

# current news

tanico

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信



## 特集

煙に巻いてはもらえない!?

## 完全禁煙社会の飲食ビジネス

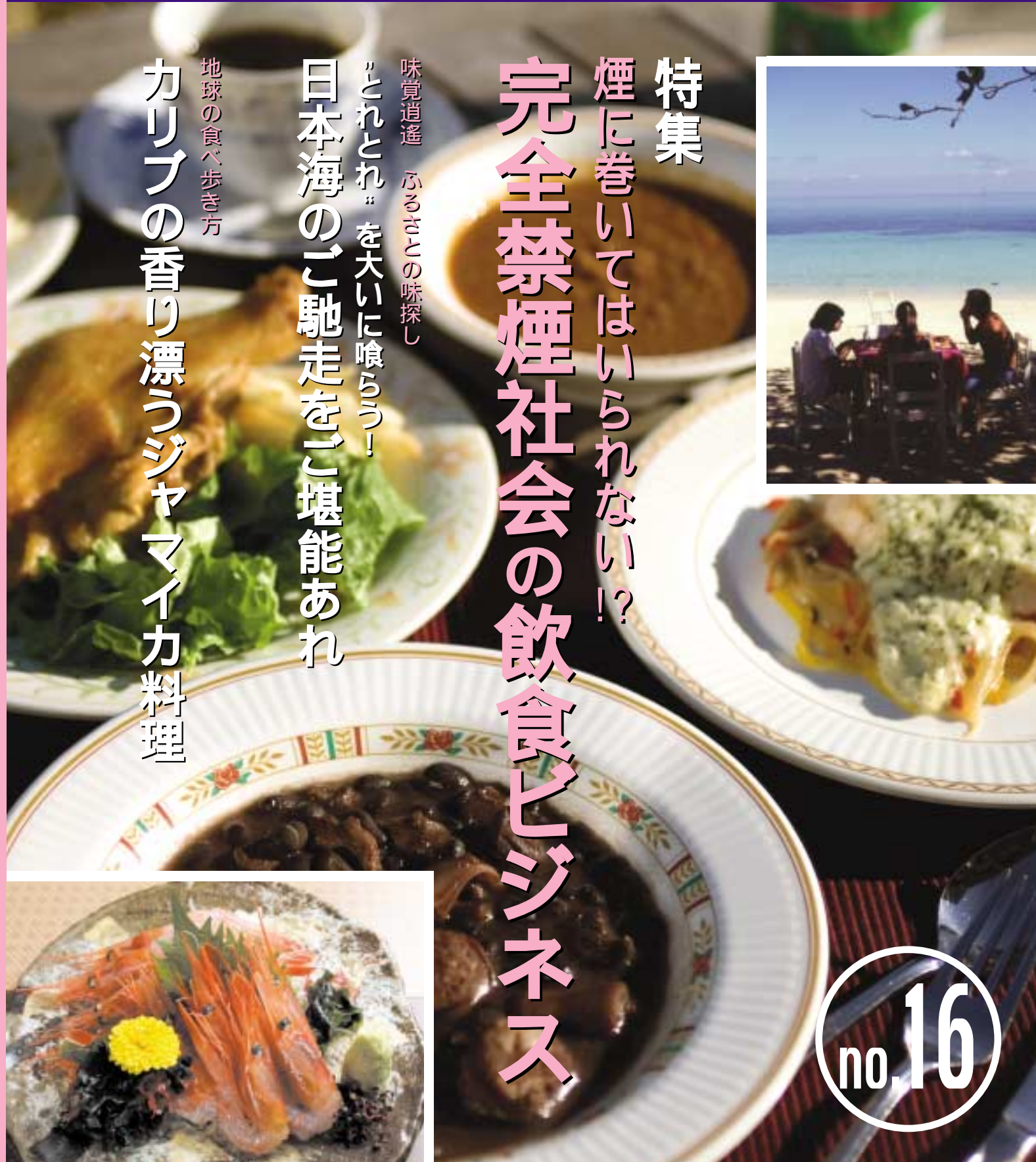
味覚道逢 ふるさとの味探し

「これとれ」を大いに喰らう!

