

VOL.12 川尻 昌平氏 有限会社さのや 代表取締役社長



電化厨房を活用した理想のフードサービス実現に情熱を燃やす開業支援のプロフェッショナル

今回は、「有限会社さのや」代表取締役社長の川尻昌平さんをご紹介します。

川尻さんは、店舗「キッチンプラザさのや」を拠点に、厨房プランニングから調理器具・食器・消耗品の提案まで、フード

ビジネスの開業におけるトータルサポート事業を展開されています。そして、今回の「グルメック錦祭」さまの厨房計画に携わられるなど、電化厨房の導入活用にも積極的に取り組んでおられます。

川尻さんが電化厨房に興味をもたれたのは、約20年前、中国電化厨房研究会の幹事でもある下地隆さんとの出会いが発端だったとのこと。「当時飲食店を経営していた私は、近所にあった下地さんのお店を訪ねて大きな衝撃を受けました。なぜなら私達が暑い思いをしながら作っていたひじきの煮物を、下地さんはボタン一つで涼しい顔で調理していたからです。そこで初めてスチームコンベクションオープンの存在を知るとともに、電化厨房機器に強い関心を持ち、学び始めました。」

さらに、「飲食店経営者は本当に忙しくて、厨房がいわゆる『3K』

に該当するという自覚があっても、改善策をゆっくり考える余裕が無いのが実情です。そこで、快適性・衛生性・安全性・効率性などの多彩なメリットを持つ電化厨房の導入を、こうした課題に対する強力な解決策として提案することにしたのです。」と、電化厨房の活用を勧める理由を教えてくださいました。

一方で、川尻さんの目には解決すべき課題もはっきりと捉えられています。「スチームコンベクションオープンや新調理システムの活用は、確かに大きなメリットをもたらすものですが、必要な機器を導入しただけで、献立や調理工程などのソフト面への対応が不十分なために、「宝の持ち腐れ」となっている施設が多く見受けられます。そのため、私は下地さんと二人三脚で取り組むことで、そうしたソフト面の問題解決を図っていきたくと考えています。」

最近ではテストキッチンの開設に取り組む傍らで、食材会社とのコラボレーションによる提案も行うなど、さらに活躍の輪を広げる川尻さん。「『お客さまに満足いただける料理を提供する』というフードビジネス関係者の共通目標達成のため、今後も機器メーカーや食材会社などしっかりと連携をとって、適切なサポートに努めていきたいと思えます。」と語る「開業支援のプロフェッショナル」は、フードビジネスの未来を見据え、前進を続けています。

Profile 有限会社さのや 代表取締役社長。高校卒業後、電機メーカーに勤務の後、有限会社さのやに入社し、飲食店経営に携わる。その間、外食産業コンサルティング会社にも所属。2008年9月より現職に就任。「厨房機器からつま楊枝まで」をキャッチフレーズに、フードビジネス開業のトータル支援に取り組んでいる。

5C TOPICS



平成23年度総会・記念セミナーを開催

10月25日(火)に、中国電化厨房研究会の平成23年度総会ならびに記念セミナーを開催いたしました。記念セミナーでは「災害時に備えた食事提供システム」をテーマに講演・調理実演を行いました。詳細は、下記アドレス(業務用電化厨房総合案内サイト)をご参照ください。

(総会の議事資料ならびに実施報告がご覧いただけます。※要ID・パスワード)

<http://enec-n.energia.co.jp/chubo/members/kenkyukai/activity/index.html>

今月より中国電化厨房研究会からの情報発信を再開します!

会報誌やメールマガジンの発行を再開し、イベントの予定や省エネ豆知識などの情報をお届けしてまいります。今後とも皆さまのお役に立てる情報をご提供できるよう努めてまいりますので、引き続き、ご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。