

業界ニュース **ホテルズ & フードックス関西**

'97 9/2(水)~5(日) インテック大阪

インテック大阪の3・4・5号館にて宿泊・飲食業界の経営革新とサービスの向上を目的に開催された。

期間中の入場者数は48,051名、内1/4(23%)はレストラン・フードサービス業者、その他観光宿泊・式場関係者が16%強、商社、厨房食品加工機器メーカー、食品加工惣菜業者が、各10~15%程度であった。

当社も4号館に16小間を設置し、従来の中華レンジ・スチームコンベクションオープンに加え、新たな谷口工業『未来創造』をテーマに、新シリーズ製品としての省力・自動化戦略製品としてのオートリフトタイプの電気ゆで麺器・電気フライヤーや卓上電気スバゲティーパー、電磁ゆで麺器と麺シンのセット例の参考出展、環境機器と



略製品としてのオートリフトタイプの電気ゆで麺器・電気フライヤーや卓上電気スバゲティーパー、電磁ゆで麺器と麺シンのセット例の参考出展、環境機器と

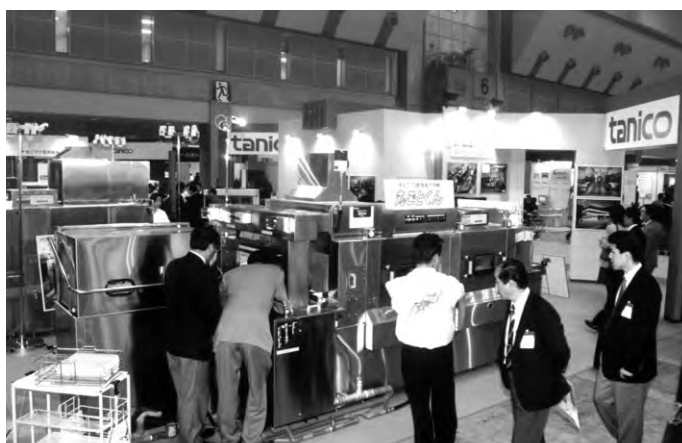


しての殺菌洗浄・浄水機器の展示。更に、自動回転たこ焼き器の実演等により好評を博した。

**フードケータリングショー**

'97 11/11(火)~14(金) お台場東京ビッグサイト

当社谷口工業も、東6ホールの6201ブースに40小間というスペースを利用して、給食事業者や病院関係者を対象に、丸ごとくんのプロトタイプを中心に、スクールタイプ包丁まな板殺菌庫をはじめ、環境機器としてパイオ式生ごみ処理機・



真空冷却機や水処理機器・可動式の調理実習台を展示。さらに新事業部として医療福祉課によるリバーシブルタイプの温冷配膳車各種や、海外商品部による海外製品の各種を展示。

中でも注目を浴びたのが、参考出品としてのイカそうめん器やマルチスライサーによる模擬実演やハイカロリーながらNOxタイプのドンプリレンジが注目を浴びていたようだ。

**広がるタニコーネットワーク**

より迅速に顧客の皆様へ、情報と規格厨房機器を提供する事を狙いに東関東流通センターを来春開設。



住所：埼玉県越谷市七左町6-16-1  
総敷地面積：1,913.42m<sup>2</sup>(5階建て物流倉庫・2階建て事務所棟)

首都圏・北陸・上信越への器材・PRツール(カタログ)情報等を提供する中継基地として、常磐自動車道・外環自動車道・上信越自動車道にほど近い国道4号線沿いに東関東流通センターを来春オープンに向けて準備中。

