

ステンレス協会「第18回ステンレス協会賞」 兼「ステンレス協会創立60周年記念賞」にて 佳作に選出いただきました。

ステンレス協会「第18回ステンレス協会賞」兼「ステンレス協会創立60周年記念賞」の製品部門にて、弊社のオーダーキッチンブランド「MEISDEL」でデザイン・制作をした「八ヶ岳えさき様 オーダーキッチン」を佳作に選出いただきました。今後もよりよいステンレス製品の制作に取り組み、社会への貢献と新たな食文化の提案を進めてまいります。



写真：八ヶ岳 えさき (山梨県北杜市)

ステンレス協会賞は、ステンレスの新規用途開発を促進するため、その目的に貢献した製品を表彰するもの。ステンレスの普及、社会環境との調和、文化の向上への寄与を願い、ステンレス協会が隔年で募集・表彰を行っている。



MEISDEL ショールーム TOKYO Kitchen Gallery



Instagram ▶



東京都品川区戸越 1-7-20
タニコー戸越台ビル 1F
TEL 03-5498-7112
営業時間 10:00~17:00 (完全予約制)
休館日 年末年始・特定日
HP <https://meisdel.com/>

2020年2月13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 TEL:03-5498-7111(代)
編集：KWC/デザイン：ライラック

CURRENT NEWS [カレントニュース] Vol.43 タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

CURRENT NEWS Vol.43

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

特集

話題の新業態

“ミックスストロファン”

全国で急増する
複合型飲食店のメリット

世界に一つだけのキッチン

[クリエイティブオフィス編]
AnyProjects(東京都港区)

厨房設計ワンポイント講座 知ってトクするコラム

タニコーニュース
若手料理人の登竜門
「RED U-35 2019」に協賛!



話題の新業態“ミクストラン”

全国で急増する複合型飲食店のメリット

カフェのある書店やコインランドリー、バーのある美容室・理容室など、異業種の店舗との複合型飲食店“ミクストラン”が、今、全国各地で増えています。お店にとって複合型の店舗にするメリットは、いったいどのような点にあるのでしょうか。

撮影:岡田一也、竹下さより/イラスト:今井夏子



眼科クリニック

×

カフェ

ごはんカフェ ひだまり

(兵庫県明石市)

診察待ちの時間にも利用できる健康的な食事と癒やしのカフェ



写真館

×

ベーグル専門店

BAGEL HOLIC

(福島県いわき市)

夫婦協働で運営する売り切れ必至の人気ベーグル店



焼肉レストラン

×

研修施設

×

保育園

和牛焼肉 南山

(京都府京都市)

研修施設や保育園を併設した焼肉レストラン

店舗を異業種との複合型にすることで生み出されるものとは?

今、全国各地で増えている複合型飲食店“ミクストラン”。コインランドリーとカフェ、花屋とバー、銀行とスペインバルなど、異業種の店舗と飲食店を組み合わせた店のことで、語源は「ミックス」と「レストラン」を合わせた造語です。

昨今、飲食業界が置かれた状況は非常に厳しいといわれています。そうした中、異業種と飲食店を掛け合わせることで他店との差別化、集客に成功している店が増えてきている

とのこと。

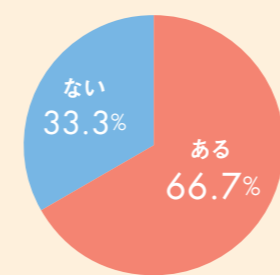
たとえば、従来のコインランドリーでは洗濯が終わるまでの間、スマホや本・雑誌などで時間をつぶすか、近くの喫茶店に行くなどして待ち時間を過ごす利用客が多かったのではないのでしょうか。しかし、カフェが併設されたコインランドリーなら移動の手間や時間が省け、その場で本格的なコーヒーが味わえるうえに、トータルの所要時間も短縮することが可能です。滞在時間が伸びることによって、ニーズ

の掘り起こしや、客単価の向上にもつなげることができます。また、飲食店を運営するうえで、もう一方の異業種施設スタッフからサポートが受けられるため、経営者側にも大きなメリットがあります。

この特集では、3軒のミクストランに取材し、複合型の店舗にしたきっかけや経緯、お客さまと経営者側の双方にとってのメリット、他店との差別化や集客の取り組みなどについて取材しました。

複合型飲食店“ミクストラン”に関する調査結果

Q 複合型飲食店に行ったことがありますか



「ある」は、「さまざまな複合型飲食店に行った」と答えた人の合計。単一回答。

2019年3月に行われた調査によると、複合型飲食店“ミクストラン”に行ったことがあると回答した人は、全体の6割を超えました。行った理由については、「効率的な時間の使い方ができるから」が第1位。続く第2位は「飲食することで好きな空間に長時間いられるから」でした。忙しい中で時間を有効活用したい、居心地のいい場所にいたいという思いが読み取れる結果です。

