



Maison KEI

打造能集中到创意的 功能性厨房

图片 / 后藤武浩

老字号日本点心店 "虎屋" 和巴黎的三星餐厅 "Restaurant KEI" 合作的法式餐厅于 2021 年 1 月开业。2020 年成为亚洲人首个三星厨师长的小林圭厨师长，在富士山山麓御殿场提供的是使用当地的丰富食材、费尽心思完成的各种令人印象深刻的菜品。福喜玛克设计了制作这些菜品的厨房，并进行了施工。

一 厨师应该是清洁工

"Restaurant KEI" 的小林圭厨师长去年成获得 "米其林美食指南法国 2020" 三星的亚洲第一人。小林厨师长与日本屈指可数的具有悠久历史的日式点心店 "虎屋" 共同开设了法式餐厅。这种令人意外的组合契机要追溯到 "虎屋" 的第 18 代传人黑川光晴先生在巴黎工作的时候。当时，小林厨师长正在准备 "Restaurant KEI" 的开业，受到小林厨师长姿态的鼓舞，之后也一直保持交流，久而久之，"Maison KEI" 诞生了。

开业准备是在 5 年前开始的，这是一个长期工程。但是，小林厨师长和负责 "Maison KEI" 的佐藤充宜厨师长每年只能与福喜玛克的负责人面对面沟通 1 ~ 2 次。尽管如此，还是以电话、书面、邮件等方式协商详细的要求，最终完成了这项工作。

小林厨师长对厨房要求最高的是 "清扫的容易度"。"厨师应该是清洁工。但重要的不是打扫本身，而是最终变得干净。因此，理想的做法是尽量不花费时间即可完成。如果能缩短每天打扫 1 小时的时间，那么一年能挤出多少做饭菜的时间用于创意工作呢？因此，打扫的容易度变得很重要"。

为了满足这个要求，地板采用了以混凝土为底座的规格，以防止污物和水进入设备下方。加热烹饪区的顶板实现了无缝的一体成型。



从左到右依次是 "Restaurant KEI" 副厨师长稻泽先生、"Maison KEI" 厨师长佐藤先生、"Restaurant KEI" 所有者兼厨师长小林先生、"Restaurant KEI" 厨师长糕点师高塚先生。



以混凝土为底座的规格

小林厨师长重视打扫，他说：“厨师应该是清洁工”。正因为如此，他最优先设计日常清扫的容易度。烹饪台和地板的设置方法采用了以混凝土为底座的规格，可以防止垃圾和水进入厨房设备的下方。



无缝的顶板

不锈钢顶板定制了海外标准厚度 2 毫米的顶板。而且满足了小林厨师长“容易清扫”的这一希望，实现了一体成型。

一 引进与巴黎相同的万能蒸烤箱



万能蒸烤箱

巴黎的“Restaurant KEI”也使用同样的万能蒸烤箱，引进了 2 台信任的烹饪设备，分别是热菜用和冷菜 / 制作点心用的烹饪设备。做菜用的烹饪设备配置了急速冷却柜，制作点心用的烹饪设备配置了发酵箱。小林厨师长说：“温度控制可靠、准确。自动清洗功能也很有用”。

与打扫同样重视的是“动线”。小林厨师长说：“如果动线不好，工作效率就会下降，相当于宝贵的人才被去掉了一两个，这会影响到整个餐厅的品质。因此，这个建筑物先有厨房，现从那里考虑其他设计”。

负责设计的东京营业部设计部的高桥勇贵系长说：“设计店铺时最优先设计厨房是日本相当少见的情况”。

这是值得的，没有柱子，感觉比一般的餐厅宽敞很多。认真考虑厨师的移动路线，配置必要设备的厨房，确保了工作人员活动方便的空间。

在很多的烹饪设备中，小林厨师长特别信任的是“万能蒸烤箱”。

佐藤厨师长说：“与巴黎店是同一个机型，温度控制可靠，空气循环良好，自动清洗良好，在巴黎用惯了，所以很放心。”烤箱内的温度稳定，烤后颜色也很理想。不仅在烤制烹饪时有用，在蒸制烹饪时也有用”。