タニコー新設営業所情報

- 1 藤沢営業所 (7/16) 開設  
〒351 神奈川県藤沢市大庭 5254-8 辰己ビル102  
TEL. 0466-89-3704
- 2 福山営業所 (8/7) 開設  
〒721 広島県福山市手塚町4-6-1  
TEL. 0849-26-6639
- 3 小田原営業所 (8/7) 開設  
〒250 神奈川県小田原市成田柳町 394-1 浦井ビル1F  
TEL. 0465-39-1170
- 4 那須営業所 (7/16) 開設  
〒392-27 栃木県那須郡那須野町東三島 1-104-68  
TEL. 0287-37-9102
- 5 高岡営業所 (10/1) 開設  
〒933 富山県高岡市丸の内 4-24  
TEL. 0766-29-2333
- 6 上越営業所 (10/1) 開設  
〒943-01 新潟県上越市平成町 109  
オフィスタムラ 103  
TEL. 0255-21-3150
- 7 福知山営業所 (11/28) 開設  
〒292 京都府福知山市昭和町 63  
コーポビル1F  
(TEL未定)
- 8 木更津営業所 (12/1) 開設  
〒292 千葉県木更津市清見台 2-1-3  
(TEL未定)



**tanico**  
**Current news**

タニコーとお客様を結ぶ最新情報通信  
タニコーカレントニュース

1997  
**秋・冬号**  
合併号  
No.3.4

すでに有機野菜が主流  
ファミリールレストランでは  
有機農産物を意味するオーガニック食品は、ヘルシー指向の強いアメリカに端を発している。日本では、どちらかというとスティックなイメージ



横浜オーガニックスーパー「マザーズ」



「生食用のほつれんそう」を導入し、売上げを伸ばしたのをきっかけに大手外食チェーンがサラダなどに次々と採用。ちよっとした有機野菜ブームが起きている。これまで、どちらかというと食材には関心が薄かった。居酒屋や喫茶チェーンでも採り入れはじめている程だ。それというの有機野菜をサラダバーなどに採用した店が増加増益を上げているという事実があるからだ。これは、消費者の健康への関心の増大とともに、食しておいしいことが根本にある。



畜産物の規準は、現在国際基準化を検討

有機野菜は、栄養の面で一般の食品よりビタミンの含有量をはじめ栄養価・味覚に優るとい結果が出ている。そこで大手チェーン店では、今後もオーガニックメニューを増やす店が増加の傾向にあるが、一般の店では、オーガニックメニューに取組む場合安易に採用するのではなく、その生産者・素材の良し悪しを自分の目で確認をし、責任を持って、お客様に情報(産地・効能)とともにメニューを提供する事が差別化に繋がると考える。

季節の素材を楽しむ  
日本食はオーガニック  
グルメの原点

そもそも日本人は昔から海・山の旬を取り入れた料理を楽しみ、発酵食品、五穀など自然の味を上手に食卓に取り入れてきた食の歴史がある。特に「日本料理」は食材の持つ本来

のおいしさを引き出すという特徴を持つため、その素材選びにはこだわらる老舗が多いのは当然のこと。そのため、オーガニックとことさら叫ばなくても、これまでも産直物を取り寄せたり、契約農家から有機栽培の野菜や畜産物を買入れたものを食材として使っている料理店が多い。こうした傾向はますます強まるだろう。これまでのコテコテしたグルメブームは下火になりつつあるが、体にも環境にもやさしく味覚にも優れたオーガニックグルメは、これからの食の担い手となることは間違いないささうだ。

有機農作物とは...農水省では「有機農作物及び特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を出している。ここでは化学合成農薬、化学肥料、化学合成土壌改良資材を、原則的に3年間使用せずに栽培したものを「有機農産物」と定義するが、98年より、国際基準に向けて農水省をはじめ、市民団体がより実践的な基準づくりに取組中。現在のところまだ手に入りにくい点があり、供給ルートとして、産地契約の他、日本リサイクル市民運動の会等の、会員制宅配団体(らでいっしょばーや)からの供給が多い。

お問い合わせ先(らでいっしょばーや)

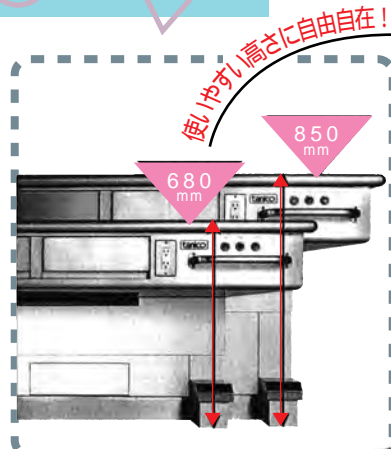
- 北海道.....011-614-0141
- 宮城.....022-387-7887
- 埼玉.....048-422-4000
- 東京.....03-5228-3333
- 神奈川.....0426-28-9933
- 静岡.....054-251-5600
- 愛知.....052-265-4050
- 大阪.....0720-72-6700