Q 複合型飲食店に行く理由は何ですか

順位	理由	%
1	効率的な時間の使い方ができるから	45.2
2	飲食することで好きな空間に長時間いられるから	41.1
3	暇つぶしになるから	33.9
4	前から気に入っていた店舗が飲食も始めたから	9.0
5	店舗のブランドの世界観を味わえるから	6.1
6	共通の趣味を持った友達ができるから	2.6

対象は、左の設問で「ある」と答えた利用経験者688名。3つまでの複数回答(※「その他」を除く)。

【出典】ホットペッパーグルメ外食総研「複合型飲食店“ミクストラン”の利用率が6割を超える」(2019年3月26日)より/調査時期:2019年3月1~2日 調査対象:全国の20~59歳男女 有効回答数:1,032件

患者さんも地域の方々也大歓迎! 眼科の2階は食と健康と憩いの場



- 1 国際中医薬膳管理師の資格を持つスタッフによる月替わりの薬膳ランチ。取材時は蕪のどろどろグラタン。
2 1階のドアの奥が眼科クリニック、2階の入口を入れればカフェ。
3 米粉を使った手作りのシフォンケーキは、ふわふわの食感とひかえめの甘みで人気の一品。
4 カフェスタッフの皆さんの笑顔があたたかく迎えてくれます。

●● ごはんカフェ ひだまり (兵庫県明石市)



眼科クリニックの検査スタッフも兼務するカフェオーナーの岡田志保さん。

無農薬・減農薬のこだわり旬食材を使って 化学調味料を使わずに調理

オーナーの岡田志保さんは、視能訓練士の国家資格を保有。夫が院長を務める眼科クリニックで視機能検査などを担当する傍ら、カフェの運営にあたっています。

「来院する患者さんは一人暮らしの高齢者が多く、検査の時に話を聞くと日々の食事に困っている方がたくさんいて、何かお役に立てたらいいなと思ったのがきっかけです。家に閉じこもる方もいらっしゃるの、安心して

食べられるごはん、人とおしゃべりして楽しく過ごせる憩いの場を提供できたらと思いました」

2016年11月、眼科クリニックの新築移転を機に、その2階に「ごはんカフェ ひだまり」をオープン。「癒やし」をテーマに、目だけでなくトータルな健康を意識した食事を提供。無農薬・減農薬の旬食材を中心に、化学調味料を使わない料理は、素材の持つおいしさと生命力が最大限に引き出されています。



- 5 ライティングされた石庭がガラスの床越しに浮かび上がる座敷。
6 眼科クリニックの診察・検査を待つ間にカフェを利用する患者さんのために、受付番号が表示されるモニター。待ち時間を快適に過ごせます。
7 手作りのケーキを入れているショーケースは、お店に合わせて既存の製品をアレンジ。
8 この日の日替わりランチは、鶏のピカタ トマトソースがけ。ごはんは十六穀米、味噌汁は具だくさん。生野菜にかかった手作りの人参ドレッシングも好評。

眼科で検査の合間に食の大切さを語り、 カフェで患者さんの相談を受けることも

2階のカフェへはエレベーターで上がるので車椅子でも利用しやすく、店内は段差のないユニバーサルデザイン。眼科クリニックの受付番号が表示されるモニターが設置され、診察待ちの時間を有効活用できるよう配慮されています。眼科の知識とともに食と健康に関する知識も豊富に持つ岡田さんは、積極的な声がけを心がけています。

「検査の時に食事の大切さについて話したり、クリニックからカフェへ

上がってきた方から目の相談を受けたり。診察で先生に言えなかったことを私に話してもらえることもあって、それを引き出すのが私の役割でもあります。もちろん、患者さん以外の一般のお客さまも大歓迎。むしろ一般の方のほうが多いんですよ」

食の面からクリニックの患者さんをサポートする一方、食事中心のカフェとして一般客のニーズにも十二分に応える。岡田さんの思いが結実したミクストラです。



DATA

ごはんカフェ ひだまり
兵庫県明石市明南町1-3-1しだ眼科クリニック2F
TEL 078-915-7715 HP <https://ameblo.jp/hidamarigohan/>

