



SHIMA

为追求 " 可持续性的饮食以及工作方式 " ， 重新审视厨房并引进温度管理系统

一楼的商品销售区。左边的架子上陈列着米粉面包，冷藏柜里陈列着羊肉（照片拍摄于开业前）

希望从我们上班族友好的厨房提供可以安心食用的菜单。在东京都町田市开业的，以销售米粉和羊肉为主的零售餐饮综合体 "SHIMA" 是一个体现店主的这种想法的空间。秋保明美社长表示，引进基于云端的温度管理系统 " 云端链接厨房 "，万能蒸烤箱和多功能烹调 < 双锅型 > 等最新设备，也是为了提供安全、高质量的菜单，同时减轻上班族的身心负担。

一 米粉面包房与销售羊肉产品以及餐饮结合一体的综合店

2022 年 9 月 10 日，"SHIMA" 在穿过东京都町田市多摩丘陵的鹤川沿线正式开业了。它是使用米粉的面包房和以销售羊肉为主的销售空间 以及可容纳约 30 人的餐饮空间组成的。

营业主体株式会社福家在东京京王线沿线共经营 5 家店铺：鲜鱼店、鲜鱼店兼熟食店、居酒屋、秋田料理店、成吉思汗烤羊肉店。据说开业前经历的两件事对 SHIMA 的开业带来了很大影响。

首先是新冠疫情。秋保明美社长回顾道，" 今后饮食行业会变成什么样呢？' 我想很多人对此感到了焦虑。我们以及我们的员工也对餐饮业的未来感到焦虑。疫情无疑是一个危机，但也给了我们思考未来的时间。得出的一个结论是，要创建一个大家都可以安心工作的新场地。"

另一个原因是，秋保社长的弟弟由冈政胜前社长的健康状况不佳。" 我们从小开始帮忙做家族的餐馆生意了。自从继承家业的由冈生病后，让我反思 ' 我们是最接近饮食的人，但是不是过于集中精力工作，只顾着忙却疏忽了自己的饮食'。因此，我决定重新思考饮食的概念 " (秋保社长)。

面对接连来的两大挑战，决定关闭迄今为止开展的店铺 (其中一家店铺通过商誉分享转让了经营权)，以新的商业模式开设了 SHIMA，改变了经营模式。

一 选择米粉面包，减轻上班族的负担

秋保社长所说的 " 可以安心工作的地方 " 有两层含义。首先，店铺的经营能够持续下去，株式会社福家的员工才能够长期工作。另一个是，创造一个年老或病愈后打算重返职场的员工也可以工作的环境。

" 随着店铺的持续经营，例如上了年纪，无法像以前那样干劲十足地工作的人也会增加。我们主要是想为这些群体提供一份负担较轻的菜单。" (秋保社长)

其中之一就是用米粉制作的面包和塔可。秋保社长表示 " 小麦粉面包必须用力揉面团才能形成面筋。相比之下，用米粉制作面包不需要太多的力气和发酵时间，因此劳动时间也相对较短。再加上不使用小麦粉 (无面筋)，所以对人的消化器官也不会造成负担。对于不能从事高强度工作的员工也好，吃它的人也好，米粉面包可以说是一种温和的食材。"



株式会社福家社长 秋保明美女士



烘焙室。万能蒸烤箱，工作台式冷冻 / 冷藏冰箱之外，还引进了醒发箱，用于控制冷冻面团、现做面团的发酵。

然而，对株式会社福家来说，米粉是第一次采用的原料，烘焙面包也是首次涉足的领域。据说都是从零开始学的。除了参观福喜玛克举办的烹饪演示 "Cooking Live" 之外，还与厨师和员工一起访问了福喜玛克的测试厨房，并使用将在店铺中使用的厨房设备，模拟了冷冻面团和现做面团等多种情况，进行了反复操作。