日本海のご馳走を、堪能あれ

地球の食べ歩き方

カリブの香り漂うジャマイカ料理



current news

2005年3月8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

PRINTED WITH SOYINK

最上の調理機能に「デザイン」を纏った

タニコーイズムの結晶



スチームコンベクションオープンと言う名のイノベーションが産声を上げ、  
まだ半世紀も過ぎておりません。しかしながら、この短い時間の中でスチ  
ームコンベクションオープンは見張る程の進歩を遂げています。それは  
は、調理という感覚の世界にテクノロジーを融合させた希少な調理機器で  
あるからです。その完成された調理器具を進化させる事は困難を極めまし  
た。多くのお客さまから得た「つひとつ声をフィードバックする事で他  
の迫力を許さないラインアップをここに実現しました。



# Steam DX Convection Oven

DXスチームコンベクションオープン  
ガス式 TSCO-6GD/TSCO-10GD  
電気式 TSCO-6ED/TSCO-10ED





# 完全禁煙社会の飲食ビジネス

煙に巻いてはられない!?

禁煙がブームになって、ずいぶん長い時間が経ちました。

みなさんの周りを見渡してみても、

ここ数年でタバコをやめた方が少なくないはずです。

さらにそうした流れを加速させるかのように、

社会の喫煙環境も激的に変わりました。

公共の場所での禁煙は今や常識ですが、

健康増進法が施行（平成15年5月）されたことによって、

飲食店における喫煙も、

今までのように「お客さまの自由」とはいかなくなっています。

完全禁煙社会に向けて動き出した日本。

さて、飲食ビジネスにおける紫煙の行方は....

## 禁煙いろいろ。 「健康増進法」施行で 変わり始めた飲食ビジネス

会社では狭い喫煙スペースに追いやられ、街に出れば条例で歩きタバコ禁止。さらに、家に帰ればベランダでのホテル族...。喫煙者にとっては、全く肩身の狭い世の中になりました。「せめて、飲食店ぐらいは自由にタバコを吸わせてよ...」、という嘆きも聞こえてきそうですが、残念ながら、喫煙者の最後の砦にも、禁煙の波は確実に押し寄せているようです。

「タバコは吸われますか？」

今、レストランの入口などで、喫煙の有無を聞かれることが珍しいことではなくなっています。これは、「多数の方が利用する施設（飲食店も）について、受動喫煙を防止する措置を講ずるよう努めなければならない」とした、健康増進法が施行されたため。

もちろん、健康増進法がつくられる以前から、禁煙ブームや嫌煙者に配慮するかたちで、禁煙席を設ける飲食店は少なくありませんでした。しかし、この健康増進法によって、タバコの好き嫌いといったレベルではなく、健康を害する“受動喫煙の防止が義務”となったために、多くの店が喫煙上の運営（完全禁煙か、分煙か、など）を見直さざるを得なくなったのです。

現在の飲食店の禁煙環境をリサーチしてみると、やはり、終日完全禁煙という店はまだまだ少数。完全禁煙で有名なコーヒーチェーンなどの例もありますが、一般の喫茶店においては、やはり“コーヒーとタバコ”の結びつきが断ちがたいのか、全く禁煙席を設けていない店舗が多いようです。



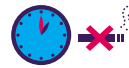


レストラン形態の店においては、禁煙席

と喫煙席を分けた分煙と、ランチタイムの間だけを禁煙にするといった、時間帯禁煙などの措置をとっている店が多いようです。ただし、どちらも受動喫煙を防ぐという意味ではその効果は不完全。ファミリーレストランチェーンなど、多くの店が採用している分煙スタイルは、本来、空港などに見られるように、排煙装置を完備して、喫煙の影響が全く及ばない禁煙スペースが必要になるわけですが、実際にはキッチンとそれを行っている店はごく少数。喫煙席と禁煙席が背中合わせなどという、いわば不完全分煙の店が多いのが実情なのです。