《営業'S VOICE》



姫路営業所 所長
井上直彦

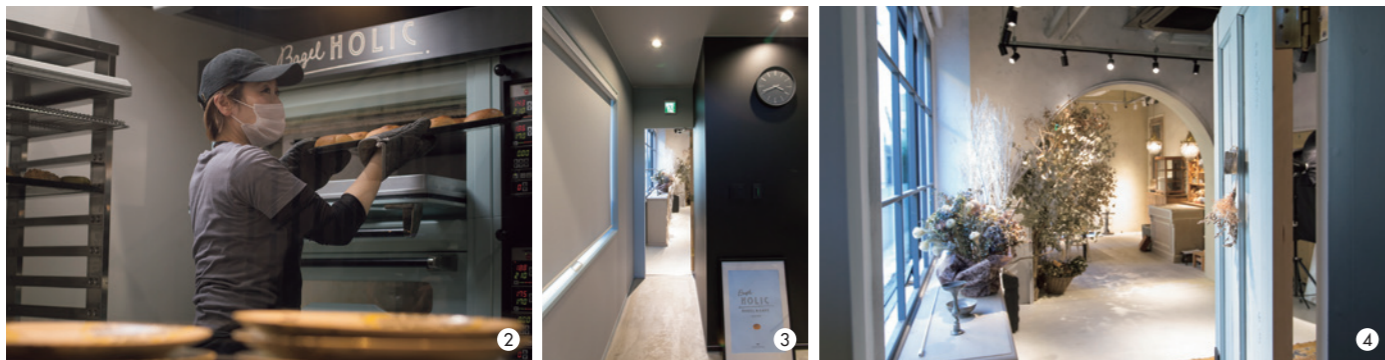
限られたスペースを使い勝手のいいキッチンにするため、コンロ下にも収納スペースを設置。厨房機器は消費電力の高いもので多くタコ足配線ができないので、多くのコンセントを集中的に設けました。カウンターのケーキケースは、寿司店用のものを独自にアレンジしてご好評をいただきました。

二人の夢を実現させた 行列のできるベーグル屋さん

1 ベーグルは毎日約25種類が店頭並びます。手前のあずきかぼちゃクリームチーズ、その奥中央のアールグレイ蜜りんごクリームなどが大人気。
2 お気に入りの店名ロゴ入りオープンで、早朝からベーグルを焼きます。
3 「BAGEL HOLIC」の店舗を奥に進むと、その先には……。
4 ドアの向こうは大野写真館のスタジオ。自然光が差し込み、大きなドライフラワーやアンティーク家具のある素敵な空間です。



ベーグル ホリック
BAGEL HOLIC
(福島県いわき市)



「BAGEL HOLIC」店長の大野裕子さん(右)と大野写真館の大野卓さん(左)ご夫妻。お二人は中学時代の同級生だそう。

いわきでベーグルといえば、ここ！ 夫婦二人三脚で切り盛りする複合型店舗

2019年10月、いわき駅からほど近い街の中心部にオープンした「BAGEL HOLIC」は、今、地元で話題のベーグル専門店。店長の
大野裕子さんが焼くベーグルは、しっとりモチモチの食感と安心素材で大人気です。

「東日本大震災で被害を受けた夫の写真館を新築移転する際に、ずっと夢だったベーグル専門店を開きました。おかげさまで毎日のように行列ができ、毎朝3時から約350個のベーグルを焼きますが、午後までに売り切れます」

写真を撮りに来店した方がベーグルを購入したり、ベーグルを買いに来た方が後日お子さんの七五三撮影で写真館を利用したり、「双方のお店に足を運んでいただける相乗効果があります」と大野さん。ドア一枚をはさんだ隣が写真館で、ベーグル店も夫と協働で運営にあたっています。必要な時にすぐ夫のサポートが受けられるのも、複合型店舗ならではです。



5 2階のイトインスペースの一画には、絵本が並ぶキッズスペースがあり、小さな子どもを連れたママたちに好評。
6 焼き上がったベーグルは手早く店頭並びべられます。
7 ブルーグレーと黒を基調にまとめられたキッチンの中で、前面塗装されたデッキオープンが存在感を放っています。
8 ベーグルのディスプレイに使われているのは、益子焼の皿。大野さんの友人で陶芸家の山野辺彩さんによる手描きの作品です。

こだわりの内装、看板、紙袋、オープン 統一されたデザインでブランドイメージを確立

「いわきは舌の肥えた人が多い土地で、おいしい飲食店がたくさんあります。それだけに、ここで長く続けるにはただおいしいだけではなく、何かこだわりを持った店にする必要があったんです」

店舗の内装、看板、ベーグルを入れる紙袋やバーガー袋などのデザインは、徹底的におしゃれに。イトインスペースのイスとテーブルは、オーダーメイド。そうしたこだわりの一つ一つが店のブランド構築につながると考えて、「いわ

きに、こんなお店なかったよね」といわれる店を目指したそうです。

「ブルーグレーをキーカラーにした内装に合わせて、デッキオープンもタニコさんに相談して塗装し、上部カバーには店名ロゴを入れてもらいました」

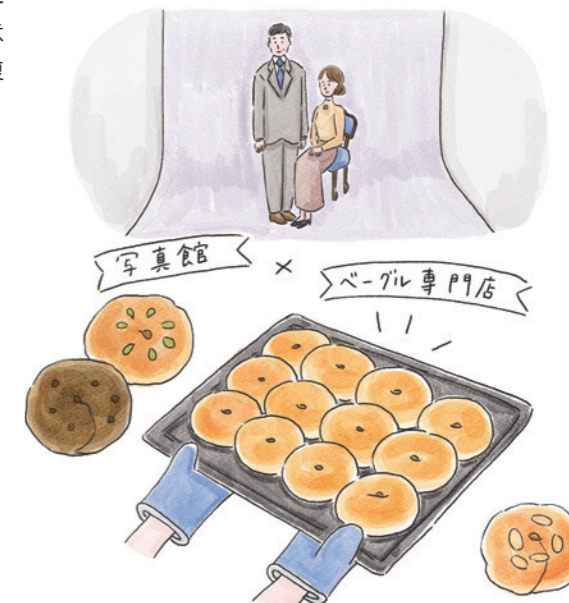
「地方で店を開くなら、コストをかけていい店をつくり、人のやっていないことをやらなければ」というご夫妻の心意気が具現化された、スタイリッシュな複合型店舗となっています。