"包括其他菜单，福喜玛克公司的厨师们为我们提供了很多帮助。特别是在米粉面包的操作上，我们从测试厨房回来之后，福喜玛克的厨师们也帮我们进行了多次验证。我记得，后来我收到长达 12 页的 A4 纸报告时，还和厨师们说过 '让人五体投地'。因为，报告比想象中的还要详尽和细致。" (秋保社长)

除了使用国产米粉制作的无筋面包 "圆面包" 之外，SHIMA 还在销售 "鲭鱼面包"，"秋田香肠面包" 和 "糙米面包" 等日式调理餐包以及塔可。为了让面粉过敏的人也能光顾，店内没有存放任何面粉。

一 提供具有清晰的生产履历且我们认为 "美味" 的羊肉

另一个菜单的支柱是羊肉。秋保社长是英国大使馆指定的威尔士产羔羊肉的推广主厨，除了威尔士产羔羊肉外，冰岛产羔羊肉、法国产羊肉和太平山猪肉也是主打产品。羊肉是一直在经营的成吉思汗烤羊肉店的主力食材，同时还提供过电商服务。也有出售与蔬菜配套的呷哺呷哺、成吉思汗烤羊肉和 BBQ 套餐盒。

"我们想提供的食物是，我们自己觉得好吃的，而且可以放心给生病的亲人吃的食物。至于我们提供的羊肉，之前不吃羊肉的人都觉得是好吃的。无论是羊肉还是猪肉，共同的是可追踪性明确。我们希望把履历清晰的肉提供给吃肉的人，让消费者知道是谁养的，是如何饲养的。" (秋保社长)

店内一楼出售套餐盒，二楼还提供以羊肉为主的羊肉菜单和米粉制作的塔可等，二楼设有六张桌子，可容纳约 30 人。"为了避免浪费食材，二楼提供的菜肴也是使用套餐盒的食材。店内也可以饮酒，但我们的基本经营理念是，购买在一楼出售的套餐盒后可回家享用，或者也可以在二楼试吃和品尝。" (秋保社长)



