



AFURI 辛红 (AFURI kara kurenai) 新宿 Subnade

为了味道而不断追求功能的
实力派拉面店。

简约齐全的开放式厨房中，福喜玛克的无把手冰箱起到了重要的作用。

2019年9月20日，拉面 AFURI 的新概念“辛红”继池袋店之后开业。在布局如咖啡馆的开放式厨房中，配备了被评选为2018年好设计奖100强的福喜玛克冰箱与冷藏工作台（工作台式冰箱）放在一起。

一 店内有漂亮的开放式厨房，也很受拉面女孩的欢迎



柜台中的开放式厨房全部用不锈钢制成。背面配有一个高大的冰箱，三个中岛上配有冷藏工作台，用作操作台。

建店的概念以中村社长为核心，由公司内部的工作人员制定，无把手的简约、平直福喜玛克设计与讲究的室内装饰完美匹配。





“AFURI” 这个名称来自位于神奈川县丹泽系东端的大山（通称：阿夫利山）。因为用从这个阿夫利山的山脚涌出的清澈泉水做汤，所以被命名为“AFURI”。在阿夫利山的山脚建造了“中央厨房”，追求最佳的味道，例如在天然水中加入丰富的日本国产整鸡、鱼类、贝类、香味蔬菜做成汤。



— 简约、平直的冰箱成为室内装饰的一部分



6 门冰箱 (图片 左上)

无把手的低调设计不妨碍厨房的室内装饰，还具有良好的清洁性，容易保持厨房的美观。每个门上都贴有编号，以便对冰箱中的食材进行分类。因为没有把手，所以也有助于摒弃繁杂感。

冷藏工作台 (图片 右上)

中岛上的工作台式冰箱也没有把手，因此不会妨碍在通道上走动。





AFURI (图片上、下)

19 年前在惠比寿开了一号店，以下是现在的各个店。
惠比寿、原宿、中目黑、麻布十番、六本木十字路口、六本木 Hills、三轩茶屋、新宿 Lumine、新宿 Subnade (辛红)、池袋 (辛红)、横滨 Joinus、横滨地标塔、南町田格兰伯里公园、Tomum、饭能 Metsa Village、ZUND - BAR、波特兰 1 号店、波特兰 2 号店、里斯本、新加坡、温哥华、硅谷、香港



AFURI 辛红 新宿 Subnade

位于新宿 Subnade (地下街) 的拉面 AFURI 的新概念 " 辛红 " 的新店。
代表菜品是 " 柚子辛红拉面 "，在 AFURI 引以为傲的鸡清汤里混合了数种辣椒的香辣汤中加入柚子的芳香。

地址 东京都新宿区歌舞伎町 1 丁目 2-2 新宿 Subnade 1 丁目 5 番地
电话 03-6384-2467
营业时间 周一 ~ 周日 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
座席数 柜台座位：20 个
菜单 菜单示例：柚子辛红拉面，辛红蘸面，柚子白酱油拉面，辛红竹米饭
网站 <https://afuri.com/karakurenai/>



相关的设备



冷冻冷藏冰箱



工作台式冰箱

联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

