

current news

tanico

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

特集

「安心・安全」の大衆化がはじまった！

食べて、「健康」になる！

新社長インタビュー

愛ある「お客様主義」を貫き、
食空間の『未来創造』へ更なる挑戦

味覚逍遥 ふるさとの味探し

かにだけじゃないぞ！

“おいしい越前”ふるさとの御馳走



no.14



特集



長い間、食べ物の価値は、「味(うまいかまずいか)」「価格(高いか安い)」という、大きな2つの基準で判断されてきました。しかし、ここ数年は、そこに「安全・安心」という、新たな価値基準が加わってきています。そして、「安全で安心な食べ物を求める」という新しい消費志向は、従来の「味」「値段」をも凌駕する勢いで大衆化されつつあるのです。



「安心・安全」の大衆化がはじまった!

食べて、 「健康」になる!

「食の安全」神話が「安全・安心」という、新しい価値基準を生んだ

昨年12月、日本世論調査会によって行われた「食の安全」に関するアンケートによると、「食品購入の際に最も重視する点」の1位となったのは「安全性」(33.4%)でした。また、「スーパーなどで販売されている食品の安全性についてどう考えているか」という問いに対しても、「ある程度不安を感じている」(49.1%)、「不安を感じている」(18.7%)を合わせると、実に、7割弱の人が何らかの不安を感じているという結果が出たのです。

「食の安全」神話の崩壊は、こうしたデータからも明らかですが、そのきっかけになったのは、大きな社会問題にもなっている、BSE(狂牛病)、食品偽装表示事件、無認可食品添加物使用、外国産冷凍野菜の残留農薬など、深刻な食の危機を感じさせる諸問題でした。人間は生命を維持するために、食物を食べなくてはなりません。しかし、食べるものによっては、逆に生命の危機にも繋がりがかねない。「食の安全」神話の崩壊は、私たち現代人にそうした恐怖を与え、「安全・安心」という新たな価値基準

を生み出したのです。

もっとも、現代の食の危険性については、一連の騒動以前から指摘があったことも事実。実際に「安全な食」を標榜する食の提供者(生産者、小売業、レストランなど)は、今までも少なからず存在していましたが、そうした動きは、食の国際競争(価格競争)が激化し、大規模化・生産効率主義が主流となった現代の食環境の中では、ともすれば異端と扱われてきたのです。

しかし、食への不信感が急拡大しつつある今、「安全・安心」を求める



消費マインドはもはや異端などではなく、確実に大衆へと拡大してきていると言えるでしょう。

トレンドの発信基地
青山・表参道に「健康」系レストランが急増中!

「安全・安心」に加えて、現在、食のキーワードとして欠かすことので



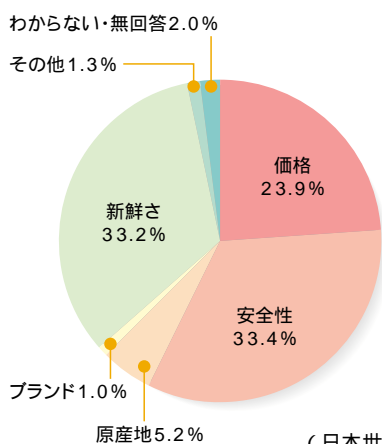
きないのが「健康」です。テレビや雑誌を見てみれば、この食品はコレに効く、あの食品にはこんな効果がある、といった情報が溢れています。東洋には「医食同源」(病気をなおすのも食事をするのも、生命を養い健康を保つため、その本質は同じだということ)という言葉がありますが、健康志向の根付いた現代社会の食は、「安全・安心」に加え、「食べて健康になる」という、新たなステージに移行しつつあります。

食のトレンドに敏感な外食産業の分野でも、ここ数年、「健康」は集客の重要なキーワードとなってきました。トレンドの情報発信地である青山・表参道周辺は、以前からそうしたメッセージを積極的に発信し、健康志向に高感度な人々にアピールする店の多かったところ。そして、今、「安全・安心」の大衆化を受けて、さらに「健康」という主張を持った店が増え続けている、注目のエリアです。

1997年にオープンした、フランス風田舎料理店は、そうした健康系レストランの先駆的な存在。前菜からデザートに至るまで、野菜のみを食材に使った「野菜コース」は、店一番の人気メニューとなっています。野菜はもちろんオーガニック野菜で、熊本県(清和村)から産地直送したものを使用。また、店頭では野菜や穀物などの食材販売も行っていて、食事をしなくても購入することができるユニークなサービスも好評です。