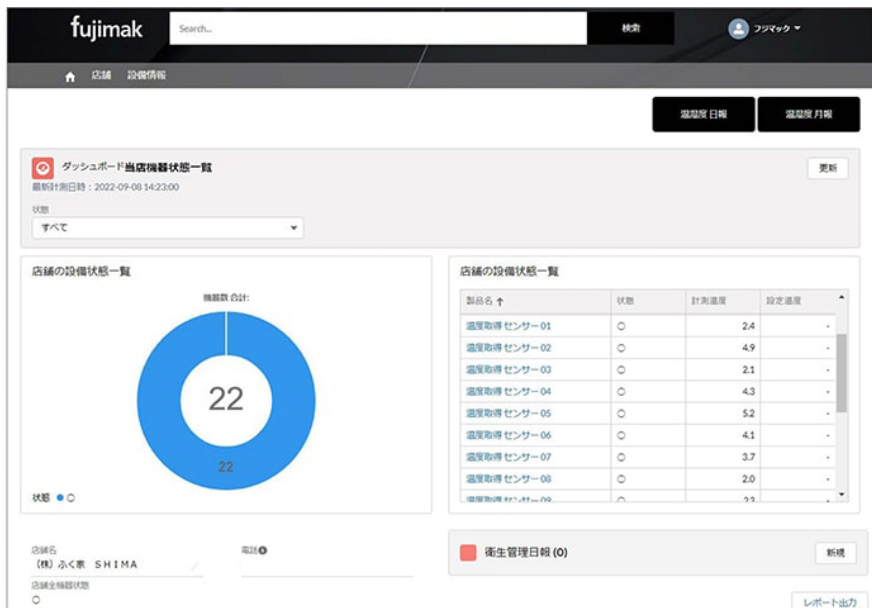
米粉面包用万能蒸烤箱烘烤。



位于店内二楼的用餐空间，配有无烟烧烤机

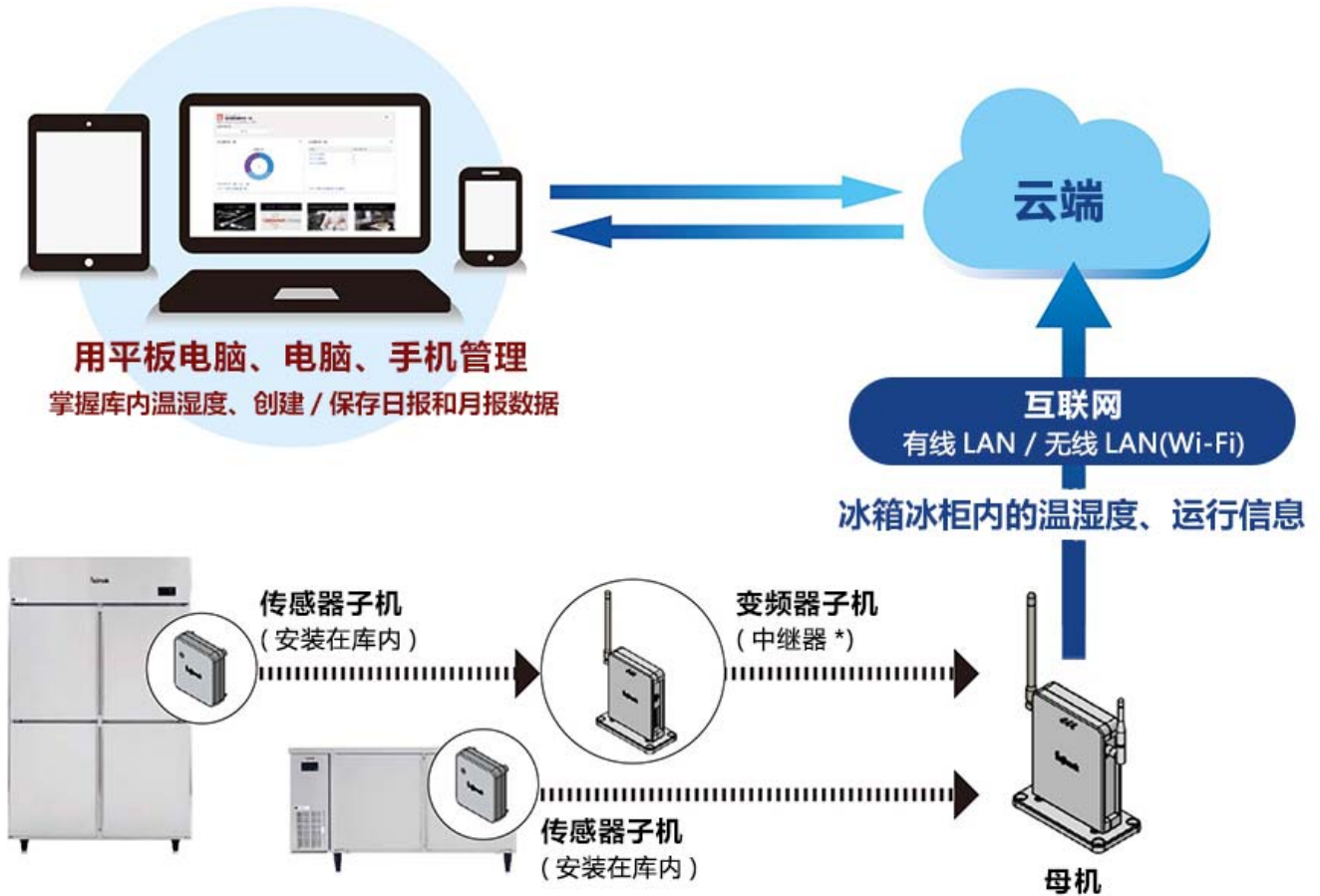
一 采用云端链接厨房的理由是，"对员工友好的温度管理"

SHIMA 引进了 "云端链接厨房" 温度管理系统，该系统利用传感器读取冰箱和其他设备的内部温度，并通过无线通信将其存储到云端中。秋保社长道，这是 "为了不给员工造成负担并以温和的方式实施符合 HACCP 的卫生管理。"