ファミリーレストランの多くは分煙されているが、写真の店舗のようにある程度ガラスや壁で仕切られている店は良いほう。まだまだ、仕切られていない店舗が多い

### 飲食店の禁煙環境のタイプ

-  **完全禁煙**  
(営業時間内全て禁煙)
-  **完全分煙**  
(喫煙の影響がないように、禁煙席と喫煙席が完全に分けられている)
-  **時間帯完全禁煙**  
(ランチタイム完全禁煙など)
-  **不完全分煙**  
(禁煙席はあるが、喫煙の影響を受ける可能性がある)
-  **禁煙席なし**



羽田空港第2ターミナル内のカフェでは、時間帯による分煙が行われている



日本のカフェで室内を完全禁煙にした世界最大のカフェチェーン。その衝撃は大きかった



## 飲食施設禁煙は世界標準!? テラスまで 完全禁煙のレストラン

「完全分煙というのは、飲食施設において、実は一番難しいことなんです。禁煙席といったって、よほどキッチンと喫煙スペースを隔離して作らない限り、煙は流れていってしまいます。健康増進法に則った形で飲食スペースを運営するためには、やはり、完全禁煙という選択しかありませんでした」

JICA(独立行政法人国際協力機構)横浜広報担当の萩原氏はこう語ります。

横浜のみなとみらい地区にあるJICA横浜のレストランは、世界各国から受け入れられている研修員のためにJICAが運営する飲食施設。

一般にも開放され、横浜の人気観光スポットである赤レンガパークや港の景色が楽しめる、知る人ぞ知る穴場スポットです。

さらに、このレストランは、テラス席を含む飲食スペースの全てを禁煙にしているという徹底した姿勢で、嫌煙派の人々からも高い支持を得ているのです。通常、完全禁煙といっても屋内のみで、オープンエアのテラス席では喫煙可という店が多い中、テラスまで禁煙にしてしまうのは稀有なケースといえるでしょう。

「実は、このレストランもオープン当初



(JICA)

の1ヶ月弱の間、店の片隅に排煙装置を設置した喫煙スペースがありました。外国人の方でも、結構喫煙なさる方はいらっしゃいますので…。でも、やはり煙を完全にシャットアウトすることはできませんし、パブリックスペースでの禁煙は、世界の常識ということも考えて、すぐにテラスも含めた完全禁煙にしました。お客さまも、喫煙の問題で文句を言われる方はいませんし、皆さん納得していただけていますね」(萩原氏)

日本のみならず、禁煙は世界的な流れ。嗜好も習慣も違う人々が集まるスペースだからこそ、世界標準の完全禁煙という、飲食空間の提供がもっとも好ましかったでしょう。

JICA(独立行政法人国際協力機構)…日本のODAのうち、二国間贈与にあたる技術協力、無償資金協力の一部を実施する組織。開発途上国からの技術研修員の受け入れ、海外移住者や日系人社会への支援、海外ボランティア事業(青年海外協力隊、シニアボランティア)など、人と人、国と国を結びつける国際協力を推進している。

### JICA横浜レストラン

JICAの運営するレストランのため、広告宣伝活動は行っていないにもかかわらず、赤レンガパークを望む絶好のロケーションと、世界各国から訪れる研修員を考慮したフードのバリエーションでも人気の穴場のレストラン。

横浜市中区新港2丁目3番1号

045(663)3251(代)

営…モーニング/平日7:00~9:00

ランチ/11:30~14:00(LO.13:30)

喫茶(ドリンクのみ)/14:00~17:00

ディナー/17:30~21:00(LO.20:30)

