

はたちゅうニュース

No.078
畑中厨房株式会社
TEL0776-24-1477
FAX0776-22-3268

🍵ごあいさつ

いつも大変お世話になっております。
今年は梅雨明けしても蒸し暑い日々が続いています。
各都道府県でコロナウイルスの第2波も到来しています。
常にマスクをしなければならない日々が続きますので
熱中症には気を付けましょう。(松本)



ラショナルジャパンの実演会に参加してきました！

先日、スチームコンベクションオープン専門メーカーの「ラショナルジャパン」が開催する新製品実演会に参加させて頂きました。
実演して頂いた機種はスチコン「iCombi Pro6-1/1」と「VarioCookingCenter112」の2機種を実演させて頂きました！



「VCC112+」



新製品の「バリオッキングセンター(VCC)」です。

こちらの機器は、「焼く・蒸す・煮る」に加えて「**揚げる**」調理も可能な多機能調理機器になります。ですので、お鍋やフライパン、圧力鍋、炊飯器、グリドルといった従来の調理器の機能を一台で果たすので、スペースの確保や必要な調理器の削減にもつながります。

「VCC」の大きな特徴として、まずスチコンでは難しい「餃子」や「天ぷら」「フライ」などの調理が可能！*揚げ物を調理する際は、**ベストな揚げ時間を機械が自動で察知します。**

次に、「煮物」「ご飯」などの**加圧調理**が可能です。←実際に「煮物」を試食させて頂きましたが、中まで味が染み込んでいて美味しかったです！

プレート1面の中で独立して6分割で温度設定できます。片方のプレートで最大6種類の調理作業が可能です。(一例として ①.②ハンバーグを焼く ③.④調理済みハンバーグの保温 ⑤目玉焼きを焼く ⑥必要ないから消しておく)

また、60ℓのお水を溜めると約14分で沸騰!!し、庫内の温度を200℃まで上昇させるのに約2分!

詳しくは弊社担当
まで!



*ただし、フライヤーとしてはあまり多くの油量は入れられません。半分程度とお考え下さい。

(* 1 頁目より続き)

実演会の最後は、ラショナルさんのシェフに「スチコン」「VCC」を使って実際に調理して頂きました。作って頂いたメニューは、「とうもろこしご飯」「焼きそば」「焼き鯖」「手羽煮」「ハンバーグ」「照り焼きチキン」「蒸し野菜」「みそ汁」でした！とても美味しかったですよ♪



←グリドルとして(先日の勉強会では餃子も焼きましたが焦げ色きれいにこんがりと焼けていました) わずかに残った汚れも、難なく洗浄！ 煮物は煮詰める作業もらくらく♪



→スチコンと同じ6点計測式芯温計で芯温調理&鍋底の温度制御で、理想の焼き上がりをお約束

食材の厚み、焼色の濃い薄いの指定、レア・ミディアム・ウェルダン等の指定が可能で、調理プロセスを監視・把握して裏返すベストのタイミングを知らせてくれます。

非常に使い易く設計され、調理済みのお料理も ←← 簡単・安全に容器に移せます。クックサーブならば この後スープジャー又は保温食缶等へ、クックチルならば プラストチャーや真空ホットパック等へ



←←リットル単位で自動給水！

スチコンと同じハンドシャワー付き→→



♥ 加圧調理 ♥

圧力鍋としての機能が付いているのに驚きました！大根の煮物が中までしっかり味シミ大根になってとても美味しかったです。勿論時間設定もお手の物なのでいちいち調理の進捗状況を気にせずすみ、そして時短になり、きれいに形を崩さずに調理が出来るので、とてもありがたいと感じました。

VarioCookingCenterは鍋の数を減らし♪、調理中の手間を減らし♪、調理時間の短縮を実現し♪、調理後の掃除の手間を減らしてくれる面白い調理機器だと今回感じました♪(^_^)♪

打ってでる！

(欧風食堂サラマンシェフ様)

福井市北ノ庄通り

この夏設備を増強、地元のみならず全国からこだわりの食材を仕入れ、更なる美味を追求、常に探求し続けるオーナーシェフ様です！



福井のPOPで家庭的なフレンチであり続けたい、と常にチャレンジ&進化中 *お弁当あり(要予約) ♥因みにおせちもお薦め(^^♪



ピタクラフトフコのフライパン使ってみました

全面 5層鋼で熱伝導良い

オールステンレスはお肉が引っ付く？焼くのが難しそう…
といったお声をよく聞くので、実際に体験してみました！
(IHコンロ使用)



