市



### お客さまの声

電気式から「涼厨」のガス炊飯器にしました。強火だからお米が立って、お客さまからはご飯が美味しいと喜んで頂いています。また、調理をしていて暑くないのがいいですね。

ご採用設備 丸型炊飯器：2台