



Nabeno-ism

技术与模拟的融合
“多功能烹调中心”
实现理想的料理

《料理王国》2015年8月号刊登 / 图片拍摄：依田佳子
《料理王国》www.cuisine-kingdom.com

东京浅草驹形的法式餐厅“Nabeno-ism”由米其林三星“Joel Robuchon”的前总厨师长渡边雄一郎厨师长开办。于2016年7月开业。在厨师长的要求下，福喜玛克全面协助了厨房的建立。

— 紧凑的功能性厨房布局

紧凑的功能性布局在中央设有中岛式柜台和天棚悬挂式收纳，四面的墙边设有烹饪设备和工作台。所有柜台均使用无缝的白色天然花岗岩。地板上贴有瓷砖，所有设备安装均高出地板10厘米。在卫生方面考虑清除垃圾和积水的同时，在高度方面考虑到了避免厨师疲劳的工作姿势。

烹饪设备有法式平头炉连烤箱、IH电磁炉、多功能烹调中心(112PB)、面火炉、燃气平头炉、万能蒸烤箱、真空包装机，还有制冷设备、储物架等，大部分都是福喜玛克产品。



— 无限扩展厨师长想象的多功能烹调中心



V.C.C 烤

菜单充分发挥多功能烹调中心的特性。“V.C.C 烤鹅肝”将多功能烹调中心设置为230°C，将锅倾斜10°左右，边去除脂肪边对鹅肝加热。另外，还应用于和牛，作为“V.C.C 烤日本国产菲力牛排”，与烤鹅肝同样，以这个菜品名称实际提供给顾客。



配料的核心设备 ---- 万能蒸烤箱

将真空包装的岩手县产香草猪的里脊肉用62°C的蒸气加工1小时。用万能蒸烤箱低温烹饪后，用备长炭烘烤。

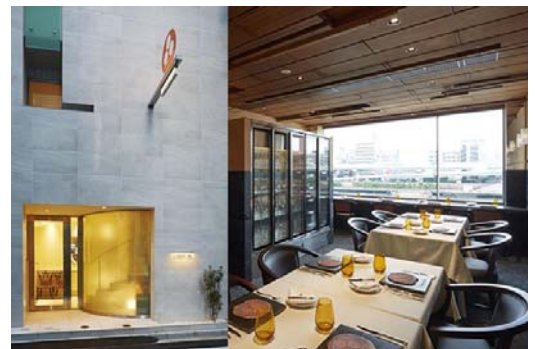
关于多功能烹调中心的引进，渡边厨师长说：“这个设备以前就很在意。划时代的烹饪设备将被使用推广，进行新的烹饪改革。目前还在不断试行研究阶段，但这种模式将无限扩展。我对整个锅底的受热均匀很满意。上色也很快。可以减少2人左右的人手...”。



Nabeno-Ism

从地铁浅草站和藏前站均需5分钟左右，4层独栋法式餐厅。

店名	Nabeno-Ism
地址	东京都台东区驹形 2-1-17
电话	03-5246-4056
营业时间	12:00 ~ 15:00 (最晚进店 13:00) 18:00 ~ 22:00 (最晚进店 19:30)
固定休息日	周一 · 其他 · 有不定期休息 (请咨询)
座席数	30 个
网站	http://nabeno-ism.tokyo/



相关的设备



万能蒸烤箱系列
FSCCWE61E



多功能烹调
FVCC112PB



真空包装机 (台式)



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/>

