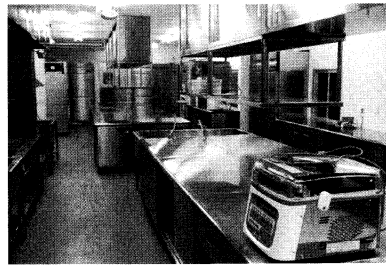


さのや、北海道で調理セミナー開催

厨房機器の導入、ハード両面でサポート



川尻社長



さのやが手がけたオール電化厨房

業務用厨房用品の販売、フードビジネスのサポート事業を行う(有)さのや(岩国市山手町1-17-6、資本金1,000万円、川尻昌平社長)は昨年12月、札幌市内の調理専門学校で調理セミナーを開いた。複数社の機器で調理ラインを組み、電力会社、食品メーカーも取り入れた珍しいセミナーとなり、最適な機器の組み合わせを提案した。

セミナーは、同社がプロデュースした冠婚葬祭グループ(岩国市)のオール電化厨房を視察した北海道の冠婚葬祭会社からの要望を受けて実現した。同施設はHACCPの概念に基づき快適な調理環境を兼ね備え、安心安全な料理の提供を実現している。

厨房機器メーカーが開催する

セミナーとは違い、異なるメーカーの厨房機器を選定して実施。違うメーカーの商品であっても、顧客のニーズや使い勝手の良さ、食器、消耗品類との関連性も考慮して厨房機器を導入する重要性を提案した。

セミナー開催を要望したのは、札幌市内を拠点に婚礼施設4カ所、葬祭会館約30カ所を展開する大手の冠婚葬祭会社。反響は大きく、セミナーを終えて以降、約2000万円の受注を受けた。

さのやでは、機器導入後の衛生管理、新調理システム(クックチル)真空調理による調理指導も行い、ハードとソフトの両

柳井商議所、ご当地料理を開発

主役は海の幸、チダイと瀬戸貝

柳井商工会議所は、岩国錦帯橋空港の開港をにらみ、ご当地料理を開発している。瀬戸内の水産資源のチダイと瀬戸貝をメインの食材に据えた郷土料理を考案。柳井発のご当地グルメとして、首都圏を中心にアピールしていく方針。

料理の食材には地元で馴染みのあるチダイと瀬戸貝のほかに、特産の自然薯、イチゴの活用も予定している。

近く考案した料理3品の試作品を発表。空港開港までにネーミングや値段を設定する。

面でサポートしている。

川尻社長は「重要なのは購入機器の性能を現場が十分引き出すこと」と、あくまでもユーザー目線で話している。

由宇建材グループ

新春合同例会を開催

由宇建材グループ(岩国市由宇町)による第25回新春合同例会が2月23日午後6時半から、ゆう温泉で開かれる。取引会社との親睦・情報交換を図るために開催している。

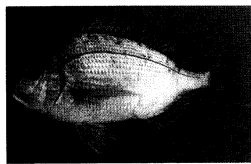
総合建築材料販売・施工の(株)由宇建材、(株)ゆう温泉、(株)東洋建材のグループ会社3社は昨年、トップが交代、友田洋介氏が社長に就任している。新体制になつてからは初の合同例会になる。

由宇建材は岩国、玖珂、柳井、周南、美和、大島に営業所を展開している。

レシピには一定の定義を設け、希望する市内の飲食店で提供するという。

この取り組みは、新たな特産品や観光資源の開発を総合的に支援する「地域力活用新事業」全国展開プロジェクト(中小企業庁補助事業)の採択を受け展開している。

柳井商工会議所では「食を目当てに柳井に来てもらえる



チダイ

ような特色ある郷土料理を提供していくと話している。