休…不定休

## 加速化する完全禁煙社会。 喫煙店が 淘汰される時代が...

飲食店を経営する、ビジネスの立場からこのタバコの問題を考えると、店に禁煙を導入することには、幾つかのメリット、デメリットが考えられます。例えば、店を完全禁煙にする場合は、その趣旨を伝えるサインを一つ作れば、現状にほとんど手を加えることなく、店を維持することが可能。また、喫煙による店内の汚れや、灰皿などの処理、客の回転(滞留時間の短縮)などを考えれば、経済面、効率面でのメリットは少なくないでしょう。

しかし、完全禁煙にすることで、予想されるデメリットももちろんあります。一番は、喫煙者の客足が遠のいてしまうかも…、ということでしょう。店を効率よく運営できても、客が来ないのでは元も子もありません。実際に、長崎ちゃんぽんのチェーン店「リンガーハット」は、2002年11月に全店完全禁煙に踏み切ったものの、2004年4月には業績の悪化を理由に時間帯完全禁煙へと方向転換しています。

また、海外に目を向けても、罰金(店の経営者に最高2,200ユーロ 約30万円 喫煙した客に最高275ユーロ 約37,000円)や営業停止措置を含む、厳しい「禁煙法」が施行されたイタリアでは、レストランやバル(軽食・喫茶店)の店主が反発の声を上げています。それも、もちろん喫煙者の客足が店から遠のくことを危惧してのことです。(さらに、この法律では、喫煙した客がいた場合、店側が警察に通報する義務もある)

日本の健康増進法には、今のところ諸外国のような罰則はなく、タバコと縁の深い、酒を提供する居酒屋やバーなどでは、未だ分煙すら行なわれていないのが現状です。しかし、罰則がないからと安心してばかりはいられない“事件”が、日本でも起きました。

今年1月、大相撲(両国国技館)が場内の完全禁煙をスタートさせ話題となりましたが、その歴史的な転換のきっかけになったのが、「升席で受動喫煙の害にさらされた」として、日本相撲協会が訴えられたこ

とでした。訴訟社会アメリカでは、喫煙によってガンになったタバコ会社を訴え勝訴した人がいましたが、日本においても、飲食店が訴えられるということも十分に起こりうることでしょう。そうなったら、「完全禁煙にすると客足が…」なんてことは言っていないでしょう。

イギリスでは、大手パブチェーンが国内のパブ650店を全て禁煙にする(2006年5月から)と発表していますが、その理由は、「タバコを吸わない人が増え、煙いからという理由で多くの人がパブに来なくなっている」というものでした。

先進諸国がそうであるように、日本における完全禁煙社会化がさらに進むことで、喫煙人口(飲食店で喫煙をしたいと望む)が減り、完全禁煙のデメリットはなくなっていくでしょうし、逆に、喫煙を許す店ということが、非喫煙者から敬遠されるという、逆転現象が顕著になるかもしれません。

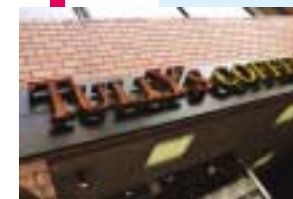


## 年間千人が人の煙で死んでいく... 受動喫煙の恐ろしさ

タバコが体に悪いことは、小学生でも知っている事実。でも、意外に知られていないのが、健康増進法にも盛り込まれた、受動喫煙の恐ろしさです。喫煙者の中には、「自分が害を承知で吸っているんだから、誰にも迷惑をかけてない。喫煙する権利がある!」と主張する人もいますが、実は、タバコの害はそんなに単純ではないのです。なぜなら、タバコは自分で吸う主流煙(フィルターを通して喫煙者の体内に吸収される煙)よりも、副流煙(タバコの先から昇ってくる煙)により多くの有害物質(発がん性)が含まれているからです。ある調べによれば、受動喫煙が原因で年間千人以上もの人が命を失っているのだとか。自分ではタバコを吸わないのに、他人が吸ったタバコの煙に健康を害されてしまうなんて、こんなに理不尽なことはありませんよね。