# 気配り設計のクッキングテーブルです。 COOKING MATE

料理教室、学校、病院、研修施設、福祉施設、リハビリセンターetc...  
お子さまから、お年寄りまでのバリアフリー設計です

(高)850mm~(低)680mm  
170mmの高低差で調節できるので、利用範囲も広がります。



使いやすい高さに自由自在!



連結用コンセント  
アース付コンセント(2口)が本体に付いて、ミキサーなどの調理器具も使用可能です。

上下可動スイッチ  
テーブルを上下可動させるのはスイッチ操作ひとつ。スイッチは、どなたでも操作しやすい本体サイド組みタイプ。



電磁式クッキングレンジ  
電磁式クッキングレンジ部分は、テーブル面より一段下げて使いやすさと安全性を配慮、しかも電磁式なので、空気を汚さず高火力で料理をおいしく仕上げます。



天板アール仕上げ  
調理台天板は、安全性を考慮したアールラインを採用、デザイン的にも優しい仕上げです。



シンクは作業しやすい親切設計  
シンクは、手前が浅く奥を深くした二段構造。底の部分が階段状になっているので、車イスの方にも使いやすい設計です。

抗菌ステンレス材  
SUS・304(2mm)で  
衛生的かつ耐食性に  
優れています



TCM-24EM

殺菌灯付引出し  
まな板が収納できる引出しは、殺菌灯付き。引出しを閉めればスイッチON、いつも清潔に保てます。



## 教師用調理台



まな板殺菌庫  
たっぷり収納ができ、無駄のない調理作業を可能にします。TCM-24T

## 生徒用調理台



まな板殺菌庫  
ワークトップは余裕の対面式  
多人数で使うことを目的に設計。TCM-24S

教師用・生徒用調理台 のコンロは電気式・ガス式の2タイプどちらから選べます。

型式	外形寸法 (m/m)			排水トラップ	消費電力		
	間口	奥行	高さ		コンセント(両面)	オープンレンジ	クッキングヒーター
TCM-24EM (可動式)	2,400	900	680~850	塩ビ180	2口 x 3	上下可動スイッチ 単相300w x 2	電磁式クッキング 単相1.4kw x 2
TCM-24T (教師用)	2,400	900	800	接続口径	2口 x 2	—	オープン電子 単相100V 1.26kw 単相200V 3kw
TCM-24S (生徒用)	2,400	900	800	40 A	2口 x 2	—	オープン電子 単相100V 1.26kw 単相200V 3kw

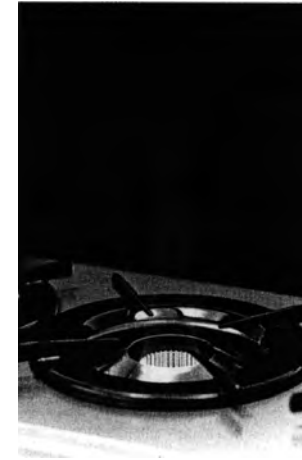
水栓はオプションです

## 卓上コンロシリーズ ドンブリレンジ

高効率で低NOxの内部炎口バーナを搭載した  
業務用厨房機器。



NOX-TGD-3  
外形寸法: W720xD500 xH220  
ガス消費量: 都市ガス 11.0kw(9,500kCal/h)  
LPガス 10.0kw(0,75kg/h)  
重量: 28kg