まずはフライパンをしっかりと余熱。目安は、水滴を落とした時に水の粒がコロコロ転がる程度。

よくあたたまったところでお肉投入！入れた瞬間、お肉が張り付き嫌な予感…見つめていると、脂がじゅわ〜と出てきました。

いよいよこの時が来ました。

ドキドキしながらひっくり返してみます。フライ返しをグッとお肉の下に入れてみると、少し引っ付いているものの思ったよりすんなりはがれました。

こんがりとしたきつね色、おいしそう😊 よかった〜(^^♪



焼くときのコツは、余熱をしっかりとすること、脂分の少ない食材は薄めに油をひくこと(もしくは水分を足してあげる)。焼き上がった際にフライパンの底に濡れ布巾を当てるのも、食材がはがれやすくなるポイント。数分でもよいので蓋をして蒸し焼きにすると、さらにはがれやすさUP!

調理後も、ゴシゴシこすることなく汚れがスルンと落ちましたよ♪
フッ素加工のフライパンと違い長く使えそう♡

お買い得情報

ラショナル スチームコンベクション 6段 SCC61E

(電気式) 10.1kw三相 200V (旧型) 新品未使用

定価 ¥1,990,000 (税別)



特価 895,500!! (税別)

1台限りです

* 搬入据付及び接続工賃は別途

~ちょっとご紹介~ ((有)石野製作所)

自家製オリーブオイルを作ろう!

オリーブオイルを作る工程として、①粉砕②攪拌③圧搾④沈殿・ろ過の4つに分けられます。その中で②攪拌③圧搾が家庭でも出来る機械を紹介します。※①粉砕④沈殿・ろ過作業に使用する機械は、ハンドミキサーやロートなどでOKです。



←オリーブ搾り機
(シボロオリーブ)

オリーブ攪拌機→



～社長のひとこと～

8月の21日。自転車を購入してからちょうど、2ヶ月。雨が降らない日だけ、自転車通勤しています。思い出します。中学から高校、合わせて6年間自転車通学をしていました。片道45分を、雨、雪(少々の)の中も走っていました。おかげで、55kgの体重。軽かったー。あの頃のスタイルに戻る?ためにガンパローと考えています。うれしいことに最近チョット軽くなりました。まだまだですが、「千里の道も一歩から」です。ガンバリマス。ガンバリマス。もうひとつガンバリマス。



～社員のつぶやき～

今月のお題：秋といえば！



最近、日が暮れるのが早くなり秋が近づいてきたと実感しています。

今年の秋は、お月見キャンプをしてみたいです。秋の夜長をゆるりと楽しみたいところです。キレイな満月が見られることを祈りながら！

営業担当：板倉



現在の時勢を考えると・・・

今年は、「読書の秋」か「食欲の秋」の2択になっていますが、最近の自分のおなかの出っ張り具合を見ると、「食欲の秋」というわけにはいかず・・・。

そうするとまあ、「読書の秋」にするしか無いでしょうね。

営業担当：山村



今年こそは、久しぶりに乗馬をして紅葉を見ながらトレッキングしたいです。乗馬しながら風を切って走るの最高です！皆様も乗馬してみたいかでしょうか！？

営業担当：清水



秋といえば「稲刈り」です。今年は例年になく、梅雨明けが遅く、日照不足ですごく心配しましたが、なんとか回復して今年も例年通りの美味しいお米が穫れそうです。

メンテナンス担当：水上



『うろこ雲』

この雲を見ると、秋と実感します！

昔から「うろこ雲が出たら3日のうちに雨が降ってくる」というように、悪天候を予兆させることわざもあるそうです。

秋の晴れた日は、空が高く見えて、とても気持ちが良いですね～♪

図面担当：木津



皆様にとって良い季節でありますように。くれぐれもご自愛ください。

岐阜県恵那市の栗きんとん！栗きんとんと言えばお正月にしか食べたことがありませんでしたが、数年前にこちらを食べてからは、すっかりファンになりました！

上品な甘さと栗の風味がコーヒーにもぴったりです。秋の夜長にこの最強組み合わせでお一人様時間を満喫したいです。

事務担当：達川

