

Elanade THE KITCHEN エレナード・ザ・キッチン

エレナード・ザ・キッチンは、
さまざまなメーカーの電化厨房機器を
体験いただけるテストキッチンです。



「エレナード・ザ・キッチン」でできること

実際に厨房機器の調理体験ができる。

調理してみなければ実感できない機器の性能や料理の仕上がりをじっくり確認いただけます。機器の基本操作や料理の試作、調理方法・工程の確認なども可能です。

こんな方にオススメ！

- ✓ 簡単にクックチルの流れを確かめたい
- ✓ 急速冷却後の料理の仕上がりを見てみたい
- ✓ 真空調理を試してみたい
- ✓ 電化機器のトレーニングをしたい
- ✓ 新しいメニューを開発したい
- ✓ テイクアウトやデリバリーのコツを知りたい
- ✓ 再加熱した完調品の味を確かめてみたい

メーカーやキッチンコンサルタントによるセミナーを受講できる。

幅広い業種のお客さまを対象に、厨房機器の特性を活かした使いこなし方や、さまざまな調理方法など、専門講師によるセミナーを開催いたします。



各種厨房機器を稼働させ、セミナーや研修会場としてもご利用いただけます。



ご体験いただける機器

新調理システム※対応機器を一通り揃えております。

ご要望に応じて、下記以外の機器を体験することも可能ですので、お気軽にお問合せください。

※新調理システムとは、加熱調理後の食材を急速冷却することで安全に保存し、再加熱して提供するシステム。

スチームコンベクション オープン

水蒸気と熱風を用いて、「焼く・煮る・茹でる・蒸す・炒める・炊く」が一台でできます。



見やすく操作が簡単なタッチパネル



パリオッキングセンター

「焼く・煮る・茹でる・炒める・揚げる・圧力調理」が可能な万能調理器です。



ブラストチラー

粗熱取り・急速冷却・急速凍結するための機器です。加熱したての熱々の食品を入れることができます。

リヒート ウォーマー キャビネット

クックチル食材を冷蔵状態で食器に盛り付け、庫内にセット。タイマー設定でチルド保存から再加熱まで自動で切り替わる再加熱機器です。



フリーゾーンIH

トッププレート全面で加熱ができる業務用IHコンロです。



真空包装機

プラスチックフィルムなどの密閉した袋内の空気を除去することで、包装の内部を真空状態にできます。

セミナー・機器体験の
お申込みはこちらから！

セミナーや各機器の体験は当社公式ホームページからお申込みいただけます。その他にも厨房にまつわる情報を発信しておりますので、ぜひご覧ください。

<http://www.hepco.co.jp/business/electrification/equipment/kitchen.html>



お問合せ先

北海道電力株式会社
電化ソリューションセンター 省エネサポートグループ
TEL 011-251-8073 FAX 011-271-1860

会場のご案内

〒060-8639 札幌市中央区大通東1丁目2番地
北海道電力本店社屋内 本館1F ATM横
駐車場の数に限りがございますので、公共交通機関をご利用ください。