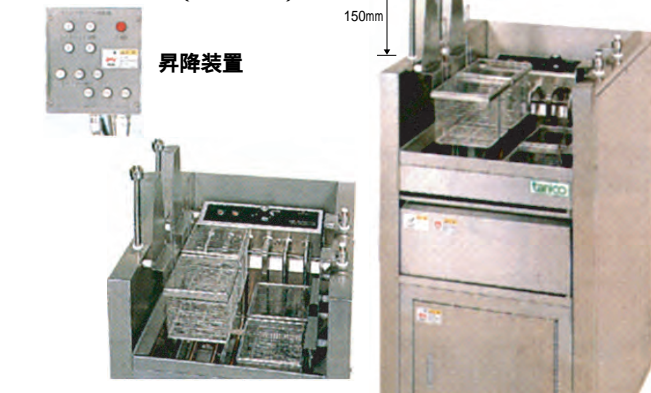
東京ガス株式会社、大阪ガス株式会社、東邦ガス株式会社が当社と共同開発した内部炎口バーナは、火炎がバーナーから中心部に向かって垂直に立ち上がる形状のバーナーです。

- ① 従来のバーナーに比べて熱効率が約10%アップ
- ② 燃焼時に自然吸引する空気比率を高めNOx発生量は、従来のバーナーに比べて約50%削減
- ③ 火炎が溢れにくく、放射熱を最大約25%下げることができます
- ④ 煮こぼれによる火口つまりが少なく掃除も容易です

## オートリフトアップ電気フライヤー

離れた場所から、ボタン操作で  
揚げ過ぎを防ぎます。

ファーストフードやレストランなどでの小ロットの揚げ分けやガルニなどに適した、省力・コンパクト設計。  
リセットボタン(手動復帰)



TEFL-50AL  
外形寸法: W500xD600 xH800(+170)  
消費電力: 三相200V 4.6kw  
油槽容量: 13ℓ  
温度設定範囲: 90~220  
付属品: フライ/コンバケットx4、油こし網x1、排油

## 卓上電気蒸し器

小型でハイパワー。  
素早く美しく蒸し上げます。

### 自動給水式

水道から直結できるタイプ

THM-3400E  
外形寸法: W350 x D600 x H350  
消費電力: 三相200V 3.4kw  
蒸気発生量: 5ℓ/h



湯槽排水15A

### タンク式

丸セイロ用

カランを付けるスペースがない場合、補給タンクを付けたタンク式が便利

THM-3400ET  
外形寸法: W350 x D600 x H (225+240)  
消費電力: 三相200V 3.4kw  
蒸気発生量: 5ℓ/h



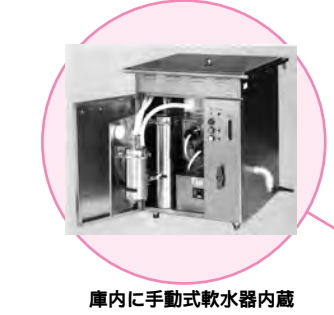
(セイロ別売) タンク排水15A

## 電気蒸し器キャビネットタイプ

ハイパワーで庫内は均一な蒸し上がり。

フードケイタリングショー参考出品

庫内の各段に独自の形状の露差落下防止板を採用。食材に水滴が落ちることはありません。



TLB-2EC  
外形寸法: W580 x D610 x H1740  
消費電力: 三相200V 9.2kw  
蒸気発生量: 14ℓ  
引出寸法(内寸): W433 x D488 x H40



庫内に手動式軟水器内蔵

# 繁盛店 訪問

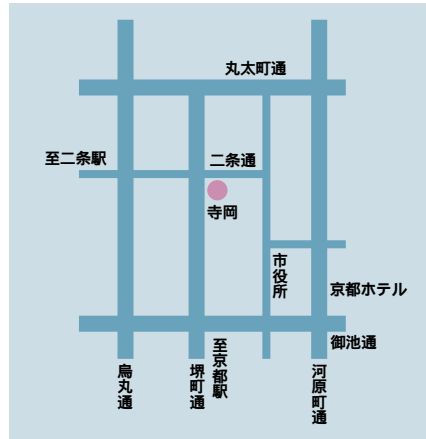
## くち ほとんどが口コミから常連客に という京料理の穴場

味匠 寺岡

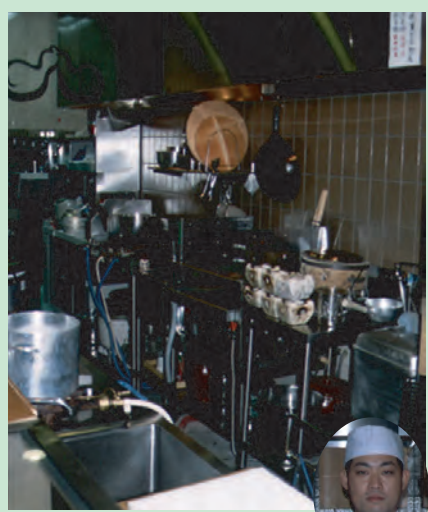
(施工担当：谷口工業(株)京都営業所)