日本発のカフェチェーン店では、「コーヒーとタバコ」の伝統を受継いでいるせいか、禁煙席は圧倒的に少ない



テラス席も禁煙のため、灰皿などは一切置いていない(JICA)





# NIIGATA

## “とれとれ”を大いに喰らう！

# 日本海のご馳走をご堪能あれ

グルメをうならせる、美食の街・新潟。その実力は、荒波の日本海が育てた旨い魚を抜きにしては語ることはできません。数ある郷土料理も、新鮮な海の恵を巧みに使ったものばかり。天下の米どころで育まれた、極上の酒をお供にして、日本海の“とれとれ”を大いに喰らおう！

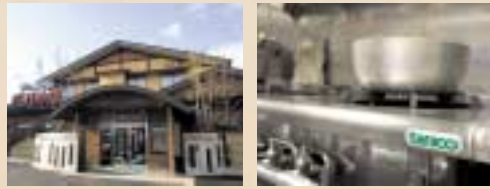
お正月にも欠かせないおふくろの味



新潟の郷土料理として、誰もが一番にあげる「のっぺ」。お正月や冠婚葬祭

### 取材協力店レポート

#### 新潟の味をこころゆくまで... 日本海の海鮮料理・越後茶屋



今回の新潟取材を全面的にバックアップしていただいた『越後茶屋』さんは、新潟の旬の旨いものにこだわった繁盛店。鮮度のいい日本海の幸はもとより、伝統的な新潟の郷土料理も堪能できるので、地元の方々のみならず、観光客にも高い人気を誇ります。旨い魚、旨い米、そして、旨い酒と、新潟の味を心ゆくまで楽しみたいなら、この店で決まりです！

越後茶屋 駅南店  
新潟市紫竹山6丁目3番6号  
025(240)8668  
営/平日11:30~22:30  
(15:00~17:00休み)  
土日祭11:30~22:30  
休/無休

にも欠かすことのできない、新潟を代表する料理です。鮭、貝柱、ととまめ(茹でたイクラ)などの魚介類と、サトイモ、にんじん、しいたけなどの野菜類を、薄い醤油味のだし汁で煮た「のっぺ汁」は、新潟の旨いもの大集合！といった趣の賑やかなお椀。家庭料理としても超定番で、新潟の人々が愛してやまない、懐かしいおふくろの味なのです。

もちろん、「のっぺ汁」は、はじめて新潟を訪れる人にとっても人気の郷土料理なのですが、はじめて食べる人には、ちょっとビックリすることがあります。それは、この「のっぺ汁」は、ふ



地域ごとに材料、味付けが変わり、おふくろの味「のっぺ汁」(越後茶屋)

つう冷汁として食べられていること。「のっぺ」は同じ県内でも地域によって、家庭によっても使う食材や味付けが違うんです。私のうちで作るものも冷めた状態で食べますね。(新潟営業所・古俣敬一さん)  
雪深い新潟で、カラダの芯から温めてくれるアツアツの「のっぺ汁」を...と、思って口に運んだら、冷たくてビックリ!(笑) なんてことのないように、「のっぺ」は冷汁であることをお忘れなく。



「ととまめ(イクラ)」が入っている「のっぺ」



とろける甘さの南蛮海老(越後茶屋)

れが、荒海に自生した天然の海草「エゴ草」。この「エゴ草」を練り上げて寒天状にした「いごねり」は、磯の風味豊かなヘルシーフードとして人気があります。

食べ方は、酢味噌で食べるのが最もポピュラーですが、わさびをきかせた醤油でも美味しくいただけます。食卓の副食菜にはもちろん、酒の肴としても新潟の左党に愛されている郷土の味です。