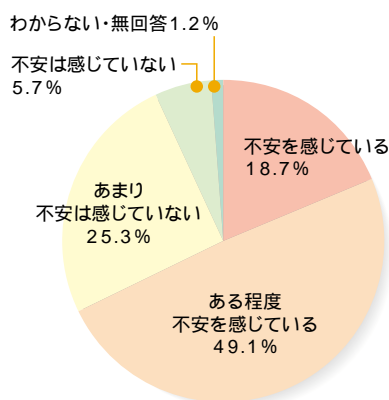
また、骨董通りに近い本格的フレンチ店も、オーガニック野菜を使った人気レストラン。「カラダにやさし

図1 食品購入の際最も重視する点



(日本世論調査会の調査より)

図2 食品の安全性について





オーガニック野菜を使った
本格フレンチ「レ・クリスタリーヌ」



契約農家から産地直送の野菜を入荷する、
フランス風田舎料理「分土火」



い」というコンセプトを掲げたメニューには、「人参とコシヒカリ米のポタージュ」「熊笹のシャーベット」など、個性的な料理が並びます。

健康食という視点から人気となっている和食の分野でも、やはりオーガニックは重要なキーワードとなっています。今年4月、神宮前にオープンしたお洒落なカフェは、玄米と、大豆から作られたSOYフードをテーマにした和テイストの店。「丸ごと」を意味する「ホール(Whole)」を冠としてつけているように、料理に使われる素材は、野菜なら皮ごと、小麦なら全粒粉、米なら玄米と、ミネラル豊富な未精製な食物だけに限定。また、未精製を使用するだけに、作り手が特定できる食材だけを使用し、乳製品、卵、砂糖は一切使用しないなど、徹底しています。

ユニクロの野菜
「SKIP」を使った、
人気アパレルのカフェがOPEN



健康系の店の出店が顕著な青山・表参道界隈は、以前本誌の特集のテーマに取り上げたことのある「スイーツ」(No.10『新世紀 デザート考』)の分野でも新店が相次ぎ、話題のエリ

アです。

昨年秋、青山通り沿いにオープンした中華スイーツ店は、香港で大人気のデザートレストランの日本上陸1号店。メニューは、甜品(スイーツ)一品料理、お粥、点心など、バラエティーに富んでいますが、やはり一番人気なのは、香港仕込みのチャイニーズスイーツ。もともと中国の伝統的食習慣では、食後に出されるデザート(「糖水(とんすい)」という甘いスープ)は、消化を助け、滋養に富んだものとしてものとして伝えられてきたのだとか。その精神をくんだ中



ホール(丸ごと)フードがテーマの「ブラウンライスカフェ」



華のスイーツは、豆腐に甘いシロップをかけて食べる「豆腐花」や、漢方素材の入った「漢方ゼリー」など、どれもカラダに優しいヘルシーなものばかり。季節や体調によって、温かいスイーツ、冷たいスイーツが選べるのも、医食同源の国ならではの。

今年6月に、表参道のファッションビル内にオープンしたカフェは、人気アパレルブランド「theory」が初めて手掛けたヘルシーカフェとして話題。メニューは、ヘルシー素材を使ったスイーツのほか、100%のストレートな野菜やフルーツのジュース、好みの具材のドレッシングを選べるサラダなど、野菜・フルーツを中心としているのが特徴です。そして、さらなる話題としては、その野菜・フルーツを提供するのが、ユニクロの野菜販売部門として話題の「SKIP」(株式会社エフアール・フーズ)であること。

「SKIP」の野菜・フルーツ(一部海外生産もあり)は、できる限り人の手を加えず、自然が本来持つ力を最大限に引き出すという「永田農法」を実践する契約農家が栽培・生産するもので、出荷時には50種類の農業につ



医食同源がテーマの
香港スイーツの人気店「糖朝」



SKIPの食品を使ったヘルシースイーツで人気の「theory CAFE」



いて残留農薬検査を実施するという安心感で、ブランドを築きつつあります。

アパレルがカフェを併設することが一つの流行となっている中、ただ単にオシャレだけではなく、「SKIP」の食材を使うことで、ファッションと「健康」の融合という、新しいトレンドとしても注目されています。

(ユニクロは、11月末をメドに米アパレルのセオリーの経営権を取得すると発表しています)