京都の中心部から少し北へ、オフィス街のやや外れに位置する味匠・寺岡は、仕事掃りにちょっと寄って行きたい穴場の存在の店として、5月にオープン以来、着実に馴染み客を増やしている。場所柄、お客の年齢層は30～50代とやや高め。そのため味は「薄味でシンプルにしている」というご主人の寺岡秀章氏、若干30歳だが木屋町で10年修行した料理人だ。

京料理は季節の味を大切に。だから素材には気を遣う。丹後の網野から新鮮な魚介類を仕入れ、四国や九州からも産直物を取り寄せ、季節の味に工夫を凝らす。季節料理以外でこの人気メニューの一つに「焼きしゃぶ」



京都市中京区堺町通二条下る  
Tel.075-212-4769  
ランチタイム / 11:30 - 1:30  
ディナータイム / 6:00 - 10:00  
カウンター 8席、個室 4～5人2室、  
2階座敷 12名約 30坪

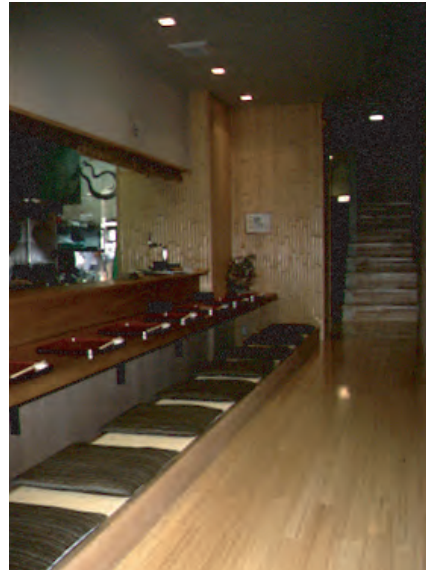


「タニコー製品はステンレスの素材が良く、特に流しや作業台の使い心地は抜群。オープンキッチンなので清潔には気を遣う。今回、フライヤーとグリラーは電磁機器にしたが、煙が出ない味もよく仕上がるので満足している。また、こちらの要望を聞き入れ、ちょっとしたところで工夫してくれるので、狭い厨房内を効率よく使っている」と寺岡氏。



外観は、券囲気にとまどめ

メニュー



がある。生で食べられる和牛をさっと炭焼きにし、胡麻だれやポン酢で食べる。生さしが敬遠されるため考えついたメニューで、コースにも入っている。そこで気になるのはお値段だが、コースで頼んで4000円から、「月に1～2回は来店してもらえ店」を目指しているため、どんな高級素材を使っても平均4～6000円位に抑えているという。

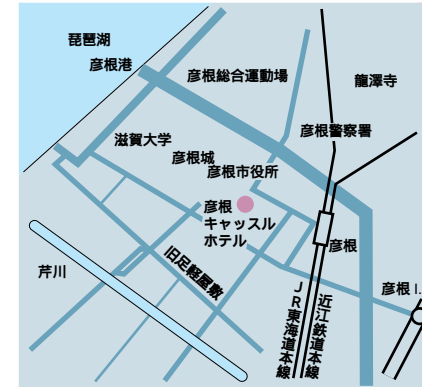
ほとんどが口コミで来店客数を増やし、リピーターが多いことでも、この店の味の確かさが伺えるが、決して驕ることのない寺岡氏。冬場には変わったメニューをと、スッポンを鹿児島から取り寄せ研究中。この冬は、ここ「寺岡」でおいしいスッポン鍋が手頃な価格で味わえることになりそうだ。



## 国宝・彦根城を眺めながら味わう 日本料理と酒に舌包み

日本料理 橘 莨

(施工担当：谷口工業(株)京都営業所)



