



SHIMA

追求「可持續的飲食和工作方式」，
重新審視廚房，導入溫度管理系統

1 樓的販售空間。左側貨架上
是米粉麵包、冷藏展示櫃裡擺放著羊肉（開業前拍攝）

希望從對工作人員友好的廚房提供能夠安心享用的菜單。「SHIMA」開設於東京都町田市，以米粉和羊肉為主的販售與餐廳的結合體，是將老闆的這種願望具體化的空間。秋保明美社長說，導入利用雲端進行溫度管理的系統「廚房連結雲端」、萬能蒸烤箱、多功能烹調系列（雙槽型）等最新設備，也是為了減輕工作人員的身心負擔，同時提供安全優質的菜單。

一 米粉烘焙 & 羊肉販售與餐廳的結合體

2022 年 9 月 10 日，「SHIMA」在東京都町田市、穿過多摩丘陵的鶴川街道旁開業，由以米粉為原料的烘焙和以羊肉為主的販賣空間及約有 30 個座位的用餐空間構成。

經營主體株式會社福家，在東京的京王線沿線營運著鮮魚店、鮮魚店兼家常菜店、居酒屋、秋田料理店、烤羊肉料理店等共 5 間店舖。據說開設 SHIMA，是受到開業前經歷的兩件大事的影響。

首先是新冠疫情。「我想對於『餐飲業以後會變成什麼樣』許多人都會有不安的情緒。我們和員工都對餐飲業的未來感到擔憂。新冠疫情確實是一場危機，但相應地，也給了我們思考未來的時間。考慮出一個結論，那就是重新打造一個能讓大家安心工作的場所」——秋保明美社長回憶道。

另一件事，是秋保社長的弟弟由岡政勝前社長患病。「我們從小時候就在家裡開的餐飲店幫忙。繼承了公司的由岡患病，讓我不得不反思，『距離飲食最近的人，是不是過於專注於工作，忙得不可開交，反而忽略了自己的飲食？』因此，決定重新考慮飲食的概念」（秋保社長）。

面對突如其來的兩大挑戰，決定將以往營運的店舖關閉（1 間店舖是透過商譽股分進行的經營權轉讓），以改變經營業態的形式開設新業態 SHIMA。

一 選擇米粉麵包，減輕工作人員負擔

秋保社長所說的「能夠安心工作的場所」有兩層含義。首先，店舖能夠持續經營，株式會社福家雇用的員工能夠長期持續工作。另一個，是打造一個年事已高或患病後希望重返社會的員工也能夠工作的環境。

「隨著店舖持續經營，年紀大了，無法像原來一樣充滿活力地工作的人員越來越多。希望以減輕這些員工負擔的菜品為主進行考慮」（秋保社長）。其中之一就是使用米粉製作的麵包和塔可（Taco）。「用小麥粉製作麵包，必須用力揉麵糰，以形成面筋。而用米粉製作麵包不需要那麼用力，發酵時間也短，工作時間相對較少。並且，由於不使用小麥粉，沒有面筋，因此也不會給食用者的消化器官帶來負擔。對於無法承擔重負荷工作的人員來說，對食用者來說，米粉麵包都堪稱溫和的食材」，秋保社長說。



株式會社福家的秋保明美社長



麵包製作室。除了萬能蒸烤箱、工作台冷凍冷藏庫以外，還導入了從冷凍麵糰到現場混拌麵糰對發酵進行控制的麵糰發酵箱。

但是，對於株式會社福家來說，米粉是首次應用的食材，麵包製作也是初次挑戰的領域。據說是從零開始學習的。不僅參觀了富士瑪克舉辦的烹調現場演示「Cooking Live」，主廚和工作人員還一起拜訪了富士瑪克的試驗廚房，使用預計在店舖應用的廚房設備進行了冷凍麵糰和現場混拌麵糰等，反覆設想各種情形進行了模擬操作。

「包括其他菜單，富士瑪克的公司主廚們一直陪伴著我們。特別是關於米粉麵包的操作，我們從試驗廚房回來後，還多次幫助我們驗證。記得後來收到 12 張 A4 紙的報告時，看到超出想像的詳細周全的內容，還跟主廚們說『這太讓人折服了』」（秋保社長）

