



最高の条件で料理を提供することが、お客様をおもてなしする最善の方法



Interview 富山第一ホテル 鉄板焼 庵 石塚料理長 様

徹底した
QSCが
(品質、サービス、クレンリネス)
料理をより
美味しくする

ホテルレストランならではの、最高のサービスを心がけている庵様。天然酵素は、どのようにお店に活かされていると思いますか？

食事の一番大切なマナーは「美味しく楽しむこと」。お客様にリラックスした楽しいひと時を過ごしていただけるように、当店ではグラス洗浄をはじめ店内・厨房の清掃に天然酵素を使用しています。

グラス洗浄

食前酒の中でもお勧めしているのは「シャンパン」。シャンパンの炭酸と適度のアルコールが、胃を刺激して食欲を増してくれます。そのシャンパンを最高の条件でいただくには、シャンパングラスの徹底した洗浄が欠かせません。これはグラスに付着した微量な汚れや埃にシャンパンが反応して、余分な泡が発生してシャンパンそのものの風味を損ねてしまうからです。汚れの無いグラスがピュアーな状態なら、より美味しく料理を召し上がれるので、より質の高いサービスをお客様に提供できていると思っています。

グリース・トラップ洗浄・店内洗浄

グラス洗浄酵素と一緒に勧めていただいた、グリース・トラップ用酵素も厨房内や店内をクリーンを保つために使用しています。天然酵素洗浄を始めて2年経ちますが、不快な臭いがなくなりました。また当店はお客様の目の前で鉄板焼き調理をするので、テーブルやフロアの油汚れが気になっていましたが、人に優しい天然酵素で拭き掃除をしているので、洗剤の嫌な臭いもなく安心です。美味しく料理を楽しんでいただく為には、清潔で快適な店内もサービスの一貫だと考えます。食材の品質やサービスはもちろん、クレンリネスを徹底することが最高のおもてなしであり、お店の信用に繋がっているのではないのでしょうか。



食洗機洗浄

酵素つけ置き洗浄

〈 鉄板焼 庵さま ご使用の感想 〉

▶ 自然乾燥後の水垢が付かず、布巾で磨く手間が省けました。

シャンパンの泡は、完璧に汚れの無いグラスでは、きれいな泡が垂直に立ちます。(参考/上記写真) つけ置き洗浄はヨゴレだけでなく、ニオイも分解してくれるので、シャンパン本来の香りも楽しんでいただけるのが、更なる利点でした。

▶ グリース・トラップのメンテナンスがラクになりました。

厨房内のニオイが取れただけでなく、グリース・トラップに付着する汚れが減りました。当店はつけ置き洗浄も行なっているので、その排水も一役かっているようで、メンテナンスコストが減りました。おそらく配管の中もキレイになっている事だと思います。

▶ 排管の詰まりとニオイの悩みを解消！

また、13階のフランス料理の厨房では長年、排管の詰まりとニオイに悩まされていましたが、2年前に洗剤を酵素に切り替えてからは数日で不快なニオイは全くなくなりました。また以降は繁盛時の排水管からの逆流も全くなくなりました。