从巴黎赶来支援的“Restaurant KEI”厨师长糕点师高塚俊也先生也说：“烤制不均的情况很少，因此不需要更换 6 层烤盘，可以防止更换烤盘导致的烤箱内温度降低。自动清洗系统也很完善，可能导致故障的水垢都可以清除。原本每周需要 1 小时才能完成的清扫工作不需要了，而且精度比人工清扫还要高，真是帮了大忙。我们有了更多的时间来考虑新的菜谱，进行试作。还有尚未熟练使用的其他功能，因此感到有更多的可能性。”

一 使小林厨师长的想法具体化

另外，“多功能烹调 < 双锅型 >”是小林厨师长来日本时在福喜玛克的展示测试使用后决定引进的。

“营业时，可以一边用一个锅烹饪，一边用另一个锅制作调味汁。我认为这是一个可以以多种方法使用的设备。”

向小林厨师长询问此次决定由福喜玛克负责“Maison KEI”的设计和施工的原因，他说：“是向有交流的周围的厨师长进行调查的结果。与车一样，没乘坐过，只因为对车的向往而买，或者参考乘坐的人的真实感想而买。厨房方面，还是实用性重要，因此向使用福喜玛克设备的厨师们询问了他们的想法。对厨师来说，一天中要在厨房中度过大部分时间，因此想按照容易工作的动线建立设备齐全的最容易工作的环境。因此选择了福喜玛克”。

将小林厨师长和佐藤厨师长的想法具体化的负责人高桥这样说：“正因为他们对法国的情况也很了解，在有很多与日本规格不同的细微要求的情况下，一一寻找了能让他们接受的方法。在我负责过的项目中，这是一个可以算最高级别的非常有意义的案例。”

不过，据小林厨师长说，“Maison KEI”并没有就此完成，归根结底不过是刚刚起步，打算今后进一步将店扩大。为了建成更容易工作，厨师和糕点师可以集中精力烹调的厨房，将不断进行更新。



多功能烹调 < 双锅型 >

有1台“多功能烹调 < 双锅型 >”可以 < 焯 > < 烤 > < 炒 > < 煮 > < 炸 >，还可以 < 压力烹饪 >。每天使用的佐藤厨师长也对其实用性给予了很高评价：“可以一站式完成将肉烤至上色后加水煮熟等一系列工序。可以用两个锅同时进行不同的工作，这一点也是很好的”。



制作点心空间前的窗户

糕点师的工作空间的前面有一个很大的窗户。这个窗户反映了小林厨师长的想法：“这个店难得处于自然中，因此希望在工作的时候能感受季节的变化。尤其是糕点师，更应该看到四季。看自然光的照射方式和有生机勃勃的树木的姿态，可以培养五官感觉和色彩感觉”。



正在烹饪的佐藤厨师长

加热设备除了多功能烹调中心、万能蒸烤箱、IH 电磁炉、面火炉、铁板和烧烤机，还有通常情况下法式餐厅引进较少的披萨烤箱和中式炉灶。佐藤厨师长说：“可达 300 度以上高温的披萨烤箱，烤得又松又脆，中式炉灶也可以用来炒菜，‘只吃套餐不够’，想给客人端上‘最后点的炒饭之类的’”。

主厨小林圭简介

出生于长野县。曾在长野和东京作为厨师钻研之后，赴法。在法国南部和阿尔萨斯等地区的知名餐厅学习了该地区的丰富美食，之后前往巴黎。在世界名厨艾伦·杜卡斯 (Alain Ducasse) 经营的餐厅 Alain Ducasse au Plaza Athénée 工作了 7 年。从第 3 年起，开始担任副厨师长。2011 年 3 月，他在法国巴黎开了 Restaurant KEI，担任老板兼厨师长。2020 年 1 月荣获《米其林美食指南法国》三星，2021 年再次获得三星。



图片 / 后藤武浩

Maison KEI

店名	Maison KEI
地址	静冈县御殿场市东山 527-1
电话	0550-81-2231
营业时间	午餐：11:30 ~ 晚餐：17:30 ~
固定休息日	周二、周三
菜单	午餐套餐 (含税·服务费另计)：4,500 日元 (4 盘)、8,500 日元 (6 盘) 晚餐套餐 (含税·服务费另计)：5,500 日元 (4 盘)、9,000 日元 (6 盘)
座席数	40 个
网站	https://www.maisonkei.jp/

※只受理电话预定。月初可以预定两个月后的餐饮。



图片 / 后藤武浩

位于富士的山麓、御殿场森林中的餐厅

相关的设备



万能蒸烤箱系列 iCombi Pro



多功能烹调 < 双锅型 >



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/>