SHIMA 販售使用日本國內產的米粉製作的無面筋「圓麵包」以外，還販售「鯖魚麵包」、「秋田香腸麵包」、「玄米麵包」等家常花式麵包、塔可 (Taco) 類等。據說店內沒有擺放任何小麥粉，以便對小麥粉過敏的客人也能來店。

一 提供生產履歷精確，自己也覺得「美味」的羊肉

另一個主打菜單是羊肉。除了秋保社長受英國大使館任命擔任推廣主廚的威爾斯羊肉以外，冰島羊肉、法國羊肉、太平山豬肉也是主力商品。羊肉是以前經營的烤羊肉料理店的主要食材，是同時開展郵購的商品。販售與蔬菜搭配的火鍋、烤羊肉、燒烤用的套餐。

「希望提供我們自己也覺得美味的商品，讓生病的親人食用也能安心的商品。羊肉提供以往喫不到羊肉的我們也感覺美味的商品。無論羊肉還是豬肉，通用的是確保可追溯性。希望對提供給食用者的肉品能夠清楚瞭解由誰飼養及飼養過程」（秋保社長）。

店舖一樓販售套餐，二樓餐廳有 6 桌、約 30 個座位，提供以羊肉為主構成的羊肉料理菜單和米粉塔可 (Taco) 菜單等。「為了避免食材浪費，二樓提供的料理也使用作為套餐販售的食材製作。作為餐廳也可以提供酒水，但原則上經營思路是既可以将一樓販售的套餐帶回府上享用，也可以兼作品嚐，在二樓享用」（秋保社長）。



