



## Maison KEI

### 打造能夠專注於創意的 功能性廚房

老字號和菓子舖「虎屋」與巴黎的三星餐廳「Restaurant KEI」攜手合作的法式餐廳，於 2021 年 1 月開幕。小林圭主廚於 2020 年成為亞洲首位三星級主廚，在富士山山麓御殿場，使用在地的豐富食材，竭盡心力為客人提供各種令人印象深刻的料理。創作這些料理的廚房是由富士瑪克設計、施工的。

#### 一 廚師應該是清潔工

「Restaurant KEI」小林圭主廚去年成為榮獲「米其林指南法國 2020」三星的第一位亞洲人。小林主廚與日本屈指可數的擁有悠久歷史的和菓子舖「虎屋」共同開設了法式餐廳。這種意想不到的組合的契機，可以追溯到「虎屋」第 18 代傳人黑川光晴先生在巴黎工作的時期。當時看到正在籌備「Restaurant KEI」開業的小林主廚的身影而受到啟發，之後也經過長期不斷交流，最終促成了「Maison KEI」的誕生。

開業籌備始於 5 年前，是個長期專案。但是，小林主廚和全權負責「Maison KEI」的佐藤充宜主廚與富士瑪克的承辦人，能夠面對面洽談的機會每年只有 1~2 次。儘管如此，透過電話、文檔、郵件等對細節要求也進行了詳細討論，終於完成。

小林主廚對廚房的最大要求是「易於清潔」。「廚師應該是清潔工。但是，重要的不是清潔動作本身，而是最終變得乾淨的結果。因此，最理想的是儘可能少花時間完成任務。如果每天能節省 1 小時的清潔時間，全年能夠節省多少烹調時間用來進行創意性工作啊？所以，易於清潔就變得非常重要」。

為了滿足這種要求，地板採用混凝土底座，以防止污垢和水進入機器下方。加熱烹調區的頂板實現無接縫的一體成型。



左起「Restaurant KEI」副主廚稻澤先生、「Maison KEI」主廚佐藤先生、「Restaurant KEI」老闆主廚小林先生、「Restaurant KEI」主廚糕點師高塚先生



### 混凝土底座規格

小林主廚非常重視清潔，甚至說「廚師應該是清潔工」。因此，設計中將便於日常清潔放在了首位。烹調台與地板的安裝方法採用了混凝土底座規格，防止污垢和水進入廚房設備下方。



### 無接縫的頂板

不鏽鋼頂板是單獨依海外標準 2mm 厚度定製的。並且滿足小林主廚「易於清潔」的願望，設計成了一體成型。

## 一 導入與巴黎相同的萬能蒸烤箱



### 萬能蒸烤箱

巴黎的『Restaurant KEI』也使用同樣的萬能蒸烤箱，導入了 2 台值得信賴的烹調設備，分別用於熱菜和冷菜 / 糕點製作。烹調用急速冷卻設備，糕點製作用發酵箱組合在一起。小林主廚說，「溫度管理嚴格而準確。自動清洗功能也很有幫助」。

與清潔同樣重視的是「動線」。小林主廚說「我告訴他們，如果動線不好，工作效率會下降，相當於抽走 1-2 位寶貴的人才，那將影響整個餐廳的品質。因此，這座建築物，首先要考慮廚房，然後再從這裡出發進行設計」。

負責設計的東京營業部設計部係長高橋勇貴說，「設計店鋪時將廚房放在首位，這種情形在日本非常少見」。

這是值得的，沒有柱子，感覺比一般餐廳寬敞許多。反覆考慮廚師的動線，安裝必要設備的廚房，確保工作人員可方便行走的空間。

在眾多烹調設備中，小林主廚尤其信賴「萬能蒸烤箱」。

佐藤主廚說，「與巴黎店相同機種，溫度管理精確，空氣循環好，自動清洗也好，在巴黎已經用習慣了，所以安心啊。」「烤箱內的溫度穩定，可獲得理想的烘焙顏色。不僅用於烘焙，蒸製烹調等情況下也很好用」。

從巴黎趕來支援的「Restaurant KEI」主廚・糕點師高塚俊也先生也說了以下這些話。

「烘焙均勻，因此 6 層烤盤無需更換，可防止由於更換造成的烤箱內溫度降低。自動清洗系統也非常到位，連可能造成故障的水垢也清除乾淨。不僅節省了原本每週需要 1 小時的清潔工作，而且比人工清潔精度高，非常有幫助。得益於此，增加了考慮新配方或試製的時間。還有尚未掌握的功能，因此感覺還有更大潛力。」

