

「韓日館」に採用された、カーボンランプヒーター式電気ロースター

寺村 英樹 (てらむら ひでき) 関西電力(株) 東京支社

大阪ミナミの心斎橋で、20年を迎えた韓国料理の老舗「韓日館」。今年5月、「豚屋 韓日館」がオープン。店内には、座敷部分も含めて18卓のカーボンランプ式電気ロースターが設置されている。

私が、「韓日館」のオーナーの李さんと初めてお会いしたのは、昨年秋。インテックス大阪で開催された「フードテック」の会場である。大阪岡崎産業(株)の坂平営業課長が来場を呼びかけ、「カーボンランプ式電気ロースター」の実機を見に来られた時である。後日、当社のPR施設「エルテック新大阪」も見学いただき、「電気」の使い勝手のよさ・経済性を評価いただいた。

機器設置に際しては、電気容量の確認・料金制度の説明等オーナーと頻繁な打ち合わせを行った。オープン3日前、様子を見に行ったところ、最終的なチェックが行われていた。オーナーから坂平営業課長に「味が出ない」との相談が入ったためのものであった。私

も同席した。豚肉は問題ないが、牛肉の場合に「苦味」を感じる、と言うものであった。使用していた鋳鉄製ローストルが原因ではとの意見も出、ホーロー加工した参考品に換え確認したところ、オーナーからOKが出た。どうも、素材と牛肉の相性が問題であったようだ。

間際になっての「ヒヤヒヤ」であったが、「豚屋 韓日館」には、大盛況。物珍しいカーボンランプ式電気ロースターも話題のひとつになっているようだ。李店長も「店が暑くならない。換気や空調の負担が軽減されている」と評価。お客さまにも「これからの機器を採用している、いいよ」とPRして下さっているとのこと。同業店のオーナーも視察に訪れ、メーカーには、引き合いが来ているとのこと。

老舗に採用されたことは、メーカーの方・私ども電力会社の者ともに、大変明るい出来事であり、今後市場への浸透が期待される。



電気ロースター