《営業'S VOICE》



仙台営業所 所長
沼田 卓

スタイリッシュな内外装を追求し、デザイン性の高さを求めて自ら設計事務所に依頼するなど、ご夫婦のこだわりを貫いてできたお店です。ベーグルはモチモチ食感+安心素材で、いわきでは今までなかったおいしさが評判。しっかりと詰めた明確なコンセプトから生まれた繁盛店です。



DATA

BAGEL HOLIC

福島県いわき市平字四町目10

TEL 0246-25-2217 HP <http://bagel-holic.jp/>

焼肉レストランから研修施設や 保育園が生まれた背景にあるもの



- 1 吊り下げられた骨付きの枝肉を間近で見られるガラス張りの熟成専用冷蔵庫。
- 2 「ミートカレッジ ギューテロワール」のまな板は、力をかけて肉を切る場合でもずれることのないよう、置台に埋め込まれる形で固定されています。
- 3 その日の「南山」イチオシ品が5~6種類味わえる特選牛の盛り合わせ。
- 4 作業の様子をガラス越しに間近で見られるカットスペースは、いわば肉職人のステージです。

和牛焼肉 南山 (京都府京都市)



「和牛焼肉 南山」を運営する(株)たやま南山社長の楠本貞愛さん。

牛肉のエキスパートを育成する研修施設 「ミートカレッジ ギューテロワール」を開校

京都・北山に店を構える「和牛焼肉 南山」では、健康に育てられた牛を生産者指定で骨付き一頭仕入れ。別棟「南山 はなれ」の地下にあるキッチンで解体を行い、大きなガラス張りの専用冷蔵庫でじっくり熟成させた肉を提供しています。そして、この施設は社長の楠本貞愛さんの牛肉に懸ける情熱と哲学を結集させた、教育・育成の場でもあります。「ここは『ミートカレッジ ギューテロワール』と

いう名で、その名の通り牛肉のエキスパートを育成するための研修施設でもあるんです。フランスから肉職人を招くなどし、料理人や生産者も含めた国内外の牛肉のプロがここで学び育ていけばと考え、2016年に開設しました」
さまざまな牛の種類、生産者・生産様式、部位や料理の種類・特徴、そして奥深い肉仕事の魅力。そうした知識と技術、そして人格を備えた肉職人がここから育っています。

5 同じ建物の3・4階に入る「さとのやま保育園」の園児たちが、肉をさばく職人さんのカッコいい姿を見学。みんな、ここで作業の様子を見るのが大好きです。
6 団体・宴会用広間のある「南山 はなれ」2階の客席。
7 「企業主導型保育事業」の認定を受け、従業員の子どもを預かるだけでなく、地域に開かれた保育園として運営。
8 「さとのやま保育園」の厨房。いつもここで、おいしい給食やおやつが作られている様子を、園児たちはワクワク楽しそうに眺めています。



牛の一頭仕入れに取り組んだことから 牛肉を見つめ直し、広く食育活動を展開

楠本さんが創業者の父から店を引き継いだのが2001年8月。翌9月にBSE問題が発生。牛肉産地偽装問題で食の安全に対する信頼が揺らぎ、焼肉業界は大逆風にさらされました。苦境の中、「南山」では仕入れコストを下げる目的で牛の一頭仕入れを開始。それを機に、牛肉に対する見方が変わったそうです。「牛を丸々一頭仕入れるには、牛に関する幅広い知識が必要です。その牛がどんな顔を食べてどうい

環境で育ったのかという情報、この部位はよく動く筋肉だから赤身になるといった解剖学的な知識も含め、牛一頭一頭と向き合います。そして肉質の背景を見渡すと、畜産から、食と健康、そして、命を育み命をいただくという食育の領域まで、いろいろな問題が見えてきたのです」
そこから、生産者連携、肉のプロ養成、食育型保育園の開設など、「南山」の多岐にわたる食育活動が生まれ、現在に至っています。



「営業'S VOICE」



京都営業所
加瀬友洋

初めに「ミートカレッジ」と聞いたときにはピンと来なかったが、お話を伺ううちに楠本社長の大きなビジョンに感銘を受けました。特注の精肉加工台は、限られたスペースでも牛肉の魅力が伝わるよう、位置や仕様、細かい寸法まで、何度も繰り返し打ち合わせを重ねて制作しました。



