



【ご採用のお客さま】


HAM & SAUSAGE
GESCHMACK
 [ゲシュマック]
 Home Made Deli
 Healthy Pork.
 Made in kawaminami.
 MIYAZAKI JAPAN

ゲシュマック
GESCHMACK



〒889-1301 宮崎県児湯郡川南町大字川南23028番

TEL:0983-27-0878 (代表) ホームページ <http://www.geschmack2002.com/>



ゲシュマックは、どこまでも続く日向灘と柔らかな水を育む尾鈴山に囲まれた川南町にあります。

ゲシュマックのハム・ソーセージ、惣菜は、直営農場で育てるオリジナル豚、「あじ豚」からつくっています。

「あじ豚」（平成21年度天皇杯受賞）は、まろやかでさっぱりした脂の風味が特徴です。

レストランでは直営店舗ならではの品質とおいしさを提供しています。併設した建物にあるデリカコーナーでは、あじ豚の生肉やあじ豚メンチカツなど多種多様な商品を購入することができます。また、通信販売も行っています。

〈経営層の声〉



店長
 山道 洋平さん

平成28年に食肉加工工場を新設したのをきっかけに最新の機械類を購入し、ほぼ電化厨房になりました。

電化厨房は燃焼ガスがでないため、快適な環境で作業ができること、油煙の拡散が少なく厨房内の汚れを抑えられるので、掃除が楽になるなど、スタッフの負担が軽減されたと感じています。一部の部署は未だ電化となっていないため、将来的にはHACCPにも最適な電化厨房に変えていきたいと考えています。

電化で安全、快適、省エネ、選ぶなら電化厨房！！

3C+P

で実現する
理想の厨房。

Cool 室温25℃以下を楽々キープ。
火のない快適厨房。
Clean 手入れもスムーズ！
衛生的なドライフロア。

Control 時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
Productivity シンプルな操作で
おいしい料理を大量調理。


九州電力
 ずっと先まで、明るくしたい。

手作りにこだわり、お客さまに安全・安心を
伝えるお店作りに電化厨房は貢献しています。



主な厨房機器

パリオッキングセンター	28.0kW × 1台
スチームコンベクションオープン	17.2kW × 1台
スチームコンベクションオープン	10.1kW × 1台
スチームコンベクションオープン	6.4kW × 1台
スチームコンベクションオープン	5.3kW × 1台
IHローレンジ	5.0kW × 2台
ボイル槽	13.5kW × 1台
フライヤー	6.4kW × 1台
フライヤー	6.0kW × 2台
燻製機	24.0kW × 2台
器具洗浄機	9.0kW × 1台

1台で茹でる・煮る・焼く・炒める・揚げるなどの調理ができるパリオッキングセンター。熱効率が高くスピーディーな調理と正確な温度管理ができます。



スチームコンベクションオープンで大量に
ムラなく調理



ボイル槽は、厨房内の温度が上がりやすく、
作業環境は快適です。



IHローレンジは、大きく深さのある鍋でも
調理しやすい



本場ドイツ仕込みのレシピで作ったハム・
ソーセージの販売



「あじ豚」で作ったロースカツ（直営店舗
のランチメニュー）

Staff Voice

〈現場の方の声〉



主任
外山 五男さん

惣菜部門では新調理システム（真空調理）にて、チーズ煮込みハンバーグ・軟骨カレーなど11種類程の商品を生産しています。1台で茹でる・煮る・焼く・炒める・揚げる・圧力調理ができるパリオッキングセンター（上段写真）は、加熱性能が非常に優れているため、調理時間の短縮につながっています。また、正確な温度管理ができるため調理ムラやロスが解消できて大変助かっています。他にもスチームコンベクションオープンやボイル槽などの電化厨房機器を使用しているため、厨房内の温度と湿度が上がりやすく、作業環境は快適です。

今後も「安心・安全で美味しい」お客さまに喜ばれる商品の製造と新商品の開発に取り組んでいきたいと思っています。

発行／2019年4月