“付け焼刃”の「オーガニック」を見抜く、成熟する消費者

「無農薬・無化学肥料で栽培したもの」と定義されるオーガニックは、欧米諸国では、一足先にブームとなり、食品を選ぶ際の絶対的な価値としてすっかり定着しています。しかし、日本においては、まだまだそのイメージだけが一人歩きしていて、言葉の使用基準などが曖昧なままのようです。

日本における法的なオーガニックの定義は、「3年以上無農薬・無化学肥料の環境で育てられた作物」(=有機食品)と規定されています。しかし、「健康に配慮して生産された安全な食

べ物」という拡大解釈がされているのが現状なのです。

しかし、食に「安全・安心」「健康」を求める現代の消費者にとって、その基準は曖昧であっても、オーガニックという言葉自体は、とても魅力的で価値あるものに間違いはなく、食を提供する側に取っても、そこには大きなビジネスチャンスがあります。

今回の特集で取り上げた、青山・表参道の店々も、そうしたチャンスに素早く対応することで消費者の支持を獲得していました。しかし、特筆するべきは、どの店も、オーガニックを単なるトレンドや商売道具として捉えるのではなく、「安心・安全」「健康」というものを真剣に考えた末に、オーガニックにたどり着いた、というメッセージを発信していること。つまり、“付け焼刃”のオーガニックではないのです。

レストランや小売業など食の提供者がそこを見誤り、安易に“商売道具”としてオーガニックを謳うならば、信用や信頼の崩壊という、大きな代償を払うことになるかもしれません。現代は、そこまで「食の安全」に対してシビアな時代となり、消費者の食に対する目も欧米並に成熟しつつあるのです。



家庭の食卓に持ち帰る、「安全・安心」「健康」食材

外国人や高感度な人々が暮らす青山・表参道は、日常の食生活にもオーガニック食材を求める、ヘビーな自然派層が多く暮らすエリア。そのため、外食産業のみならず、様々な食材を取り扱うスーパーマーケットでも、オーガニック食材を取り扱う店が幾つかあります。

ナチュラルハウス(82年オープン)は、オーガニック食材を扱うスーパーの先駆的存在。オーガニックという言葉さえ認知される以前から、健康に着目した品揃えで市場を開拓してきたパイオニアです。その店内をのぞくと、野菜などの生鮮品から、惣菜に至るまで幅広い食材が提供されているだけでなく、健康食品や自然素材化粧品など、健康をキーワードにあらゆるモノが並んでいました。もちろん、価格は一般のスーパー比べるとかなり割高なのですが、店内には1日中人影が絶えない人気ぶり。また、子供向けの書籍専門店として知られるクレヨンハウスにも、地下スペースを利用した自然食レストランと、オーガニック食材販売スペースがあり、自然食にこだわる人々に加え、子供の健康を考える母親たちから支持を受けています。



全商品に砂糖と肉、魚、卵、乳製品などの動物性食品、ベーキングパウダーなどの化学添加物を一切排除する、日本初の100%オーガニックベーカリーとして注目されているのが、昨年2月にオープンした、パンと惣菜の店アコルト。無農薬有機栽培の契約農家からの食材しか使わないために、納得のいく素材の入らない時にはあえて欠品とするというこだわりが、消費者の店に対する信頼を高め、ジワジワと顧客を増やしているといえます。

これらの店の繁盛ぶりを見ていると、『安全・安心』『健康』な食材を、家庭の食卓にも持ち帰りたい」というニーズが高まってきていることを痛切に感じます。





FUKUI

かにだけじゃないぞ！

“おいしい越前”ふるさとの御馳走

越前(福井)の名物と言えば、言わずと知れた日本海の王様「越前がに」とはいつでも、本当においしい旬の季節は冬の一時期とあって、今回は泣く泣くパスすることに…。でも、落胆することはありません。越前には、かに以外にも、いや、かにをも凌ぐ、隠れたふるさとの味、御馳走が目白押しなのです！

昭和天皇が命名!? 越前そば

全国的な知名度はイマイチでも、そばツウの間では、古くから高い人気を誇る「越前そば」。その最大の特徴といえば、香り高いそばに、大根おろし、きざみネギ、花かつおなどの薬味と、ダシをぶっかけて食べる。その風味や香りは、一度食べたら忘れられないと言われます。そもそも「越前そば」という名前も、昭和天皇が行幸の折、この地のそばを召し上がってお代わりを所望され、後々まで「あの越前のおそばは」と、口にされたというエピソードから付けられたものだとか。

