

旅館 ホテル



ご採用のお客さま 山荘無量塔さま



【ご採用のお客さま】

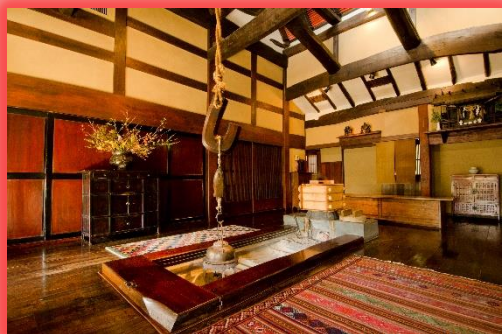


山荘無量塔
MURATA

〒879-5102 大分県由布市湯布院町川上1264-2

TEL:0977-84-5000（代表）

ホームページアドレス <http://www.sansou-murata.com/>



茶寮 柴扉洞（SAIHIDO）

山荘無量塔は1983年に小さな茶寮としてその歩みを始め、1992年に現在の山荘無量塔として宿をスタート。そのコンセプトの柱としたのが古民家の再生（リ・クリエイト）でした。

それからのち、現在に至るまで山荘無量塔は古民家の再生を軸に古いものと新しいもの、西洋のものと東洋のものをリミックス（再構成）し、それを今の日本人の感性でしか造れない全く新しいかたちにリ・クリエイト（再創造）することにより、世界に誇れる無量塔スタイルを確立。

お客さまのことを思い、お客さまに対して手を抜かない宿を目指し、お客さまに「深い感動」と「明日への活力」を与えるべく日々進化し続けています。湯布院が持つ大自然、山荘無量塔の世界観。ここにしかない時間を楽しんでいただいております。

〈経営層の声〉



料理長
木村 淳二さん

本館の厨房設備増築を計画した際、以前、東京のフレンチレストランと料理のコラボレーションをした縁でレストランの厨房を視察し、その導入状況も参考に電化厨房機器を導入しました。

電化厨房機器はエネルギー効率も高く、また、調理温度と調理時間の管理や数値化が簡単にできることで、お客さまへ均一で質の高い料理を効率的に提供できています。

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
Clean

室温25℃以下を素々キープ。
火のない快適厨房。
手入れもスムーズ！
衛生的なドライブフロア。

Control
Productivity

時間と温度を簡単制御。
モニタリングが容易で正確。
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。

味を愉しむという料理の本質に立ち返り、電化厨房機器を使って
「情感豊かなお料理」をお客さまに提供しています。



焼く・煮る・蒸すも簡単なスチームコンベクションオープン



後片付けがスムーズになる食器洗浄機



大きく深さのある鍋でも調理しやすいIHローレンジ



ステーキを焼くのに最適なグリドル



作った料理の品質をハイレベルでキープできる電気湿温蔵庫

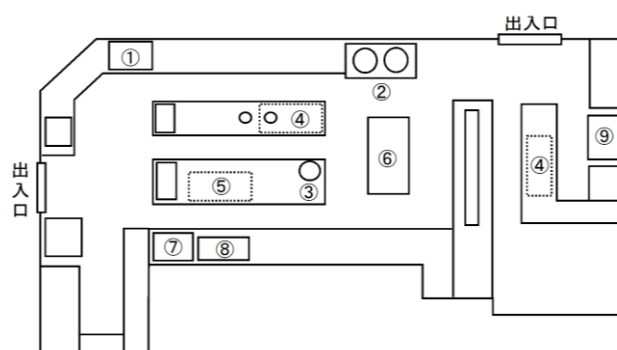


ハイパワーな電気天ぷらフライヤー

主な厨房機器

- ①スチームコンベクションオープン・・・10.1kW × 1台
- ②IHコンロ（ローレンジ）・・・・・・10.2kW × 2台
- ③IHコンロ・・・・・・2.5kW × 1台
- ④電気湿蔵庫・・・・・・2.3kW × 2台
- ⑤電気湿温蔵庫・・・・・・2.6kW × 1台
- ⑥グリドル・・・・・・15.3kW × 1台
- ⑦電気天ぷらフライヤー・・・・・・5.0kW × 1台
- ⑧電気サラマnder・・・・・・5.6kW × 1台
- ⑨ドアタイプ食器洗浄機・・・・・・14.9kW × 1台

厨房配置図



厨房面積・・・・・・約100㎡

調理人数・・・・・・13人

施設定員数・・・・・・50名

一回当たりの食数・・・・・・約50食



（碗）鮎並の花びら碗（筍、ウリイ、木の葉）

Staff Voice



料理スタッフ
山田 秀樹さん

〈現場の方の声〉

山荘無量塔では、季節ごとにスタッフでもっとも美味しいと思う素材をセレクトのうえ、時候にあわせた料理を提供しており、お客さまから大変好評いただいております。

その際活躍する電化厨房機器はハイパワーで熱効率が高いため、大量の料理を効率的に調理できるとともに、燃焼を伴わないためススや油煙の拡散が少なく厨房内が汚れにくいので清掃作業の負担軽減にも繋がっています。

