



## Nabeno-ism

技術與模擬的融合  
「多功能烹調中心」  
實現理想的料理

刊載於「料理王國」2015年8月號 / 照片拍攝：依田佳子  
「料理王國」www.cuisine-kingdom.com

「Nabeno-ism」是位於東京淺草駒形的法式餐廳，由原米其林三星「Joel Robuchon」的行政總廚渡邊雄一郎經營。2016年7月開業。應主廚的要求，廚房佈置由富士瑪克提供全面協助。

### 一 緊湊且功能齊全的廚房佈局

佈局緊湊且功能齊全，中間設有中島式櫃檯和天棚懸掛式收納櫃，四週沿牆壁設置烹調設備和作業櫃檯。櫃檯全部採用無接縫的白色系天然花崗巖。地面貼瓷磚，所有設備安裝高於地面 10 公分。這一高度是考慮了避免垃圾和積水的衛生性以及減輕廚房工作人員疲勞的作業姿勢。

烹調設備有法式瓦斯爐、IH 爐、多功能烹調中心 (112PB)、明火烤箱、瓦斯爐、萬能蒸烤箱、真空包裝機以及冷凍冷藏設備、收納架等幾乎全部是富士瑪克製品。



### 一 無限擴大主廚想像的多功能烹調中心



#### V.C.C 燒烤

充分運用多功能烹調中心特點的菜單。將多功能烹調中心設為 230°C 將鍋傾斜 10° 左右，邊去脂邊烤製鵝肝的「V.C.C 烤鵝肝」。此外，也應用於和牛，與鵝肝同樣，以「V.C.C 烤日本國產菲力牛排」這一菜單實際名稱提供給客人。



#### 配料的核心設備、萬能蒸烤箱

用 62°C 的蒸氣將真空包裝的岩手縣產香草豬里脊肉蒸製 1 小時。用萬能蒸烤箱進行低溫烹調後，用備長炭烘烤。

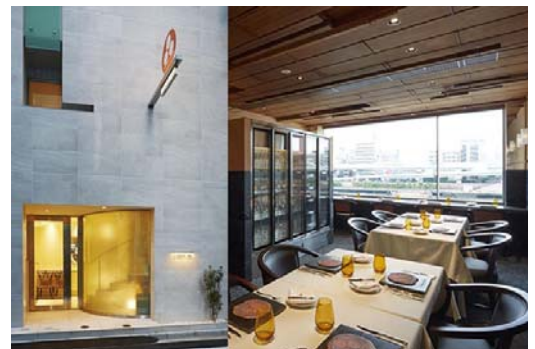
關於引進多功能烹調中心，渡邊主廚說「我從前就對這一設備感興趣。劃時代的烹調設備總是有人使用、推廣，從而形成新的烹調改革。當前還在不斷嘗試琢磨，但這種形式將無限普及。我特別喜歡的是鍋底部整體受熱均勻。上色也很快。預計可能節省 2 個人的人工 ...」。



## Nabeno-Ism

距離地鐵淺草站、藏前站都是約 5 分鐘，4 層樓的獨棟建築法式餐廳。

店名	Nabeno-Ism
地址	東京都台東區駒形 2-1-17
電話	03-5246-4056
營業時間	12:00 ~ 15:00 (最晚入場時間 13:00) 18:00 ~ 22:00 (最晚入場時間 19:30)
固定休息日	週一及其他、有不定期休息 (請聯絡洽詢)
座位數	30 個
網站	<a href="http://nabeno-ism.tokyo/">http://nabeno-ism.tokyo/</a>



## 相關產品



蒸烤箱系列  
FSCCWE61E



多功能烹調系列  
FVCC112PB



真空包裝機 (桌上型)



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

<https://fujimak.biz/>

