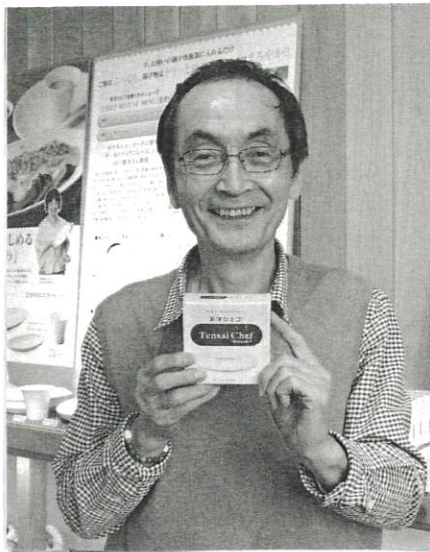




目指すは飲食業界の救世主！

森修焼

「天才シェフ」普及に尽力



天才シェフをPRする谷口修社長。浜松市浜北区於呂1930-1 TEL:053-580-3886

てに同社の商品を使用して、おり、食材やメニューへのこだわりと同時に話題の飲食店では食器も着目されている。

すでに、一般客だけでなく、飲食店でも支持を集めており、浜松市北区三ヶ日町のキアラリゾート&スパ浜名湖のレストラン「シエルブルー」や、掛川市の蕎麦店「さるなし屋」でも同商品が活用されており、その影響はプロの料理人からも折り紙つき。お客様の生の声からも味に関する評価が高まっており、調理場では油の減りが少なくなるなどというコスト面における効果も報告されている。

C-3

浜松市浜北区於呂の(株)森修焼(谷口修社長・写真)は、安心・安全な皿などの陶器の食器をはじめ幅広い分野の商品を開発、販売している。

商品の一般販売だけでなく、愛知県豊橋市にオープンしたレストラン「あつたかキッチン(株)美フーズ運営)では、陶食器全



鍋や炊飯器などに入れて使用するドーナツ型の陶磁器「天才シェフ」。繰り返し何度も使う事が出来る。

また、同社が企画、製作し、現在販売中の調理補助アイテム「天才シェフ」は、ドーナツ型の陶磁器で、天然石が持つ遠赤外線効果により、利用者からは様々な料理の味わいに変化が現れるといった多数の声が寄せられている。

天才シェフは、有名女性雑誌「an・an」でも大々的に取り上げられており、例えば、炊飯器に入れて米を炊いた時の米の粘りや甘さの増加、ふ

つくらとした仕上がり、更に、揚げ物を調理する際に油に投入すれば、油臭さの軽減、衣のサクサク感や素材のジューシー感のアップ、煮物料理でも魚や肉の臭みがやわらぎ、出汁のkokもアップするなど、紙面で詳しく紹介され、同社への問い合わせも多くなっている

「当社の商品で今、厳しいと言われている飲食業界の手助けになればという気持ちがあります。実際に活用頂いているお客様の評価を参考にして頂き、地域を問わず、興味をお持ちの方に広めていけるよう発信を続けていきたいと思えます」と力を込める谷口社長。

この調理補助器具が、飲食業界に革命を起こす日もそう遠くはないかも知れない。