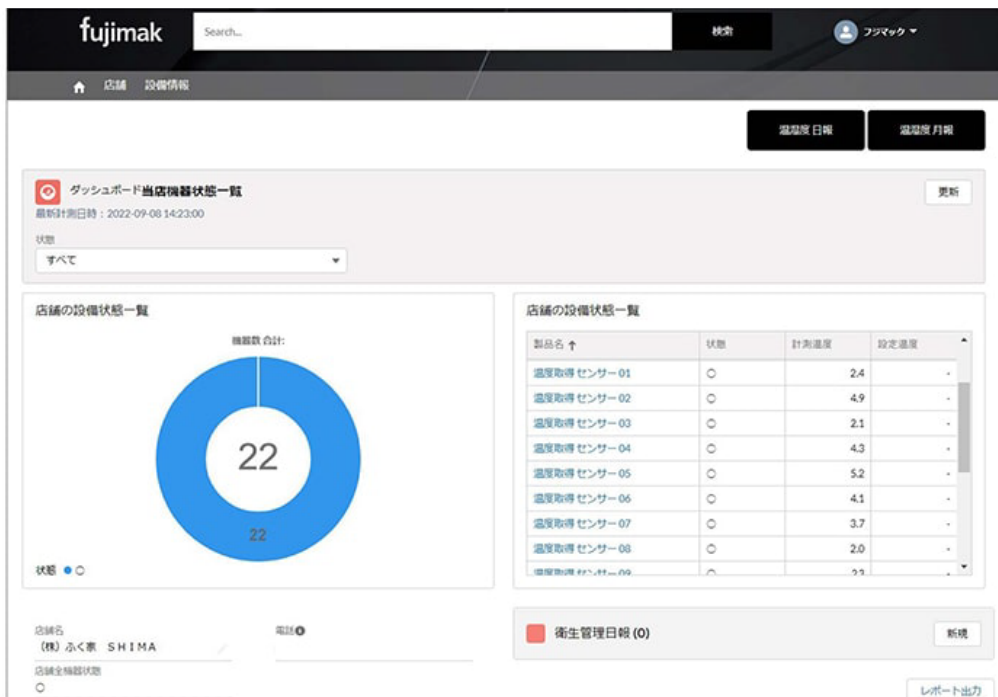
米粉麵包是用萬能蒸烤箱烘焙的。



店舖二樓的用餐區設有無煙烤爐

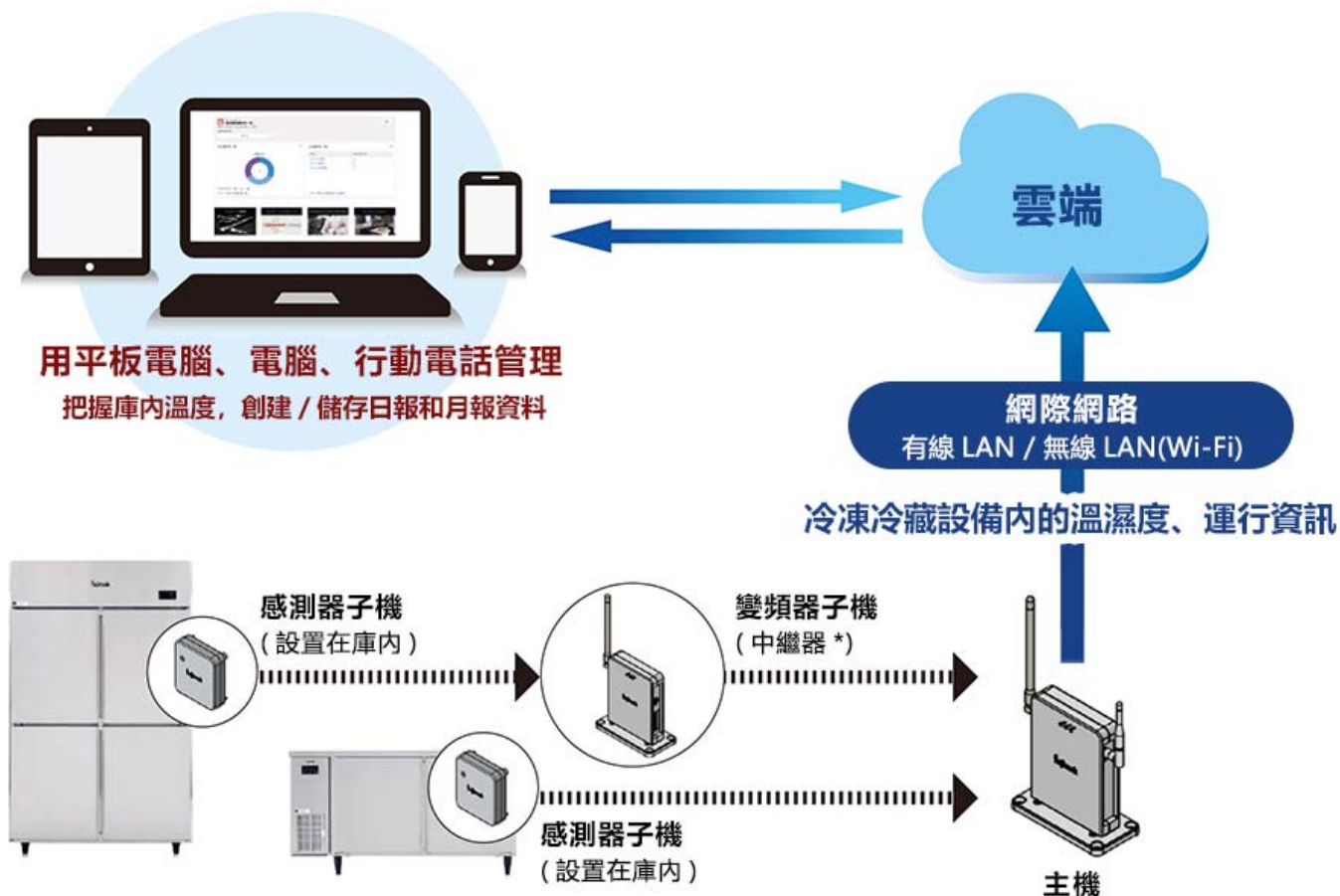
一 採用廚房連結雲端的理由是，「溫度管理也對工作人員友好」

SHIMA 導入了感測器讀取冷藏庫等庫內溫度等，透過無線積累到雲端的「廚房連結雲端」作為溫度管理系統。「因為能夠不給工作人員增加負擔、以溫和的形式實踐符合 HACCP 的衛生管理」（秋保社長）。