DATA

和牛焼肉 南山
京都府京都市左京区下鴨北野々神町31 北山通ノートルダム小前
TEL 075-722-4131 HP <http://www.nanzan-net.com/>

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

☆☆☆☆

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

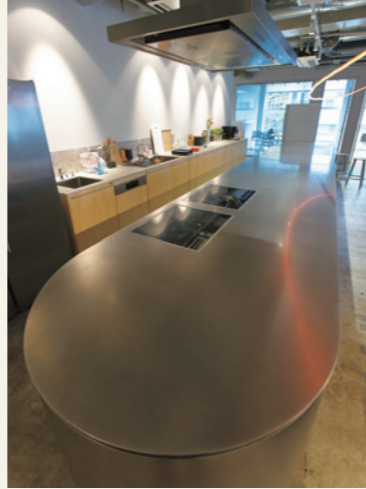
クリエイティブ
オフィス
編

東京都港区 AnyProjects

1

全長 7.2m にも及ぶ 巨大な一枚板を使用

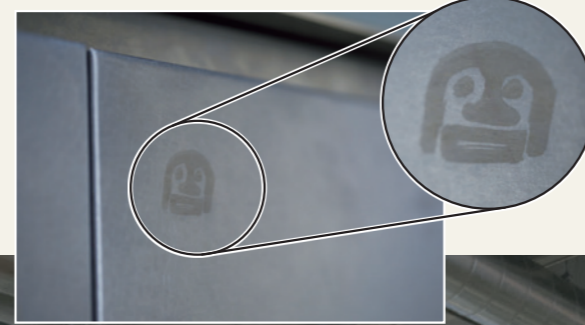
ステンレスの天板は、なんと7.2mの一枚板を加工したもの。厚さも一般的なキッチンより厚めの4mmです。ひずみが出ないよう、丹念に調整しました。天板も側面もパイプレーション仕上げです。圧倒的な存在感でオフィスに鎮座する姿は、高橋さん曰く「キッチンモンスター」とのこと。



4

さりげない箇所に オリジナルマークを

AnyProjectsのオリジナルキャラクター「エニーちゃん」を小さくレーザーマーキングした収納扉。エニーちゃんに気づいた人は皆、「ご利益がある」とばかりにマークに触れていくそう。



5

凹凸をなくした フルフラットなコンロ

一枚板との一体感を考慮して、IHコンロ2台を通常より落とし込んだ凹凸のないフルフラットタイプに。デザインの調和を重視しながら、汚れがたまりにくく、また拭き取りやすい清掃性も意識しました。



2

角度やエッジにこだわった 美しいカーブ

キッチンの端を曲線にすることで、集まった人々がいろいろな角度から話せるスペースになりました。エッジの加工は伊東のこだわりのポイント。「もっとなめらかに」と実際に使用されるお客さまの使い心地を考えて磨き上げました。



6

傾斜をつけ、開きやすくした 収納扉の手掛け

収納扉の手掛け部分は、手を差し込みやすい傾斜と隙間にし、楽に開閉ができるようにしました。広すぎず、狭すぎず、オフィスを訪れた誰もが触れることが大前提のキッチンとして、最適性を求めた結果です。



キッチンへの 6つの こだわり

脚元の台輪にも 細やかな気遣いあり

調理中、台輪に足先が入るように、キッチン下にはある程度ゆとりが必要です。しかし、巾木が目立つと見苦しいもの。そのジレンマを解消するために、人から見えやすい正面側は巾木が見えないよう極限まで扉の下部を下げ、裏側は作業しやすいよう足先がしっかり入る位置まで扉を上げました。

3



AnyProjects
高橋真人さん

建築家。2005年、英国・ロンドン Royal College of Art 修士課程卒業。2005～2011年、スイス・バーゼル 国際的デザイン事務所 Herzog & de Meuron に勤務。世界各地で建築、都市デザインのプロジェクトを手がける。帰国後は建築設計から、都市、インフラ分野へと活動領域を拡張、さまざまな分野の企業・機関と協働しながら、国内外の地域開発プロジェクトにおけるデザインアドバイザーも行う。

「さまざまな人とコラボしながらインキュベーション(※)を行う場として、このオフィスを開設しました」という AnyProjects の高橋真人さん。分野を超えたクリエイターたちが集う共創の場として、高橋さん自身が設計から携わり完成したのが、新オフィス「There」です。

日常的に協働者の子どもたちが走り回り、仲間もふと立ち寄り。そんな「人」という多様

性を受け入れる自然体のオフィスには、世界中から集めたファニチャーが絶妙なバランスで並んでいます。そんな中に、「オフィスのコンセプトを体現したシンボルを入れたい」というのが、高橋さんのキッチンへの要望でした。

その思いを具現化したのが、全長7.2mもあるステンレスの一枚板で作られた巨大なアイランドキッチンです。「担当の伊東さんは大

学時代からの友人です。私からのいろいろな相談に対して、実績あるプロとしてあらゆる可能性をオープンにし、話し合いながら理想をまとめあげ、「いい感じ」で実現してくれました」