NHKをはじめ、数々のメディアで取り上げられた経歴を持つそば処・梅林(大野市)は、「越前そば」といえばこの店！とすぐに名の挙がる名店中の名店。早速、自慢の手打ちそばを実演していただきました。

「大野は越前の水どころで、5mも掘ればおいしい水がこんこんと湧き出てきます。おいしいそばには、打つものにも、茹でるものにも、ダシをとるものにも水が命。だから、大野のそばは、よそとは一味も二味も違うんです。そばを打ってくれと、東京や大阪に呼ばれること

がありますが、私は大野の水を必ず持っていきます。この水でないと、おいしいそばにはならないんです」

店主の橋本巧さんは、手際よくそばをこねつつ、そばの命である「大野の水」について教えてくれました。

梅林のそばは、大野産の玄そば(そばの種実)を石うすで挽いてふるいにかけて、「ひきぐるみ」と呼ばれるそば粉を使い、つなぎに小麦粉と卵水(卵とヤマイモを入れた水)を使います。橋本さんは、古くから伝わるこの方法が、気候、土壌ともにそば栽培に最高の土地といわれる良質な大野のそばを、最大限に生かすと言います。打ち上がった麺を名物の「おろしそば」で頂いてみると、ピリリと辛味のきいた大根と、旨み

のあるそばの相性が抜群。昭和天皇ならずとも、思わず「もう一杯！」と所望したくなるうまさなのでした。

鯖と縁深い大野の保存食 鯖の棒寿し

雪深く、交通の便が悪かったという大野には、独特の食文化が根付いていると言われます。名産品「鯖の棒寿し」も、もともと冬の保存食、たんぱく源として大野の人々が食してきたもの。秋、若狭湾で取れた新鮮な鯖を大量に買い入れ、粕漬や麹漬など「馴れ寿し」として冬に備えたことが、その始まりとされています。

また、鯖と大野にはさらに深い縁が

そば処梅林

大野市月美町2-6
0779(66)3098
営/11:00~21:00
休/火曜

雨や雪が地中を通り、長い年月を経て湧き出してきた大野の名水・御清水(おしょうず)名水百選



1年間の五穀豊作に感謝して家庭で作られる精進料理風の食べ物、「報恩講(ほんごんこう)料理」としても出される、大野名産のふるさとの味



大根おろし入りの出汁をぶっかけて食べる「おろしそば」(500円)



「焼鯖寿司」(2,000円)「鯖の棒寿司」(1,600円) いずれも前日までに要予約



雅亭

福井市高木84-16TSUビル1F
0776(54)7510
営/11:00~14:00
17:00~23:00
休/第2月曜日

「時のソースカツ丼」(700円)
「ソースカツ重」(味噌汁付き)(830円)



しめ鯖、シャリともに酢は控えめで食べやすい



豪快な鯖の丸焼きはグリラーで一気に

にっこり 日古里

大野市元町8-16
0779(66)2625
営/9:00~18:00
(予約注文制)
休/無休

あります。夏至から十一日目の頃、
半夏生(大野では「はげっしゅ」とい
います)には、「焼き鯖」を食べる習慣があ
るのです。それも、丸々1本を豪快に
焼いて食べるのが普通だそうで、魚屋
さんは屋台や焼き台を店頭に出し、朝
から晩まで焼き続け、スーパーマーケ
ットも駐車場に特設焼き場を設置する
とのこと。おかげで、半夏生の日、大
野中が鯖を焼く煙で白く煙るとまで言
われているのです(笑)

「冷えたビールジョッキを片手に、ア
ツアツの焼き鯖をみんなで突っつく。
これが幸せなんです!」と、今回、福井
のスーパーバイザーを買って出てくれ
た中川さんも太鼓判。全国的には、土
用の丑の日という習慣がありますが、
さしずめ大野では、「半夏生の鯖の日」
といったところでしょうか。

さて、話を「鯖の棒寿司」に戻しまし
ょう。「鯖の棒寿司」とは、関西圏で言う
バッテリーです。棒寿司をはじめ、「丸焼
鯖」「鯖の一本巻き」など、様々な鯖料
理で有名な日古里を訪ねてみると、酢
と焼き鯖の香りが充満した店では、仕
込みの真っ最中。でも、そこを何とか
、と、無理を言って、日古里特製の
「鯖の棒寿司」と、2年前から発売して
大人気となっている「焼鯖寿司」を食べ
させていただけることになりました。