SHIMA 的廚房連結雲端管理畫面。使用雲端，無需更新軟體或變更硬體容量，可低成本導入。

「即使創建了檢查清單對冷藏庫等進行溫度管理，還是會忘記，這是人之常情。我們是小規模店鋪，因此也無法設置符合 HACCP 標準的專門負責人。並且，商品溫度萬一發生異常，當時在廚房的員工並不是時刻檢查冷藏庫的溫度，因此會擔心即使自己無過錯也可能受到指責，之後也會感到有壓力。採用廚房連結雲端，會自動收集冷藏庫內的溫度資料並傳送到雲端，不必擔心忘記記錄，而雲端意味著數值將儲存在公司外部系統中。也就是說，在店鋪方面不能對資料進行改動，因此應該能夠成為真實記錄資料的證據。」(秋保社長)



* 在感測器子機設置距離主機較遠等情形下，使用變頻器子機作為中繼器。

廚房連結雲端的系統構成示例：感測器讀取冷藏庫內的資訊，儲存到雲端。其資料可隨時傳送到遠端位置的電腦等設備。



SHIMA 安裝的冷凍冷藏庫的廚房連結雲端的感測器 (框內照片) 與通信主機 (冷藏庫上方)



廚房內的中繼器 (左) 與溫濕度感測器 (右)

一 「富士瑪克的最新設備非常人性化」

富士瑪克為SHIMA的廚房設計提供了協助。除了廚房連結雲端以外，還使用許多富士瑪克製品。其中，特別受到秋保社長高度評價的是萬能蒸烤箱和多功能烹調系列（雙槽型）。秋保社長說，「每台設備都能讓高齡者或患病後重返社會、體力下降者在烹調時，既能夠感受到烹調樂趣和工作的緊張感，同時對身體的負擔又比較少」。

據說株式會社福家有許多工匠離開第一線時留下的配方。SHIMA將其中的幾個用萬能蒸烤箱的程式功能儲存，進行靈活應用。「即使材料相同，哪種素材什麼時間加入，都是因人而異。保持味道穩定是很難的。萬能蒸烤箱的程式功能連什麼時間加入什麼都會儲存，並發出警報音提示投入時間，因此無需記憶配方，誰來做味道都不會波動」，秋保社長。

她說，多功能烹調系列（雙槽型）除了煮、烤、炒、炸以外，還有壓力烹調，可實現多種功能，其魅力在於將工作人員從重勞動中解放出來，且能夠實現高效生產。「餐飲店一般使用大鍋或圓筒鍋，使用的每一個器具，都與在家裡烹調不同，都很重。也有人因體力下降，提不起大鍋而離開現場。在這一點上，多功能烹調系列（雙槽型）因為鍋的容量大，無需一次次從鍋中轉移食材，將工作人員從重勞動中解放出來。由於熱量強，加熱時間縮短，以往需要 8 小時的烹調現在僅需 1 小時左右即可完成。自動供水的方便性也不同凡響。因為計量水量並放入鍋中是很辛苦的工作。對此，負責配料準備的工作人員非常興奮」（秋保社長）。

秋保社長指出，高齡工作人員能夠使用這些設備，是因為操作面板等介面都設計得簡明易懂。「最新的機器，剛開始接觸時會猶豫，『一旦操作失誤，損壞了怎麼辦』。萬能蒸烤箱和多功能烹調系列（雙槽型）都可以像操作行動電話畫面一樣直觀地進行操作，因此心理上的障礙較低。是的，我感覺富士瑪克的機器非常人性化」（秋保社長）。SHIMA的店舖建設告訴我們，人性化的料理源自人性化的廚房。



一樓的主廚房。安裝有多功能烹調系列（雙槽型）、萬能蒸烤箱、瓦斯爐等



SHIMA

店舖名稱	SHIMA
地址	東京都町田市真光寺 1-40-32
經營	株式會社福家
開店	2022 年 9 月
網站	https:// ラム肉 .com/



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/>