オフィス奥に備えられたアイランドキッチンは、訪れた人の心を惹き付けるまさにシンボリックな仕上がりとなりました。350人ほどが訪れたオフィスのローンチパーティーでも、キッチンとしてだけでなく、コミュニケーションの場として大活躍したそうです。「この大きさや、製作にまつわるストーリーだけでも、お客さまとの会話がはずみます」と、うれしそうに語っていました。



AnyProjects
東京都港区南麻布5-1-11 Qiz広尾2F
HP <http://anyprojects.co.jp/>



高橋さんと伊東は大学時代に建築学科で一緒に学んだ友人同士。いくつかの有名キッチンメーカーも検討していた高橋さんでしたが、「ブランドとしてできあがっているキッチンは、パーソナルなものにならない」と、伊東に相談を持ちかけたのが始まりでした。

続くP12-13では、
キッチン製作にまつわる秘話など、
関係者による座談会を掲載！

「何かが生まれる」オフィスであるためには シンボルとしての「キッチン」が必要だったんです。

「塊」のようなキッチンを目指して ～製作にまつわる舞台裏エピソード～

AnyProjectsは、高橋さんを含む異なる分野で活躍している5名の共同代表から成るデザインインキュベーションチーム。そのオフィスに「シンボル」として設置されたのが、タニコーのアイランドキッチンです。7.2mもの巨大な一枚板のキッチンができるまでの製作秘話や、キッチンへの思いについて、チームとして関わった皆さんに語り合っていました。

アイランド
キッチン
座談会



「共創」を目指す オフィスにシンボルとなる ものを置きたい

— 高橋さんは、最初に伊東へどのような依頼をされたのですか？

高橋: 従来の機能的なキッチンではなく、社内外の人々とのコミュニケーションを促進できるようなツールを、と要望しました。弊社では、へりくだって接客するのではなく、お客さまとのコラボレーションを重視しています。そのカルチャーを表現する空間に、シンボルとなるようなキッチンがほしかったのです。「お客さま」と「サブする側」というのではなく、フラットな関係でいられるスタンディングバーのような空間をイメージしていました。

— シェフを呼んでイベントなどされているようですが、主な用途はどのようなものですか？

高橋: イベントでプロのシェフに調理をお願いすることもあります。料理はあくまで手段の一つとして考えています。本質的には、パーティーやクライアントとのアイスブレイク(*)を実現する道具として活用していますね。
— つまりコミュニケーションツールとしてのいろいろな用途が、キッチンに集約されているということですね。

高橋: はい。僕らはクリエイティブでないと商売にならないので、キッチンでもパソコンを持ってきて仕事をするし、その脇でハイボールを作ったりたこ焼きを焼いたりしている人もいて、さらに踊っている人もいます。そのくらいに多様性のある空間をつくりたかったのです。

加工に失敗したら、 次は3カ月先!? 製作をめぐるストーリー

— ご依頼に対して、どのようにプロジェクトがスタートしたのですか？

伊東: 何か「塊」みたいなキッチンを作りたいということで、当初は三分割で形も四角形を想定していました。素材についてはステンレスから始まり、途中で木とかクォーツストーンも検討したのですが、最終的に素材1枚で7mもの天板ができるステンレスに戻りました。

高橋: やはりシンボリックなものなので、それだけで空間が締まるようなキッチンにしたいという思いがあって、伊東さんとの相談の中でできることを追求し、今のデザインになりました。



AnyProjects
高橋真人さん



月星商事
小久保智司さん



タニコー 生産本部 統括工場長
渡辺貞慶



タニコー MEISDEL 室
伊東千春

座談会メンバー

— 工場ではどのように対応されたのですか？

渡辺: 伊東さんにどんなキッチンを作るのかと聞くと、間口が7200mm、奥行きが1200mmの天板というシンプルなものでした。ただ、ステンレス鋼材の幅は基本的に1219mmという寸法で、その差19mmをカットするのは大変だなど。最終的には、鋼材の幅に合わせて19mm大きくしませんでしたと提案し、了承を得て、月星商事さんに資材を依頼しました。

小久保: まず7200mmのステンレス板を扱うには特殊な設備が必要でした。8mの長さまで扱える工場を見つけたのですが、次に研磨の問題が出てきました。パイブレーション研磨は一方に6mまでしかできないので、両サイドから研磨することで何とか納品できました。

高橋: シンプルなデザインに見えますが、高度な技術が詰まっているんですね。

渡辺: 小久保さんにいい素材を見つけていただけなかったら、うまく進まなかったでしょう。

高橋: もし加工に失敗したら、同じものが手に入るのは3カ月先と聞きました。

小久保: このサイズとなるとなかなか少ないですからね。次の手配に時間がかかるので、それだけのご了承いただきたいとお願いしました。

高橋: 完成までにそんなギャブルがあったとは！サイズを1219mmにするという話もそうですが、いろいろなご提案をいただく中で、実際のプロダクトだけでなく、そこに至るエピソードもいただいたという感じがして、うれしいですね。

