

中華大飯店・横浜崎陽軒本店への IH 中華レンジの導入事例

石川 智行 株式会社マルゼン 研究開発センター 課長

要約 近年、外食及び中食産業、給食施設においては、厨房作業環境の改善、衛生管理システムの改善、ランニングコストの低減、厨房面積のコンパクト化等において、業務用電化厨房が有効であることの認識が進み、業務用電化厨房の導入が促進している。しかし、中華業態においては、業務用電化厨房の普及が全くと言っていいほど進んでおらず、その1要因として、IH中華レンジの加熱特性がガス式中華レンジと異なることも挙げられる。今回は、日本を代表する中華業態の老舗、崎陽軒本店様においての、IH中華レンジの開発から導入に至る経緯を踏まえ、機器の特長や性能、省エネ効果、作業エリアの温熱環境改善など、成功事例を合わせて御紹介する。

1. はじめに

横浜とともに100年以上の長い歴史を歩んできた崎陽軒。創業以来、シウマイを原点とする料理の創造・進化を追求しつづけています。開港以来、横浜には世界中の料理や食材が上陸し、日本風土や味覚などを融合した独特の食文化が生まれた。時代とともに進化する料理を探求する人の波は、絶えることを知らない。本店内のレストランはいつでも大繁盛、厨房で働く調理人達の格闘は今も続いている。

昨年春のこと、崎陽軒本店様より、厨房改装計画の話しがマルゼンへ飛び込んできた。元々、弊社のガス機器が多く並ぶ厨房であったが、総料理長・阿部義昭氏より受けた要望は、中華レンジをIH加熱方式でガス式中華レンジ以上の能力・性能を出すことが絶対条件であった。

当寄稿では、崎陽軒様が追及するIH中華レンジの開発から導入、実績に至るまでの過程を紹介する。

2. 店舗概要

崎陽軒と言えばシウマイを思い浮かべる人も多いが、横浜駅東口にある崎陽軒のフラッグ・ショップ崎陽軒本店は、6F建ての歴史と風格あるビルディング。当ビル内には、中国料理「嘉宮」、イタリア料理「イルサッジオ」、ティーサロン「アボリータム」、ビアレストラン「アリババ」の4店舗のレストランが運営され、

港町・横浜で育んできた料理を銘打って展開しています。厨房は、4F・3F・2F・1F・B1に展開され、全てのフロアーには大型中華レンジを中心に、様々な熱機器、冷機器、洗浄機器などが所狭しと並び、365日フル稼働している。

これまでの崎陽軒の歴史から、これからも発展していく、横浜季節食材を使用した広東料理を思う存分に堪能でき、本店では一般客による喫食から、宴会、結婚式、諸会議、そして様々なイベント開催などと、地域のみならず、国際的な社交の場としても活躍の舞台とされている。



図1 崎陽軒本店ビル