酢味噌でさわやかにいただく「いごねり」(越後茶屋)

### とろけそうな甘みが超美味 南蛮海老

春夏秋冬、一年を通じて海の幸には事欠かない新潟ですが、なかでも冬は、日本海のオールスターが勢揃いするグルメのトップシーズン。寒ブリ、ズワイガニ、アンコウ、ノドグロ、そして、地元の人たちが南蛮海老と



冬に美味しい高級魚「ノドグロ」(越後茶屋)

呼ぶ甘エビも、冬が旬の代表的な味覚です。唐辛子南蛮の様な色をしていることから、その名が付いたといわれる南蛮海老。から揚げや、しんじょにしても美味しいですが、そのとろけるような甘さを堪能するなら、やはり刺身が一番。暖流と寒流がぶつかる、佐渡沖で獲れる天然ものは、一度食べたら忘れられない美味しさです。

### さわやかな磯風味のヘルシーフード いごねり

南蛮海老が獲れる佐渡には、もう一つ珍味とされる特産品があります。そ



ホクホクの美味しいお米と、海の幸が楽しめる「わっば飯」

いうわけ。雪国新潟ならではのアイデアです。

米どころ新潟の美味しいコシヒカリに、新鮮な海の幸をどっさりさせてホクホクといただく。これが旨くないはずはありません。刺身などをのせた海鮮丼もいいですが、冬には冬の楽しみ方があるのです。



スーパーバイザー

古俣敬一さん【新潟営業所営業課係長】

新潟の味といえば、やっぱり海の幸ですね。ここにずっと住んでいると、新鮮な魚が食べられて当たり前というところがあるので、普段は特別意識しませんけど、よそから来られた方は、皆さん「魚が旨い！」って言いますね。今回、取材協力をお願いした『越後茶屋』さんも、そうした新鮮な魚が楽しめるお店です。新潟といえば日本酒も有名ですけど、このお店は、オリジナルの銘柄を酒蔵に作らせてしまうほど、お酒にもこだわっていますので、新潟にお越しの際は、是非ここで新潟の美食と酒を極めてください。





# カリブの香り漂う ジャマイカ料理

Jamaica

丸木舟や竹製の筏などを使った、昔ながらの小規模の漁業も健在



多彩な食材が見られる市場も、見どころの一つ



ロブスターのサラダ。これは調理法、味共にヨーロッパ風の商品だった

路傍のフィッシュ・ティー売り。色々な魚を煮込んだスパイシーなスープだ



写真・文  
**秋本和彦**  
Kazuhiko Akimoto

1938年千葉県生まれ。会社勤務の後、72年からフリーランスの写真家として活動を始め、主に海外の観光地や街の様子、人々の生活をテーマに取材・撮影を続け、旅行雑誌などに発表している。著書に『アルプス・プロバンスの小さな旅』(東京書籍)ほか、共著に『ライン紀行1300キロ』(新潮社)『小さいまち紀行・イタリア編』『同スペイン編』(グラフィック)などがある。日本写真家協会会員。



コンク貝のスープ(上)とフライ(左下)はやや癖があるが、貝ならではの旨味が魅力的な料理だ



アメリカ系ホテルでのパーティー。料理のディスプレイも凝っていて、如何にもアメリカ的



アキーの実。種の回りの黄色い部分が食用になる



青い海、白い砂のビーチ、溢れる太陽...。ジャマイカの自然は、海外から訪れた人々を魅了する



アキーとソルト・フィッシュ(中央)料理は、付け合わせの種類が多いのも特長



本場のラム酒も是非試してみたい一品

**秋** 田県ほどの広さのジャマイカは、カリブ海で3番目に大きい島国です。かつてはアラワク・インディアンが住んでいましたが、16世紀にスペインの植民地となり、その間に絶滅したと言われます。代わりに、サトウキビなどのプランテーションの労働力として、多くの奴隷がアフリカから連れて来られました。続いてイギリスの統治を受け、1962年に独立。こうした歴史から、現在の住民の多くはアフリカ人の末裔です。国名は先住民の言葉で「木と水の地」を意味する「ザイマカ」が、語源とされます。その名の通り、島国にもかかわらず緑と水に恵まれており、高級ブランドの「ブルー・マウンテン」コーヒーを始めとして、農業や牧畜、漁業などが盛んのよ