肉厚で脂ものった鯖は、酢でしめて
あるので以外にあっさりとしていて美
味。でも、鯖もシャリも酢を控えめに使
っているため、ちゃんと素材本来の旨
さが楽しめます。特に、只今大ブレイク
中の「焼鯖寿司」は、しめ鯖系がダメな
人にも強力オススメできる、香ばしい
一品でした。

県民の愛してやまない ソースカツ丼

カツ丼といえば、「あのトロトロの半
熟卵がいいんだよな~」って人、かなり
多いと思います。でも、福井でカツ丼と
言えば、カツをソースにジャブんとくぐ
らせてご飯に乗せた、「ソースカツ丼」
のこと。ちなみに、卵とじのカツ丼を食
べたい場合は「タマカツ」と言わなけれ
ばいけません。

福井を席卷するソースカツ丼のルー
ツは、福井の人なら知らぬものはいな
いという有名店「ヨーロッパ軒」。店の
パンフレットによれば、「創始者、高島
増太郎がドイツ・ベルリンの日本人倶楽
部で6年間の料理研究の留学を終え(天
皇の料理番の秋山徳蔵氏も同期)、明治
45年帰国。ドイツ仕込みのウスターソ
ースを日本人の味覚に普及さすべく苦
心を重ね、創案致しましたのが、翌大正
2年東京で開かれた料理発表会にて日

本で初めて披露しました『ソースカツ
丼』でございます」とあります。

なかなか深い歴史があるものだと感
心しつつ、「百聞は一食にしかず」とい
うわけで、中川さんが推薦してくれた、
食事処・雅亭へ。地元の人が足繁く
通うというこの店は、昼は定食、夜は会
席料理からお袋の味までと、幅広いメ
ニューが自慢。もちろん、「ソースカツ
丼」もありました。しかも、メニューに
は、雅亭オリジナルの「ソースカツ重」
の文字も。中川さんのオススメも、「丼」
ではなく、この「重」の方なのだとか。

「ソースの香ばしい香りと、サクサク
したとんかつの食感、そして、キャベツ
のシャキシャキ感が、まさに三位一体
となって何ともおいしいんです」と、幸
せそうな表情でソースカツを頬張る中
川さん。「越前がに」「越前そば」と並ん
で、福井の名物に「ソースカツ丼」を挙
げる人がいますが、まさに、庶民の味と
して県民にこよなく愛されていること
は確かなようです。

スーパーバイザー

中川 芳典さん(丸岡工場試験開発部開発課課長)



福井は、「越前がに」があまりにも有名なので、他の食べ物浮かばないとよく
言われるんですが(笑)。実は、他にも知られざるおいしい料理がたくさんある
んです。私の出身地大野市にも、「越前そば」「鯖の棒寿司」「報恩講(ほんごさん)
料理」など、全国に誇れるふるさとの味があります。
そして、知る人ぞ知る福井名物としては、「ソースカツ丼」も忘れてははいけな
いでしょう。全国的には、カツ丼といえば、とんかつをとき卵とじたものでし
ょうが、ここ福井では、食堂に入って黙って「カツ丼」とオーダーすれば、十中八九こ
の卵なしの「ソースカツ丼」が出てきます(笑)。揚げたてのカツをソースに浸し
て、ご飯にのせただけのシンプルな料理ですが、コレが何ともおいしいんです。
海と山に囲まれた福井には、四季折々でおいしいものがいっぱいあります。み
なさんも訪れる機会がありましたら、ふるさとの味をいろいろと楽しんでみて
ください。



ふるさと大野を愛する中川さんのHP

『スナフキンズ・アイ 越前大野地裏遺通・四季ギャラリー』
(<http://w2462.nsk.ne.jp/houten/>)
おいしい食べ物情報も満載!



愛ある「お客様主義」を貫き、 食空間の「未来創造」へ 更なる挑戦

谷口光男 新社長インタビュー

■ 今を一生懸命に！ 『未来創造』 企業のスタート

社長就任にあたり、『Current News』読者のみなさまに、ご挨拶申し上げます。

今、私どもタニコーには、変えてはいけないものと、変えなければならないものがあると思います。まず、変えてはいけないものは、「未来を創造していく」という強い意志です。「未来創造」と言いますと、何かとてつもなく大きなことを言っているようにお感じになるかもしれませんが、実は、未来というものは日々の小さな努力の積み重ねによって創られるものだと思えます。おかげさまで、今日、タニコーは業界のリーディングカンパニーといわれるまでに成長することができましたのも、お客様に支えられながら、常に今を努力してきた結果であると思うのです。

