

電化厨房の新しいPR施設

ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

「the Professional Kitchen Studio」。

「ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ」は、調理実演・体験の実施、法人お客さま向けセミナーの開催、エネルギー計測などの機能を備えた、これまでになかった電化厨房の新しいPR施設。

“環境まで、おいしくくれるキッチンスタジオ”の誕生により、オール電化厨房がまた一歩進歩します。



「ユーハイム 中日店」が導入した電化システムのメリット

電化厨房機器には、「安全」「清潔」「高効率」「省スペース」「コストダウン」などたくさんメリットがあります。また、エコキュートの導入により、さらなるエネルギーの効率利用が可能に。「ユーハイム 中日店」では、優れた利点を多く持つ電化厨房機器をはじめとした電化システムを導入することによって、その利点を十分に活かしています。

電化厨房の導入による主なメリット

- **安全**
電化厨房では直火を使わないので、炎の立ち消えや不完全燃焼が一切なし。引火したり、火傷したりということもなく、安心して調理に取り組むことができます。
- **清潔**
燃焼がまったくない電化厨房は、水蒸気、油煙、ススなどが発生しにくく、照射熱も大幅に抑制。ドライフロアを導入するのにも最適です。
- **高効率**
電化厨房は、加熱効率が非常に高く、調理時間を短縮することができます。また熱ロスが少なく、室内の温度・湿度にあまり影響を与えません。
- **省スペース**
電化厨房は、加熱機器、冷凍・冷蔵機器、食器棚などの組み合わせに制約がありません。自由にレイアウトできるので、省スペースが実現します。
- **コストダウン**
他の熱源に比べ、熱効率が良いので、ランニングコストを低く抑えることが可能。トータルに見た場合、大幅なコストダウンを実現します。

エコキュート

「空気」を上手に利用して、経済的にお湯が沸かせる新発想の電気給湯機です。地球にもやさしく、しかも高機能。毎日の光熱費もお得です。

「the Professional Kitchen Studio」の3つの機能

飲食店や、大量調理施設（社員食堂・学校給食センター・病院福祉施設）などの関係者を対象とした「調理実演・体験」「調理実演セミナー開催」のほか、オール電化厨房全体の「エネルギー測定」といった機能を持った、電化厨房の新しいPR施設です。

- **調理実演・体験**
電化厨房を使って、ユーハイム様のシェフなどによる調理実演や、お客さま自らによる体験をすることができます。
- **調理実演セミナー**
プロの料理人によるデモンストレーションや参加者への更技指導、各企業とのコラボレーションセミナーイベントを開催します。
- **エネルギー測定**

実際に運営される店舗の空調・換気・給湯を含めたシステム全体の実態を把握・評価して電化システムを導入した店舗のメリットを検証します。



「the Professional Kitchen Studio」に導入された優れた特長を持つ電化厨房機器

- **アイスメーカー**
電化厨房の導入による省スペース化をさらに進めるフラット設計。
※協賛企業/ニチヤ電機株式会社
- **冷蔵庫**
DCファンモーター・省エネプログラムを採用したことにより、省エネルギー化を実現。
※協賛企業/三洋電機株式会社
- **IH中華レンジ**
チャーハン、炒め物、揚げ物ができる中華料理専用レンジ。ガスに負けない強い火力で、しかも耐久性に優れている。
※協賛企業/株式会社ファンック
- **マイクログ波炊飯機**
マイクログ波でお米を均一に加熱。粘りや硬さなどお店に合わせた炊飯を可能にした新たな発想の炊飯機。
※協賛企業/タコマ株式会社
- **電気サランダー**
高効率ヒーターでグラタン、ドリアなどの仕上げ加熱に最適。調理仕上げの焦げ目付けを業界唯一の、焦げ目の調節も可能。
※協賛企業/北沢産業株式会社
- **プラストチラー**
できたての調理品の粗熱取りや冷却・凍結をする機器。おしんこをいかに密封保存し上げて、調理時間を短縮。
※協賛企業/福島工業株式会社
- **スチームコンベクションオーブン**
1台で蒸す・焼く・蒸し焼き・煮る・煮込み・フライ風の調理・炒め物風の調理が可能な万能機器。調理がスピードに、大量につくれる。
※協賛企業/株式会社コナートク、ニチヤ電機株式会社、株式会社ラショナル・ソフィア

- **真空包装機**
食の安心、安全、効率化の必須アイテム。
※協賛企業/東野電機株式会社
- **冷蔵ドローベース**
食品別管理に便利引出型。省スペースを実現する立体レイアウトが可能で、作業動線を大幅に短縮できる。
※協賛企業/福島工業株式会社
- **IHフライヤー**
揚げ物がからりと揚がるフライヤー。炎が上がらないので「暑さ」「油汚れ」などから解放され掃除も簡単。
※協賛企業/株式会社ファンック
- **IHコンロ**
ハイパワーのハイスピード。水蒸気や油煙が少なく快適な空間で、おしんこをいかに蒸かした調理が可能。
※協賛企業/ニチヤ電機株式会社
- **卓上電気ゆで器**
一度に数人分のうどんやそばをゆでることができます。ゆでが早くもよく、おいしい麺を提供できます。
※協賛企業/ニチヤ電機株式会社



- **グリラー**
焼き物のおしんこを手軽に引き出します。しかも煙やススは、ほとんど出ません。
※協賛企業/ヒコグリラー株式会社
- **スーピークッカー**
マニュアル通りの正確な時間と温度で、真空調理時に真空パックされた食品を加熱調理できる。
※協賛企業/ニチヤ電機株式会社
- **調理器具**
鍋底が平らで電化厨房機器に使用しやすい設計の鍋。ゆでが早くもよく、おいしい麺を提供できます。
※協賛企業/株式会社三徳産業



Special
thanks!

< 設計施工 >

株式会社ワクト

< 厨房施工 >

株式会社フジマック

< 設備施工 >

ダイダン株式会社

< 厨房監修 >

株式会社シニトルジャパン

< 企画制作 >

株式会社東急エージェンシー

インターワーズ株式会社

< 電化厨房機器協賛 >

北沢産業株式会社

株式会社コムカトウ

株式会社三輝商事

三洋電機販売株式会社

タニコー株式会社

東静電気株式会社

ニチワ電機株式会社

ヒゴクリヤー株式会社

福島工業株式会社

株式会社フジマック

ホシザキ電機株式会社

株式会社ラショナル・ジャパン

※2006年最新協賛企業



ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ

愛知県名古屋市中区栄4-1-1 中ビル1F

「ユーハイム 中目店」内 (地下鉄(有楽町線)・名城線「中目」117番-119番出口より徒歩1分)

□ 調理体験・セミナー等のお申し込み

「ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ 運営事務局」

TEL 052-973-3121 (3月6日開設予定) FAX 052-973-3058

お問い合わせ先

中部電力株式会社 販売本部 法人営業部 ソリューショングループ

TEL 052-973-2898 FAX 052-973-3186



the
Professional
Kitchen Studio

ザ・プロフェッショナル キッチン スタジオ



 中部電力