



ホテル

つねに美味しく、本物の味を提供するホテルレストラン。
その厨房に欠かせないのが、素材の味を活かすガスの炎と、
調理スタッフが働きやすい涼しい環境。「涼厨」は味にこだわる
ホテル厨房の一步進んだスタイルとして注目されています。

奈良ホテル様

ガスの炎と涼しくなった厨房で、
伝統のおいしさをさらに追求。

厨房を改修するにあたって、厨房機器は使いやすく素材の旨味を逃さないガスでなければという調理スタッフの強い要望で、従来通りガス厨房を採用。そして、作業環境をより改善するために「涼厨」を導入し、調理中の暑さを大幅に削減。これまでにない快適な厨房環境の中で、伝統に培われた確かなおいしさをさらに追求しています。



1909年に関西の迎賓館として創業、奈良公園の高台に建ち、内外の賓客をもてなしてきたホテル。アインシュタイン、チャップリン、愛新覚羅溥儀、ヘレン・ケラー、オードリー・ヘプバーンなど、ホテルを訪れたそうそうたる人物が華麗な歴史を彩ります。

概要

住所	奈良県奈良市高畑町1096
URL	http://www.narahotel.co.jp
開設年月	1909年10月17日(創業)
厨房面積	約350m ²
1日の食数	約430食
主なメニュー	フランス料理のコースなど



▲蒸気回転釜

前に立っても暑くないと大好評。



▲立体炊飯器

ヤケドの心配もなくなり安心。



▲フライヤ

省エネにも貢献する高効率フライヤ。



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
蒸気回転釜	1,876	1,680	970	—	79	—	1	
立体炊飯器	830	720	1,250	36.6	—	40	1	
フライヤ	460	600	1,876	9.3	—	13	2	

お客さまの声

快適性

厨房がとても涼しくなりました

調理にはガスが使いやすいです。ガスは肉の旨味を逃すことなく、おいしく焼くことができます。オムレツをかえしたりする時も、ガスの炎なら上手にできます。それに、炎が目に見えるのも、火加減調節しやすくていいですね。そして、こうしたガスの良さを涼しく快適な環境で利用できる「涼厨」には、スタッフ全員が大変満足しています。

省エネ性

快適性と同時に空調コスト削減にも役立っています

2008年の厨房の改修時に「涼厨」のフライヤ、立体炊飯器、回転釜を導入しました。どの機器も断熱仕様のため触っても熱くなく、ヤケドの心配もなく安心して使えます。また、集中排気で熱気が厨房内に拡散されないで、厨房全体の室温の上昇を防ぐことができ、快適さと同時に空調コスト削減にも役立っています。

浦和ロイヤルパインズホテル様

埼玉県さいたま市



ご採用設備 ローレンジ：2台

守口ロイヤルパインズホテル様

大阪府守口市



ご採用設備 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

京都センチュリーホテル様

京都府京都市



ご採用設備 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

財団法人 国立京都国際会館様

京都府京都市



ご採用設備 立体炊飯器：3台 フライヤ：4台 ローレンジ：2台
ティルティングパン：1台 食器洗浄機：1台

日昇館尚心亭様

京都府京都市



ご採用設備 フライヤ：3台

フジポートホテル様

静岡県富士市



ご採用設備 丸型炊飯器：1台