うです。カリブという自然環境を活かした観光産業も盛んで、趣向を凝らした大型のリゾート・ホテルが、海外から多くの長期滞在型客を集めています。これらのホテルの多くは宿代のほか、飲食代など一切が含まれた料金体系を採用していますので、三度の食事ホテルでとることになり、従って体験できる料理の内容は泊まったホテルのメニュー次第、という傾向がある点も、この国の特色と言えましょう。印象に残ったジャマイカ料理を幾つか挙げてみましょう。まずはアキーとソルト・フィッシュ。アキーは熟して口を開けるまでは毒があるという、特異な赤い果実です。塩干しの魚と一緒に炒められたその果肉は、スク

ランブル・エッグのような独特の食感でした。ライスや魚、肉、野菜など、付け合わせとの組み合わせで、バリエーションも豊かです。聞くところでは、アキーは奴隷と共にアフリカから移入された植物とか。もし本当ならば、新天地に連れて来られた人々にとってアキーは、「望郷の味」であったことでしょう。ともあれジャマイカならではの名物料理と言えそうです。ほかにはハーブやスパイスの調味液に漬けてから焼いた、ジャーク・チキンやジャーク・ポーク、山羊肉のカレー、魚のフライ、何種類もの魚と野菜を煮込んだフィッシュ・ティー(スープ)などもピュラーです。焼いたり、或いはサラダ風にしたロブスター料理、小豆に似た豆入りのライスなど、日本人好みのものも

ありました。料理は基本的には当然アフリカ風と言えませんが、ほかにインドやヨーロッパなどの影響も受けているいるそうです。概して調理法は素朴で盛りつけも家庭料理風、味は濃いめでスパイシーですが、いわばこれがジャマイカ風、或いはカリブ風と言えそうです。個人的な好みで選びますと、コンク貝のフライとスープは忘れられない一品です。貝には微かに青臭い独特の香がありましたが、何故かそれが澄み切ったカリブの海を連想させる味でした。ついでながら左党には、レゲーのリズムを肴に傾けた特産のラム酒も、かつてカリブに横行したと伝えられる海賊を忍ばせる、カリブならではの味に思えたことです。📷



新たな価値を生み出す、充実の製品群!

## タニコーの コンセプト・プラス

魅力ある商品、お店をつくりだすのに悩みではございませんか？  
タニコーのコンセプト・プラスではそんな悩みにこたえる製品をラインナップいたしました。

### 一台で二台分の機能、 そしてスピードをプラス!!

コンセプト・プラスで最初に紹介する商品は、オープンにレンジをプラスした、高速オープン「ビトルボ」。ダブル熱源構造により400℃の熱風での高温調理を可能にしました。400℃の高温はグリル料理にも対応できますので、焼き物を導入せずに美味しい焼き物を提供できます。しかも400℃までの立ち上げ時間は、わずか数十秒!!