高橋: 完成までにそんなギャブルがあったとは！サイズを1219mmにするという話もそうですが、いろいろなご提案をいただく中で、実際のプロダクトだけでなく、そこに至るエピソードもいただいたという感じがして、うれしいですね。

— 大きさと精度の両立という点では、月星商事さんご苦労されたのでは？

小久保: 長さや研磨さえクリアすれば、それほどでもなかったです。あとは加工に失敗されないようにと心配ではありました。

— 納品後、オフィスに来られる方は、キッチンについて何かおっしゃいますか？

高橋: 皆さん、「キッチンモンスター」みたいな感じで愛着を持ってくれますね。入口正面にあるので、お客さまはまずキッチンにお連れします。イスに座ってしまつとコミュニケーションが難しいでしょう？ エスプレッソマシンやウォーターサーバーなどいろいろ置いてあるので、立ったまま好きなものを飲んでいただき、キッチンをネタにいい関係をつくるんです。そこから、ミーティングスペースに移るという流れができています。実は最後の最後に端をR(=カーブ)に

していただきました。本当に申し訳なかったのですが、四角いキッチンだったら、対面になってコミュニケーションにバリアが生じていたと思います。皆さんが触っていくので、天板の表面もだんだんと味わいが出てきました。

伊東: エッジの肌触りやキャラクターのマークなど、最後までこだわり抜いたキッチンなので、愛着を持っていただけてうれしいです。

— 皆さんのアイデアやこだわりが一つ一つつながることで、理想のキッチンが完成したのですね。本日はありがとうございました。



座談会終了後は、参加メンバー全員でキッチンの前に移動し、できあがったキッチンを改めて見学しました。搬入後のキッチンを初めて目にした小久保さんと渡辺は、高橋さんと伊東の説明を聞きながら、感慨深げに頷いていました。

工場内での 仮組立・点検の様子



15人もの社員が集まり、ステンレスの天板を慎重に動かしていく様子。巨大な一枚板は、自身の重さによって反りやすいため、人力中心で丁寧に搬入・加工しました。精度を高めるための細心の注意と品質へのこだわりが、美しいアイランドキッチンを生み出しました。

製品のお問い合わせはこちら

MEISDEL
[Order Kitchen]

Mail meisdel@tanico.co.jp
TEL 03-5498-7112 FAX 03-6421-5017
東京都品川区戸越1-7-20 タニコー戸越台ビル

Lesson **06** 清掃しやすい厨房環境を整える

監修:石川貴彦
(設計室 室長)
高橋岳人
(東京事業部設計課 リーダー)

機器の脚元をスッキリさせることで
毎日の清掃時間を短縮

前回の講座の中で、ドライ厨房を実現するポイントとして、「清掃のしやすい機器の導入と施工」を紹介しました。では、清掃しやすい機器とは具体的にどのようなものなのでしょうか。

「汚れがたまりにくいように、入隅部を曲面にする」「バックガードの上面は45°以上の傾斜形状とする」など、手法はいろいろあります。その中でも今回は、床面の清掃性について紹介します。

機器を床に固定して設置する場合、床面から機器本体の最下部まで150mm以上の空間を確保することが望ましいといわれています。これは機器下の床面を清掃する際、モップなどが入るために必要な高さです。

この150mmという高さは、一般社団法人日本厨房工業会の定める「JFEA業務用厨房設備機器基準」にも記されている値です。

空間を確保できない場合、移動できる機器はキャスター仕様などにし、清掃時に動かすことができるようにします。移動できない機器は、ゴミが侵入しにくい構造を検討するのもよいでしょう。

また、機器だけではなく、それに接続される配管、配線にも注意が必要です。機器の下を通る配管と床の隙間が狭かったり、配線が垂れ下がって床に接触していると、清掃時に床にまいた水の流れが阻害されたり、ゴミだまりが発生したりと、清潔な状態を維持することが難しくなります。



厨房床の衛生状態を維持するには、機器だけではなく、それに付帯する設備も考慮して、清掃しやすい配置になるように施工業者へ指示をする必要があります。厨房環境を整えることは、清掃時間の短縮にもつながり、ひいては労働時間の抑制など、働き方の改善も期待できるでしょう。

清掃は日常的に行う作業です。厨房をつくる際は、つい調理能力などに目が行きがちですが、清掃のしやすさも大切なポイントとして意識し、よりよいお店の環境づくりを計画しましょう。

タニコーのホームページでは厨房設計や機材など幅広い相談に応じる「無料設計相談室」を開設しています。お気軽にお問い合わせください。
HP <https://www.tanico.co.jp/category/soudan/>

期間限定
キャンペーン中!
決済端末35,000円(税別)が
0円



Androidスマートフォンと同じ感覚で使用できるプリンター一体型のモバイル決済端末。アプリを通してさまざまなブランドに対応。



QRコードを読み込めば、対応する支払い画面へ自動的に遷移します。

▼マルチ決済システムについてのお問い合わせは最寄りの営業所まで

タニコーネットワーク 検索

HP <https://www.tanico.co.jp/network/>

はパソコン上の管理画面で確認でき、指定したデータのみ抽出も可能。CSVデータをパソコンにダウンロードすることで、既存の経理システムとスムーズに連携します。

タニコーは、「マルチ決済システム」を通じて、店舗のキャッシュレス環境の整備に向けた支援を今後も行っていきます。

対応する決済ブランド



Copyright © Regional Marketing Co., Ltd. All rights reserved.

