



ナベノイズム Nabeno-Ism

テクノロジーとアナログの融合
「バリオ」が理想の料理を実現

「料理王国」2015年8月号掲載 / 写真撮影：依田佳子
「料理王国」www.cuisine-kingdom.com

ミシュラン三ツ星「ジョエル・ロブション」の元総料理長 渡辺雄一郎シェフによる東京 浅草・駒形のフレンチレストラン「Nabeno-Ism ナベノイズム」。2016年7月にオープン。シェフの要望のもと、厨房づくりにフジマックが全面協力させていただいた。

■ コンパクトで機能的な厨房レイアウト

中央にアイランドカウンターと天吊り収納、四方の壁沿いに調理機器と作業カウンターが配置された、コンパクトで機能的なレイアウト。カウンターは全て継ぎ目無しのホワイト系の天然御影石を使用。床はタイル貼り、全ての機器を100mm立ち上げて設置。ゴミ、水たまりをなくす衛生性と共に、調理人の疲れのない作業姿勢も配慮した高さになっている。

調理機器はガスフランスレンジ、IHコンロ、バリオクッキングセンター（112PB）、サラマnder、ガスコンロ・レンジ、コンビオープン、真空包装機、また冷機器、収納棚など、そのほとんどがフジマック製品。



■ シェフのイメージを限りなく広げるバリオクッキングセンター



V.C.C 焼き

バリオクッキングセンターの特性を活かしたメニュー。バリオを230℃に設定、パンを10°ほど傾けて、脂を落としながらフォアグラに火入れしていく「フォアグラのV.C.C 焼き」。また、和牛にも応用され「国産牛フィレ肉のV.C.C 焼き」としてフォアグラ同様のメニュー名で実際にお客様に提供されている。

仕込みの中心機器、コンビオープン

真空包装した岩手県産ハーブ豚のロースを62℃のバブールで1時間。コンビオープンで低温調理の後、備長炭で焼く。

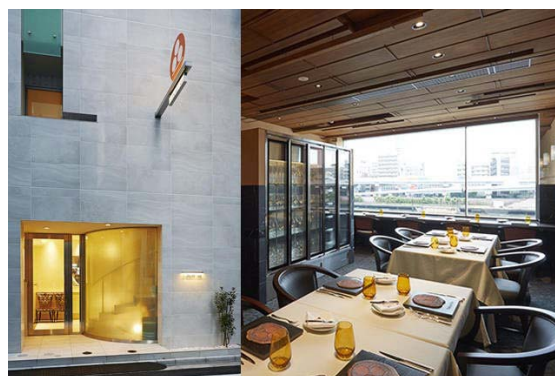
バリオクッキングセンター導入について渡辺シェフは、「以前から気になっていた機器。画期的な調理機器は誰かが使って広め、新たな調理改革にしていくもの。現在は試行錯誤中だが、イメージは限りなく広がっている。パン底全体のムラのない加熱が気に入っている。焼き色がつくのも早い。2人ぐらいの人手が削減できるのでは…」と語る。



ナベノイズム (Nabeno-Ism)

地下鉄浅草駅・蔵前駅からともに5分ほど、4階建ての一軒屋フレンチレストラン。

住所 東京都台東区駒形 2-1-17
 電話 03-5246-4056
 営業時間 12:00 ~ 15:00 (13:00 最終入店)
 18:00 ~ 22:00 (19:30 最終入店)
 定休日 月・他、不定休あり (お問い合わせ下さい)
 席数 30席
 Web サイト <http://nabeno-ism.tokyo/>



関連製品



コンビオーブン
FSCCWE61E



バリオクッキングセンター
FVCC112PB



真空包装機



テーブル型冷凍冷蔵庫



各製品の詳細につきましては上記 QR コードから fujimak ホームページにてご覧いただけます。

お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ fujimak-support@fujimak.co.jp