ですから、「未来創造」こそが、今後社会に貢献できる企業としてあり続けるために、最も大切な精神であり、タニコーにとって変えてはいけないものであると考えています。そして、逆説的ではありますが、変えなければならないこともまた、「未来創造」という言葉に集約できると考えています。それは、景気の回復の兆しが見えつつあるとは言え、依然厳しい経済の状況下では、「今」をどれだけ一生懸命頑張ることができるのか、踏ん張れるのかという「未来創造」の精神を、全社員が今一度肝に銘じて立ち向かう必要があります。ですから今、タニコーは社員が一丸となって、「未来創造」企業としてあらためてスタートを切る所存でございます。

■ 営業マンは “情報伝達者”

タニコーにとって、「今」を一生懸命に頑張るといことは、お客さまのニ-

ズにどれだけお応えすることができるのか、ということに他なりません。そして、その最前線にいるのが、みなさまの良きパートナーとなるべく奮闘する営業マンであると私は位置付けています。

私どもタニコーは、金型の製作から製品の仕上げに至るまで、自社工場による一貫システムを導入することで、お客様より高い信頼を勝ち取ることができました。そして、そうした厨房機器製造で培ってまいりました経験を活用することで、今、ステンレス総合加工メーカーへと更なる飛躍を目指しています。しかし、その出発点は、やはり、お客様であり、お客様と直接言葉を交わす営業マンなのだと考えております。

技術開発、製品開発は、タニコーにとってもっとも大切な部分ではありますが、それは、営業マンがお客様より様々なご意見やご要望を承りながらニーズを探り、それを商品の改良・開発につなげていくという「顧客視点」なくしては、お客様に支持される製品を作ることは決してできません。故に、営業マンとは単にモノを売る商売ではなく、技術開発にとっても重要な役割を果たす、“情報の伝達者”でなければならないと考えています。

ですから、せん越ながらお客様方にお願いたしたいのは、タニコーの営業マンにご遠慮なくご要望を申し付けていただきたいと思います。現在困っていること、こうした製品が欲しい、こういうサービスを望んでいる等々、その内容はどのようなものでも構いません。タニコーのモノづくり、サービス構築は、みなさまの貴重な一言からはじまっていくのです。

■ ステンレス素材は、 430から 21世紀の素材304へ

タニコーはステンレス素材の特性を活

かし、高品質で長期に耐え得る製品作りを目指しています。それは、『当社の304宣言』（厨房器具に使用されるステンレス素材に、耐久性、耐食性に優れたSUS304を使用する）にあるように、430素材から304素材への移行ということになるでしょう。品質の面でも、世界的な流れをみても、それは速やかに行われなければならないことです。304素材は、ユーザーにとって高品質であることはもちろんですが、地球的規模でメリットを享受でき得る優れた素材です。もちろんリサイクルにも適しています。つまり、日本経済、環境、国家など、様々な見地から大きなメリットがある21世紀の素材と言えるでしょう。

そして、タニコーには、業界のリーディングカンパニーとして、是非とも304を日本のスタンダードにするという使命があると考えています。今日のように厳しい経済環境の中では、私たちができることは、時間をかけてじっくりとお客様に304素材のメリットをお話し、ご理解いただくこと、そして、タニコーが誇る自社一貫システムによりバリュープライスを実現することで、お客様によりご理解を求めていきたいと存じます。

愛ある

“お客様主義”こそ タニコーのプライド

古い話になり恐縮ですが、私がこの業界に入った当時、東京だけで200もの同業者がひしめきあっていました。でも、今はそのほとんどが淘汰されて、キッチンと会社組織として営業を続けているのは、50社足らずになっています。残った会社と消えてしまった会社の差はどこにあったのでしょうか？一言で言えば、挑戦し続けてきた会社が残ри、それを怠った会社が消えたと言うことです。

タニコーは、食空間の『未来創造』を

掲げる、厨房機器のリーディングカンパニーとして、おかげさまで今日まで多くのお客様にご用命、ご信頼をいただき、成長を続けてまいりました。そして、その原動力は、時流を意識した自由な発想と想像力、そして、豊富な経験によって培われた高い技術力、であったと自負しております。

しかし、タニコーは今までそうした企業の力を第一に求めたことはありません。むしろ、それよりも大切にしてきたのは、営業マンをはじめとする全従業員が、愛を持ってお客様を見つめ、時代を見つめ、そのニーズに対して全力でお応えする姿勢、ご満足いただけるまで努力を惜しまないチャレンジスピリットでした。つまり、愛ある“お客様主義”こそがタニコーの企業理念であり、お客様や社会に誇れるプライドというわけです。