知って
トクする
コラム

「マルチ決済システム」の導入で
キャッシュレス化にスムーズに対応!

最新のマルチ決済システムで
簡単・迅速にキャッシュレス化!

行政主導のポイント還元事業が実施され、今後ますます支払い方法の主流になっていくことが予想されるキャッシュレス決済。クレジットカードやタッチ型決済、QRコード決済など、さまざまな形式に対応していく必要があります。

タニコーが提供する「マルチ決済システム」は、アプリ一つで複数のキャッシュレス決済ブランドに対応。現場のオペレーション負荷を最大限に軽減することができます。

また、各種決済ブランドが不定期でキャッシュレス決済の利用を増やすキャンペーンなどを実施。システムの導入で集客増や単価アップなど売上の向上につながります。

さらに、すべての決済ブランドの取引データ

tanico NEWS

若手料理人の登竜門「RED U-35 2019」に協賛!

35歳以下の若手料理人を対象とした日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」。本大会は2013年から開催されており、2019年の今回で7回目。タニコーは2016年より協賛企業として参加しており、レストラン業界の底上げを応援しています。

この大会には、毎年一流レストランで働く志の高い若き料理人を中心に、400人を超える応募者が集まります。グランプリは賞金500万円(料理人:300万円、所属店舗:200万円)と夢のある大会になっており、上位入賞者には食に関わるさまざまな企業からのオファーが増えるなど、世にはばたくきっかけをつくる大会となっています。



1 審査員を務める「京都吉兆」総料理長の徳岡邦夫氏から、開会の挨拶がありました。2 授賞式では各賞の受賞者が発表され、記念品が贈られました。3 授賞式後に、審査員とファイナリストの6名などが登壇し記念撮影。和やかな雰囲気の中、大会は終了しました。

タニコー担当者 松田より

弊社は、企業理念に「社会に貢献する」ことを掲げており、大会の趣旨である「若手料理人の活躍から料理界の価値向上を願う」に賛同し、スポンサーとして本コンペティションを応援しています。RED U-35という大会をさらに世に広め、RED U-35を通して多くの若き料理人と出会い、さまざまなイベントなどのハブ役となって、シェフの活躍を後押しできるように、活動を続けてまいります。

そんな中で、今大会中に知り合った岩手県の菅田幹郎シェフをご紹介します。2019年大会では、400名を超える出場者の中から10名の三次審査(試食審査)進出者に選ばれ、最終審査には惜しくも進めなかったものの、SILVER EGGの1人として認定されました。現在は、地域の食材を生かした地元密着型のレストランの開業を計画中とのことです。

菅田シェフへの
Q & A



すがたみきお
菅田幹郎シェフ
(岩手県)

Q1 RED U-35は
どのような大会でしたか?

A 今大会は、私にとって自分の「未来図」をぶつけた大会でした。地方で何を成すべきか、何ができるのかを考え、大会を通して伝えました。その結果、同世代のシェフたちと競うことができ、非常に有意義な経験ができました。負けて得たものも大きく、今は自身の課題に向き合う日々です。

Q2 どのようなレストランを
目指していますか?

A 私が目指すのは、健やかな自然の中で行われる酪農から生産されるものを使い、お客さまをもてなすレストランです。自然の命に対して健全であり、食べる人を幸せにするレストランをつくるのが目標です。

Q3 後輩の料理人へ一言!

A 私たち料理人が食材を選ぶということは、生産方法、産地、ひいては農業を左右する大切なことです。多くの好奇心と知見を持ち、判断力を付けることが、今後はより大切になります。知見を深めるために、失敗を恐れずチャレンジし、大いに恥をかき、私はその繰り返しが大切だと思ひ、日々チャレンジしています。



編集後記

今回は、新たなスタイルで経営をしている4社の飲食店やオフィスへ取材に伺いました。現場で共通して感じたのは、「新しい価値を生み出すこと」の大切さです。奥様の夢を家族で支えていたり、人材を育てるサポート体制が整えられていたり、オフィスを訪れた人とのコミュニケー

ションの場になっていたり。その目的や方法はさまざまですが、お客さまと経営者の間に新たな利用価値が生まれていけば、双方にメリットのある関係が築けるのではないかと思います。2020年は変化の年。今、新たなチャレンジができる時期がきているのではないのでしょうか。