SHIMA 的云端链接厨房管理界面。通过使用云端，无需更新软件或改变内存容量，并且可以低成本引进。

"即使制作检查表，进行冰箱和其他设备的温度管理，但有忘记的时候也是人之常情。因为是小规模经营，所以也不能设置符合 HACCP 标准的专职人员。此外，厨房的工作人员并不能时常检查冰箱的温度，因此，如果产品的温度出现异常，即使自己没有过错也会因为担心不会被谴责而感到压力。有了云端链接厨房，内部温度数据会自动收集并发送到云端，因此不必担心忘记记录，而且云端意味着数据会存储在公司外部的系统中。换言之，店家无法篡改数据，也同时证明了数据的真实性。"（秋保社长）



* 传感器子机安装位置距离母机较远等情况下，使用变频器子机作为中继器。

云端链接厨房系统配置示例。传感器读取冰箱内部的信息并将其存储到云端。数据可随时传输到远程计算机。



安装在 SHIMA 冰箱 / 冷冻柜的云端链接厨房传感器（附图 - 线条边框图片）和通信设备的母机（冰箱顶部）



厨房内的转发器（左）和温度 / 湿度传感器（右）

— "人性化的福喜玛克的最新设备"

SHIMA 的厨房设计福喜玛克给予了诸多帮助。除了云端链接厨房之外，还使用了许多福喜玛克的产品。其中，万能蒸烤箱和多功能烹调 < 双锅型 > 受到了秋保社长的高度评价。秋保社长说："无论是老年人还是病后重返职场的、体力弱的人，使用这两款产品，既可以享受烹饪的乐趣，也能感受到工作的干劲，而且可以烹饪对身体温和的美食。"

株式会社福家有很多厨师在退出一线之前留下的食谱。SHIMA 将其中一些储存在万能蒸烤箱的程序功能中并加以活用。秋保社长说："即使是同样的食材，什么时候放入哪个食材都是因人而异，很难维持同样的味道。万能蒸烤箱的程序功能甚至可以记住什么时候放入什么食材，并通过闹钟告诉你什么时候放，因此无需记住食谱，而且无论是谁烹饪，都能保持同样的味道。"

多功能烹调 < 双锅型 > 可用于煮、烤、炒、炸、高压烹饪等多种烹饪，其魅力在于能让上班族从重劳动中解放出来，并且可以实现高生产率。"与在家做饭不同，餐厅使用的往往都是大锅和圆柱形深底锅，非常重。有些人因为体力不支，再也拿不动大锅而离职。这方面，多功能烹调 < 双锅型 > 让员工免于繁重的劳动，因为它的容量大，无需多次将食材从一个锅转移到另一个锅。而且火力很大，加热时间也很短，原来需要 8 小时的做饭时间，现在只需 1 个小时左右就能完成。同时不容忽视的是，自动供水的便利性。把水计量后放入锅中是一件很辛苦的事情。因此，负责准备工作的员工对自动供水感到非常兴奋。" (秋保社长)

另外，秋保社长还指出，年迈的员工之所以能熟练操作这些机器，是因为操作面板等界面易于理解。"当你第一次接触新的机器时，会犹豫，心想 '如果操作错误，把它弄坏了怎么办?'。万能蒸烤箱和多功能烹调 < 双锅型 > 可以直观地操作，就像操作智能手机屏幕一样，所以心里的抵触也会减少。是的，我觉得福喜玛克的机器对在其中工作的人很友善。" (秋保社长)

SHIMA 的开店经历提醒我们，亲民的美食源于亲民的厨房。



位于一楼的主厨房。配备了多功能烹调 < 双锅型 >、万能蒸烤箱、平头炉连烤箱等



SHIMA

店铺名称	SHIMA
地址	东京都町田市真光寺 1-40-32
经营	株式会社福家
开店	2022 年 9 月
网站	https:// ラム肉 .com/



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/>