彦根市佐和町1-8  
彦根キャッスルホテル内  
Tel.0749-21-2001  
1階 / イス席、座敷、個室、  
2階 / 宴会場(大中小) 会議室、ホール



7,000円コース

季節毎の料理にプラス、地元の近江牛を石焼にし、酒盗をタレにして食べる石焼懐石(コース)はおおすすめの逸品。この高級料理が5000円～食べられるのはうれしい。

ここ彦根は酒処でもあり、「7～8割のお客さまが食事とともに酒も注文するので、酒に合った味付けを心掛けている」というのは料理長の山本英和さん。「スタッフたちから、お客さまのクレームやご注意はどんなことでも伝えてもらい、一つ一つ参考にさせていただいています」と。そんな謙虚な姿勢が新しい味を創り、愛される店を作っているようだ。

国宝・彦根城がそびえるお堀端に建つ彦根キャッスルホテル。その1階と2階(宴会場)に日本料理店「橘莨」がある。店内は木目の美しさを生かした和風で、御殿造り風の席もあり、四季折々に美しい景色を眺めながらの食事はまさに大名気分といえる。



立地的に観光客や団体客が多いが、地元の人も多く利用する。というのも「純日本料理をリーズナブルな価格で気軽に味わっていただく」ことをモットーに、「地元のお客さまに愛してもらえる店」づくりを目指しているからだ。それ故お客さまとの会話も大切にし、月に何度か来店する顧客には同じメニューが重ならないように気を配る。



同店のオリジナルブランドの冷酒「橘莨」



自慢のレールラック  
宴会を含む団体が1日1,000食が目標。名物の雑弁当(3,000円)は、1日/300食出る。「団体&日本食は器を多く使うので、食器収納の方法を第一に考えていた」という井本雅則支配人が自慢のレールラックで見事に収納。



このスタッフは料理長を筆頭に全員が20代、平均27歳という若さで活気に満ちている。広すぎるともいえる12名が腕をふるう厨房内では動線が大切。「観光バスが到着するピーク時は効率性が命。その点各ブロックの区画取り、動線が機能的で、客を迎える立場を考えて設計してくれていてありがたい」また、「コンベクション・スチーマーは温度設定がラクでムラもなく、蒸し器でよし、蒸し焼きでよし、オープンでよし申し分がない」と山本氏。

## コンサルティング Q&A

最近バーナーの火力が弱くなってきたのですが...

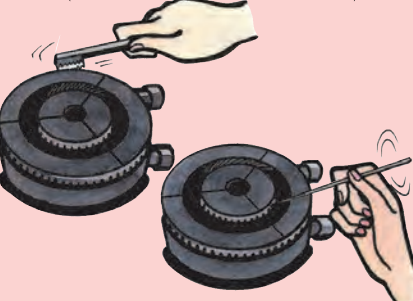
**A** バーナーが古くなったり、汚れていたりすると火力が弱くなったり、トラブルが発生しやすくなります。以下のような症状が出た場合は、清掃、調整を行いましょう。

- ① 赤い炎が出る
- ② すずが出る
- ③ 火が飛ぶ
- ④ 青い炎だが弱い

簡単な清掃方法

金ブラシでこびり付きをきれいに洗い落とす。

(目詰まりをしている時は、鉄の棒、ハリガネなどでバーナーの穴を開ける)



取り出したバーナーをレンジなどの上に乗せて、2～3分焼いて油分を取り除く。



- 1 バーナーは、熱い時には絶対触らないこと。火傷の危険性があります。
- 2 バーナーを焼いて油分を取り除く場合、焼き過ぎないように。また、焼いた直後に水などを掛けないようにする。バーナーが割れることがあります。

バーナーを取り付けた後、換吸器を調整します。(新品の場合は、換吸器はほとんど閉じたままでも十分な火力を得られますが、使用時間が経つにつれて、だんだん吸気が必要とします) 清掃、調整を行っても火力が回復しない場合や、バーナーがボロボロ崩れる場合は、バーナー、ノズル、換吸器等を交換したほうがよいでしょう。