現代社会においては、さまざまなライフスタイル、食スタイルが生まれ、お客様のニーズも多様化・個別化してきています。また、環境の世紀と言われる21世紀は、循環型経済社会の実現も時代のニーズと言えるでしょう。もちろんタニコーも、そうした変化に合わせて、進化し続けなければなりません。個々の課題と深く密に取り組むための営業体制、製品開発・提案のスピード化、ネットワークを駆使したサービスの高度化などの課題に対しても、今、着々と成果を挙げつつあります。

業界屈指の最新設備と技術を兼ね備えた製造工場、操作性、デザイン、安全性など独自のノウハウを培った技術開発部門、そして、全国に広がる100の営業メンテナンス拠点を駆使し、タニコーはこれからも愛ある“お客様主義”を貫き通し、そして、新しい時代を切り開くチャレンジスピリットを持って、食空間の『未来創造』を目指してまいります。

皆様方には、何卒、今後とも一層のお引き立てを賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



ガスフライヤーフルモデルチェンジ

お召し上がりいただくお客さまの「美味しい!」のために。

タニコーのフライヤーがフルモデルチェンジいたしました!

お客さまに絶大の信頼と支持をうけているタニコーの「ガスフライヤー」。タニコーはフルモデルチェンジにあたりその信頼と支持に応えるため、徹底したリサーチとお寄せいただくリアルなニーズを製品づくりに反映。従来モデルの機能性・安全性・経済性といった部分にいつもの大幅性能アップを加え新発売します。

今回フルモデルチェンジでラインナップされる製品は、大きく分けて3種類にカテゴリ化されます。

まずはスタンダードタイプ。シンプルな構造で過酷な使用にも耐える堅牢なボディーにグレードアップした基本性能を満載いたしました。また、設置環境や調理する方のサイズに合わせてお選びいただけるよう製品高を800mmと850mmと2タイプをご用意いたしました。

デラックスタイプでは、油温の操作が簡単にできるデジタル表示式高性能マイコン搭載コントローラーを採用しています。また最新の安全装置を標準装備しどなたにでも安心そして安全にお使いいただけます。さらに深型油層で特に冷凍食品とバスケット調理に威力を発揮いたします。

そして、デリ・惣菜の調理に最適なその名もズバリ、デリ・惣菜タイプです。マイコン制御とデジタル表示で簡単・確実な油温管理。最新の安全装置も標準装備です。

スタンダードタイプとデラックスタイプは中間加熱浸管にベローズタイプのステンレスパイプを採用し熱交換表面

積を従来の約2倍に高めました。そして、デリ・惣菜タイプには5角形ステンレス浸管の新形ヒートパイプを採用し、69%という驚異の熱交換効率を実現しています。

ベローズ管、5角形ステンレス浸管の熱交換効率の高さよって、ガス消費量の低減という直接のランニングコスト削減を実現し、また、排気温度の低下による厨房環境の飛躍的向上は空調費用の大幅削減という効果を生み出します。

しかもすべてのタイプで掃除のしやすいクリーン設計を施していますので、労働環境も大幅に向上します。

この3種類以外にも、小さなスペースを有効活用できる卓上型タイプや多量の揚げ物を短時間で連続に調理できる連続フライヤーのコンベヤ搬送式タイプなどあらゆる用途に対応できるラインナップと致しました。

抜群の機能性・安全性と省エネを実現するタニコーの「ガスフライヤー」をどうぞご利用ください。

(詳細については、「NEWガスフライヤー」総合カタログをご覧ください)

スタンダードタイプ



デラックスタイプ



ベローズ式加熱パイプ

デリ・惣菜タイプ



SMSニュース



ISO-9001を主要7工場で新たに認証取得いたしました。

ステンレス素材にこだわり、ステンレス素材製品を製造するタニコーは、品質国際管理規格であるISO-9001を全国に広がる工場の主要7工場で新たに取得しました。これにより「品質第一」の当社の経営モットーが国際的にまた一つ認知され

ました。これらのISO-9001認証取得工場で高品質製品の製造に取り組みます。ステンレス総合加工メーカーを目指すタニコーのこれからのにもどうぞご期待ください。

ワンタンメンが好評の「広州市場」 五反田にリニューアルオープン!



省エネ機能搭載、調理能力を加速した ゆで麺器「蒼龍」。効率アップに貢献!

