

ワンダーシェフ業務用圧力鍋

使用例のご案内

東大阪 丸亀麺学校 様 ★豚骨スープ 叉焼



東大阪市の「丸亀麺学校」には、日本国内だけでなく、海外からも「本場の麺づくりを学びたい」という志を持った人々が集まる。授業では、ワンダーシェフの業務用圧力鍋30Lと電気圧力鍋8Lが使用されており、豚骨スープやチャーシューの調理に活躍している。

同校では、単なる調理技術ではなく、飲食経営における生産性や再現性も重視した教育を行っており、圧力鍋はその理念を体現する存在だ。取材日には、アメリカから来日した旅行者が「日本のラーメン文化を本格的に学びたい」と1日コースを受講。圧力鍋を使った豚骨スープや、清湯スープ、チャーシューなどを、わずか

5時間で仕上げる工程を体験した。

短時間で本格的な味を実現できる圧力調理は、料理学校の教材としても最適であり、世界に日本の食文化を伝える“教育の現場”でも選ばれている。



株式会社ワンダーシェフ



短時間で伝える本格の味

丸亀麺学校の実習では、ワンダーシェフ30L圧力鍋でスープを、電気圧力鍋8Lでチャーシューを調理する。海外からの受講者も、圧力調理の効果に驚くという。短時間で本物の味わいを引き出す体験は、日本のラーメン文化の奥深さを世界に伝える“教育の一部”となっている。

教育を通じて伝える省力化の知恵

丸亀麺学校は、職人技だけでなく「経営」を学ぶ学校でもある。

人手不足や労働時間の制約といった現実的課題に対し、圧力鍋を活用した効率的な調理法を教育に組み込む。飲食業界の人手不足の中、手間を減らしながら味を守るその方法論は、未来の料理人たちに“持続可能な店舗運営”を教えている。



協力

丸亀麺学校



業務用圧力鍋製造・販売

株式会社ワンダーシェフ

所在地：〒561-0825 大阪府豊中市二葉町1-19-19

電話番号：06-6334-4341

サイト：https://www.wonderchef.jp/cooker_pro/



購入前にレンタルも行っています。
お申し込みはメールかお電話で。