## 一 將小林主廚的想法具體實現

「多功能烹調系列（雙槽型）」是小林主廚來日時在富士瑪克的展廳試用後，決定導入的。

「營業中可邊用一個槽進行烹調，邊用另一個槽進行醬汁的配料準備。我覺得這是一套可支援廣泛用途的設備。」

這次，向小林主廚詢問了決定由富士瑪克負責「Maison KEI」設計和施工的理由，他說，「這是我對身邊有交流的主廚進行調查研究的結果。與車同樣，是因為沒有開過而對該車的憧憬購買，還是參考實際開過者的感受購買？關於廚房，當然還是實用性重要，因此聽取了使用富士瑪克設備的主廚們的意見。對廚師來說，每天的大半時間都要在這裡度過，因此，希望打造基於工作方便的動線、配備必要的設備、最大限度地營造易於工作的環境。為此選擇富士瑪克。」



多功能烹調系列（雙槽型）

可進行〈焯〉〈烤〉〈炒〉〈煮〉〈炸〉以及〈壓力烹調〉的多功能一體機「多功能烹調系列（雙槽型）」。每天實際使用這套設備的佐藤主廚也對其實用性給出了高度評價，「將肉烤至上色後，加水燉煮……這一工序可一站式完成。雙槽可同時進行不同的作業，這一點也很好。」

負責瞭解小林主廚和佐藤主廚的想法並將其具體實現的承辦人高橋如是說。

「由於他們非常清楚法國的情形，因此有許多與日本標準不同的細節要求，一個一個探尋了能讓他們認同的方法。這是我以往承辦的專案中，堪稱頂級的、非常有意義的案例。」

但是，據小林主廚說，「Maison KEI」並非就此完成，今後還有進一步擴張店鋪的設想等，現在只不過剛剛開始。將繼續更新，以便營造易於工作、主廚和糕點師們可專注於烹調的廚房。



糕點製作區前的窗戶

糕點師的作業區前有一面很大的窗戶。「難得店鋪座落在大自然中，因此希望廚師們工作的時候能夠感受到季節的變化。特別是糕點師更應該關注四季。觀察自然光的照射過程和生命力勃發的樹木等，從而培養五感和色彩敏感性」，反映了小林主廚的想法。



正在烹調的佐藤主廚

加熱設備不僅有多功能烹調中心、萬能烤箱、IH 爐、明火烤箱、鐵板、燒烤爐，還有通常法式餐廳很少導入的比薩烤爐和中華爐。佐藤主廚說，「可加熱到 300°C 以上高溫的比薩烤爐，能夠烤得又酥又脆，真不錯。中華爐還可用來炒菜，有時客人會覺得『光套餐不夠』，那就『最後來份炒飯吧』」。

## 小林圭主廚 簡歷

出生於長野縣。在長野和東京學習並積累了廚師經驗後，前往法國。在法國南部和阿爾薩斯地區等的著名餐廳學習了在地的豐富美食之後，前往巴黎。曾在世界著名主廚、Alain Ducasse 先生的餐廳「Alain Ducasse au Plaza Athénée」工作過 7 年。第 3 年開始擔任副主廚。2011 年 3 月作為老闆兼主廚開設了「Restaurant KEI」。2020 年 1 月榮獲米其林指南法國三星。2021 年再次獲得三星。



照片 / 後藤武浩

## Maison KEI

店名	Maison KEI
地址	靜岡縣御殿場市東山 527-1
電話	0550-81-2231
營業時間	午餐：11:30 ~ 晚餐：17:30 ~
固定休息日	週二、週三
菜單	午餐套餐 (含稅・服務費另計) 4,500 日圓 (4 道菜)、8,500 日圓 (6 道菜) 晚餐套餐 (含稅・服務費另計) 5,500 日圓 (4 道菜)、9,000 日圓 (6 道菜)
座位數	40 個
網站	<a href="https://www.maisonkei.jp/">https://www.maisonkei.jp/</a>

※僅接受電話預訂。可在月初提前 2 個月預訂。



照片 / 後藤武浩

位於富士山山腳下、御殿場森林中的餐廳。

## 相關產品



蒸烤箱系列 iCombi Pro



多功能烹調系列 (雙槽型)



## 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](mailto:oversea@fujimak.co.jp)

<https://fujimak.biz/>