五反田駅に程近い、近隣はオフィスと商店街という好立地に、中国らーめん「広州市場」が、11月にリニューアルオープン(創業は平成5年)しました。こちらのウリはなんとといってもボリュームたっぷりの「雲吞麺(ワンタンメン)」。ベースは中国・江蘇省産と瀬戸内海産の天然塩を使ったオリジナルのスープ「清湯(ちんたん)」で、これに細めのあっさりした麺をからめ、食べ応えあるワンタンをふんだんにのせ、三位一体とも言うべき逸品に仕上げているのです。なかでも海老ワンタンは、プリプリした食感を出すために海老を丸ごと一匹つかい、さらにすり身を一匹いれるという海老三昧の贅沢さ。その食感にファンも多いということです。

広々とした38席の店内は、取材に訪れた午後3時を過ぎてても一向に客足が途絶えることなく活況を呈していました。メニューは点心と麺類、ご飯ものと多彩な品揃えですが、なかでも麺類が一番人気。そんな多くのお客様のオーダーにスピーディーに応え、フル稼働に稼動するのが、タニコーのゆで麺器「蒼龍」です。

「以前は7穴だったゆで麺器を12穴に増やしました。それだけでもかなりの効率アップですが、なんととっても性能面での加熱の立ち上がり時間が

早いことが気に入っていますね。またタニコーさんはメンテナンスも迅速に対応して下さるので助かります。」(店長・松田氏)2号店での大塚店の採用を機に、リニューアルオープンでの新規採用となった「蒼龍」ですが、同時期採用の餃子グリラーも、「フラットな面が多く、ムダなピス遣いのないすっきりとしたデザインが使いやすい」と高い

評価をいただきました。

昼夜を問わず点心と麺を心ゆくまで愉しめる「広州市場」。広州の民家を想わせる落ち着いた内装と、通りから素通しの明るい店内は、五反田の顔として早くも定着しつつあるようです。そして今日も、多くのお客様のニーズに応えるべく、その原動力になるのが「蒼龍」なのでしょう。



明るく清潔な「広州市場」は、女性客の来店も多い



店長おすすめのボリュームメニュー。左回りに海老雲吞麺、外はパリッ、中はジュシーな餃子、トロリとした旨さが人気の煮豚飯



ゆで麺器「蒼龍」のフリザルはつねにフル稼働

中国らーめん広州市場
品川区東五反田1-21-10
03(3441)4738
営/朝11時~翌朝4時
(年中無休)
*日曜・祝日のみ翌朝2時迄

大好評の省エネタイプ

ゆで麺器「蒼龍」に新機種が追加ラインナップ!

ガス消費量1/3でランニングコスト大幅減!でおなじみの「蒼龍」に新機種が追加されました。大好評の省エネ機能搭載はそのままに、調理能力をあげる多槽タイプや省スペースにも対応するスリムタイプなど、充実のラインナップといたしました。すべての顧客ニーズを満足させる、省エネタイプゆで麺器「蒼龍」新機種もどうぞご利用ください。



フルモデルチェンジで新登場!

NEW GAS FRYER series

ガスフライヤー

NEW

ベローズ管採用で、驚異の経済性と抜群の清掃性を実現!!



B-TGFL-45

スタンダードタイプ

Standard type

過酷な使用にも耐える堅牢なボディに、
グレードアップした基本性能を満載。



ベローズ式加熱パイプ

驚異の経済性

中間加熱用浸管にベローズタイプのステンレスパイプの採用が高熱交換効率を実現し、新開発燃焼システムとの組み合わせにより、ガス使用量が大幅減少。また、高熱交換効率は排気温度も低下させ、厨房内空調費用の削減に貢献します。ガス消費量と空調費用減!ランニングコストが大幅ダウンします。

抜群の清掃性

ベローズ式加熱パイプは高熱交換効率のため、槽内に配置する浸管の本数も減少。手の届きにくかったところもラクラク掃除!また、油槽表面をステンレス磨き材の研磨加工。細かい揚げ粉の付着もガードします。

いつも清潔な厨房を心がけるみなさんの少しでもお手伝い!!

抜群の清掃性は、そんな思いを実現しました!

新型ガスフライヤー、スタンダードタイプには一槽式・6機種、二槽式・4機種、全10機種を用意し、全機種に製品高850mmと800mmの2タイプをお選びできるよういたしております。



current news

2003年11月30日発行
発行：タニコー株式会社

〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL03(5498)7111
編集：株式会社メディア・ミル

ISO 9001

PRINTED WITH SOY INK