



AFURI 辛紅
(AFURI kara kurenai)
新宿 Subnade

為了味道不懈追求功能的
實力派拉麵店。

簡約乾淨的開放式廚房裡，富士瑪克的無把手
冷藏庫承擔著重要角色。

2019 年 9 月 20 日，繼池袋店之後，拉麵 AFURI 的新概念「辛紅」開業。店內佈局看似咖啡館的開放式廚房裡，配備了入選 2018 年 Good Design Award Top 100 的富士瑪克的冷藏庫和冷藏工作台（工作台冷藏庫）。

一 店內有漂亮的開放式廚房，也很受拉麵女孩的青睞



櫃檯內的開放式廚房全部由不銹鋼製成。後面有一個高大的冷藏庫，在三個中島設置兼有冷藏功能的工作台。

店舖的設計理念由中村社長帶領公司內工作人員設計，無把手的簡約、扁平的富士瑪克設計，與講究的內裝修完美結合。

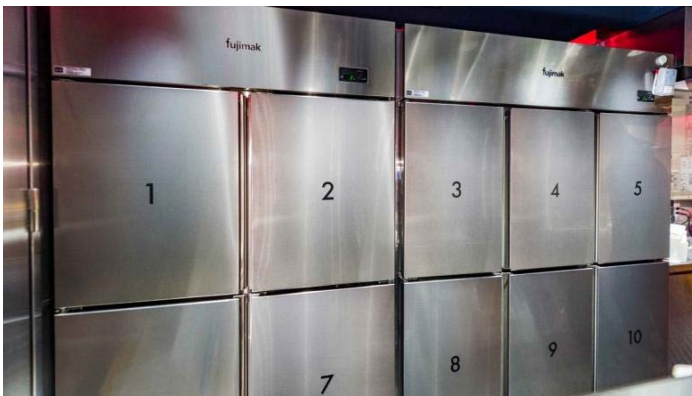




「AFURI」的名字來源於位於神奈川縣丹澤系東端的大山（俗稱阿夫利山）。用源自這個阿夫利山山麓湧出的清澈的天然水做湯，因此命名為「AFURI」。在阿夫利山山麓設置「中央廚房」，在這個天然水裡奢侈地加入日本國產的整雞、海產、香味蔬菜燉煮的湯等，追求最佳的口味。



一 簡約、扁平的冷藏庫成為內裝修的一部分



6 開門冷藏庫 (照片 左上)

無把手的低調設計不影響廚房的內裝修，並且非常便於清潔，易於保持廚房的美觀。各門上黏貼有號碼，以供冷藏庫內的食材分類。沒有把手，因此對消除煩雜感也發揮了重要作用。

冷藏工作台 (照片 右上)

中島的工作台冷藏庫也沒有把手，因此不會妨礙過道通行。





AFURI (照片上・下)

19 年前，在惠比壽開設一號店，現在的各店舖如下：

惠比壽、原宿、中目黒、麻布十番、六本木交叉路口、六本木 Hills、三軒茶屋、新宿 Lumine、新宿 Subnade (辛紅)、池袋 (辛紅)、橫濱 Joinus、橫濱地標塔、南町田 Grandberry Park、Tomamu、飯能 Metsa Village、ZUND - BAR、波特蘭 1 號店、波特蘭 2 號店、里斯本、新加坡、溫哥華、矽谷、香港



AFURI 辛紅 新宿 Subnade

位於新宿 Subnade (地下街)、拉麵 AFURI 的新概念「辛紅」的新店。
代表菜品是「柚子辛紅拉麵」，是在 AFURI 引以為傲的雞清湯裡加入將數種辣椒混勻的香辣湯，再調以柚子香味而成。

地址 東京都新宿區歌舞伎町 1 丁目 2-2 新宿 Subnade1 丁目 5 番地
電話 03-6384-2467
營業時間 週一～週日 11:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
座位數 櫃檯座席 20 個座位
菜單 菜單舉例：柚子辛紅拉麵，辛紅蘸麵，柚子白醬油拉麵，辛紅竹米飯
網站 <https://afuri.com/karakurenai/>



相關產品



冷凍冷藏庫



冷藏工作台

聯絡我們 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布 1 丁目 7-23 號

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

<https://fujimak.biz/>