お店に一台で2台分の調理機能とスピードをプラスです。



### 店内演出と 安全もプラス!!

多彩な機能とスピードの他にもコンセプト・プラスでは、重要な店の雰囲気にもプラスできる商品をラインナップしています。

お店に新たな演出をするために、店内改装ともなると時間もコストも掛かります。

そこでコンセプト・プラスがオススメするのが「IH囲炉裏」。備長炭に近い遠赤外線素材の味を引き出すこの商品は、IHなので、炎も出ず、大掛かりな換気設備も必要ありません。ウェイトイングスペースに設置するだけで、お店の雰囲気をガラッと変えてくれます。IHのため安全性も高く、旅館、ホテルのロビーでのデモンストレーションなどにも最適です。抜群のディスプレイ効果と相まって必ずお店にひと演出をもたらします。

また、同じくIH商品でご用意しているのは、「低周波IH串揚げテーブル」。セルフ方式でお客さまご自身に串を揚げてください。もちろん安全性は最重視。油槽の中に誤ってビールをこぼしてもふきこぼれ等による事故の心配はございません。

コンセプト・プラスではさらに、サーモスタット標準装備の「ショートニング溶融ヒータ」も用意いたしました。

固形油を溶融する際の火災や事故。



「ショートニング溶融ヒータ」

あるいは、時間が掛かるからと溶融せずに固形油のまま使用し、結局、労力とコストを無駄にしている事はありませんか？

ショートニング溶融ヒータはサーモスタット+パイメタルサーモの2重安全設計で発火の心配がなく、固形油に差し込みセットするだけで、安全に、しかもスピーディーに溶融します。例えばファーストフード店のフライヤーでご利用の場合、油の扱いが増える従業員等にも安全性は重視されます。安全の飛躍的向上とコストが削減されるのは間違いありません。

### “自慢のもう一品”を プラス!!

食への本物志向が進む現代は、新メニューや新商品を提供するのも中途半端な商品では、お客さまの支持はいただけません。また、おいしいだけでも集客できない時代とも言われています。新たな自慢のもう一品プラスの為にタニコーのコンセプト・プラスでは、あの自動回転たこ焼き機「スーパーたこまるこ」もラインナップ!

たこ焼きプレートに油をひいて生地を入れるだけで、自動的に“ふくら”おいしく焼き上げます。しかも、ぶるぶると自動的に回転させながらたこ焼きを焼いていく様子は一見の価値アリ!! 抜群の集客効果がのぞめます。

また、十割そば製麺機「しこしこ」とそば練り機「ふみふみ」。そしてエア-

コンプレッサーのセットもご用意しました。これがあればコシのある十割そばもフルオート! 誰でも簡単に打ちたておそばを提供できます。これで、「シメの食事に当店自慢のおそばをいかがですか」の声を実現できます。

タニコー自慢のコンセプト・プラスの製品群。用途や厨房環境に合わせて、ぜひお店にプラスしてください。



## タニコー セミナールームの紹介

さまざまな形で進化を続ける外食産業。それは、厨房機器メーカーにも常に進化を求めてきます。高機能で高性能、そして、使いやすい製品を作るのはもちろんのこと、その製品の力を100%引き出さずいただくこともタニコーの使命と考えます。お客さまに製品をより理解していただくためのセミナールームを紹介します。

タニコーセミナールームは川崎市・野川の首都圏第一、第二営業所がある施設内にあります。「最近ではスチームコンベクションオープンセミナーが多いですね」とおっしゃるのはスタッフの大津さん。「焼く、煮る、蒸すなどを一台でできるスチームコンベクションオープンが厨房機器の中でも画期的な製品です。しかし機能が分かれればそれなりの知識が必要なのも事実です。当然ナビゲーション機能やメニュー機能で誰にでもお使いいただけるのですが、やはりセミナーに参加していただくと、より使いやすさ、高性能を習得できると思います」と大津さん。そして、「購入の前にご自身で使用していただくと、その高性能、使いやすさを実感していただけます」とのこと。

また、タニコーセミナールームではさまざまな製品使用説明ビデオの撮影や、製品に最適なメニューの開発も行っています。

製品購入の際のご参考にそして製品機能のいっそうの習熟にタニコーセミナールームをどうぞご利用ください。



タニコーセミナールームのご利用は  
お近くのタニコー各営業所にお問い合わせください

タニコーネットワークはこちらから

<http://www.tanico.co.jp/company/network/index.html>