

ケーキハウス adorer2号店

アドレ

ケーキ店 奈良県葛城市新六軒町5-2

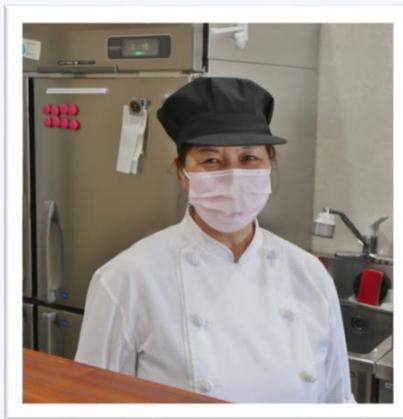
ラショナル認定販売店
Daiya Cosmo
Corporation
ダイヤコスモ株式会社



イタリアンや中華の経験を生かして

休日には大阪からも多くのドライブ客が訪れる香芝市から五條市に抜ける山麓線の葛城山麓公園の近くに、2003年オープンしたケーキハウスアドレさん。忙しい主婦業の傍、地元のファンも確実に増やして来られました。パティスリー修行時代にはイタリア料理や中華料理のお店でも勤務された経験のあるオーナーの松本さんは、その経験を生かし2号店ではお菓子の販売の他カフェレストランを併設したお店を計画されました。主力の生菓子類は本店で製造するので、2号店ではカフェレストラン営業用と主にプリンを焼成する用途でオープンをお探しになりました。計画段階では何度も弊社のテストキッチンに足を運んでいただき、人気のプリンやクッキーの他、チキンステーキやハンバーグの試作をして頂きました。「チキンステーキは中がジューシー、皮がパリッとした仕上がりで、生から焼いたハンバーグも綺麗に均一な焼き色がついて驚きました。」とオーナーの松本さん。「プリンの方は元々スチームコンベクションオーブンで製造するつもりでいましたが、これなら他の菓子類も焼成できるとラショナル セルフクッキングセンターの導入を決めました。」

オーナー 松本友美様





今後の活用について

本店にメイン菓子工房があるので今のところプリンのほかはあまり菓子の焼成にはお使いになっておられません、今後は新メニューの開発や、コンベクションオープンの方が仕上がりの良い菓子類には積極的に使用してゆくとのことです。

「温度の上げ下げの速さや、庫内の湿度の状態を正確にコントロール出来るので、調理の工程を変化させて焼く生地にはこっちのオープンの方が向いているので、今色々アイデアをめぐらしているところです。」

SNSなども積極的に活用してお店の紹介をされている松本オーナーは、カフェレストランの他にテイクアウトのお弁当の依頼もかなりリクエストがあるようで、そちらの方もラショナル セルフクッキングセンターの自動調理モードを使用して積極的にメニュー開発をされております。

「揚げ物を中心としたお弁当はどこにでも売っているので、自動調理モードを使ってのフライメニューや、中華やイタリアンのアイデアを持ち込んだ美味しく楽しいお弁当を販売して行く予定です。」

ようやくお子さんたちも手がかからなくなり、今後は本店のパティスリーとパティスリー&カフェレストランの2号店をよりいっそう盛り上げていかれることでしょう。

導入メリット一例

現在人気のプリンは本店分も2号店で焼成されています。

「今までプリンは平釜で湯煎焼きをしていたので、作業性が大幅に向上しただけでなく、仕上がりにも大変満足しています。」カフェレストランの本格稼働はこれからですが、現在生地から手作りするピザを試作中です。生地の発酵、具材の下処理、そして焼成まで全てラショナルセルフクッキングセンターで調理しておられます。

現在朝一番は本店の分も含めてプリンを何回転か焼かれた後、パイ生地などの焼き菓子、その後レストランメニューの調理にご使用になられています。「Care Control付き自動洗浄機能は肉類を調理して油污れが広がった庫内も、手間がかからずに翌朝プリンを焼く時には綺麗な状態に戻っているの、菓子の焼成と料理の提供を一つのオープンで行うようなお店では大変作業性が向上する機能ですね。」とおっしゃって頂きました。

導入機器

SelfCookingCenter® 61



ダイヤコスモ株式会社

フリーダイヤル 0120-40-7740

〒633-0048

奈良県桜井市生田1003番地

TEL/0744-48-3977

FAX/0744-45-3978

ホームページ

<http://www.daiyacosmo.com>

【桜井営業所/本社テストキッチン】

奈良県桜井市生田1003

0744-45-3977

【奈良営業所/奈良テストキッチン】

奈良県奈良市西大寺赤田町1-5-1 アオニビル2F

0742-81-7997

【木津川営業所/木津川テストキッチン】

京都府木津川市市坂高座91

0774-39-7331