

～スーパーマーケット～

株式会社 ビッグヨーサン 機
横浜都筑店

ご使用機器

CSWH-GW101 〈2台〉
(10 段式スチームコンベクション)

CF2-GD23R 〈4台〉
(ろ過機内蔵フライヤー)

XY-1260-T 〈1台〉
(ガステーブル)



神奈川県の北山田駅から歩いて約 2 分、ビッグヨーサン横浜都筑店がある。車通りの多い道路に面しており、100 台以上収容可能な駐車場がある為、車での買い物にも便利である。

もともと、商人の家系で育った会長の本多洋二様が、当時築地で“よーさん”という愛称で親しまれていたことから、“ビッグヨーサン”という店名にしたとのこと。

そんなビッグヨーサンは創業以来、築地から生鮮食品を仕入れており、豊洲市場に移ってから、毎朝社員の方が食材を見極め鮮度の良い食品を買い付ける。鮮度が良いにも関わらず破格の値段でお客様に提供をしている為、毎日どの時間帯でも店内は大賑わいだ。

「当店は火曜日に“火得”というセールを開催しており、火曜日は店内に入れにくいくらいお客様でいっぱいになります。また、夏祭り等の楽しいイベントも定期的に開催しているので、お子様連れのお客様もたくさん来店下さいます。」と話して下さったのはチーフの大野様。

特に好評なのは、スーパーマーケットでは珍しいマグロの解体ショーである。毎週必ず開催できるのは、代々続く築地との深い関係を維持できているからである。マグロ以外にも新鮮な魚が数多く並ぶ。「魚の美味しい食べ方をお客様に伝えています。たくさん魚を食べて健康になってほしいです！」

地域密着型で新鮮激安がモットーのビッグヨーサン。社長自ら店内に入り、その場で新しいメニューを開発したりと、常に現場の最前線に立ち会社全体でお客様に笑顔になってもらう為に日々取り組んでいる。

「近い将来、店内の食品を使って調理したレストラン“グローサラント”を展開していきたいと考えています。そのときも是非コメットさんの製品を入れたいですね。」

ビッグヨーサンは今後も進化し続けていくに違いない。

住所：〒224-0021

神奈川県横浜市都筑区北山田 1-1-76

TEL：045-591-4311

営業時間：〈月～金〉9:30～21:30

〈土日祝〉9:00～21:30

定休日：年中無休

大野様考案の
都筑玉

かなり大きいです！



看板にはビッグヨーサン
の目玉商品である
鮭が大きく描かれています！

鮮魚コーナーはとっても
広いです！



～スチームコンベクションオープン～



左：大野様 右：日和佐様

「スチコン購入前、4メーカーくらいに絞っていましたが。そこから比較表、見積を出すなどして、2メーカーに絞られた内の1つがコメットさんでした。」とお話し下さったのは東京ガスライフバル横浜中央の日和佐様。「最初はもう1社の方に心が傾いていましたが、修理の対応の良さ、国産メーカー等の理由によりコメットさんに決めました。アフターフォローが半端なく素晴らしいです！」と大絶賛。

スチコンは毎日10種類以上のお惣菜に活用していて、様々な焼き物はもちろん、煮物もスチコンで作っている。

基本的にはレストランでの経験がある大野様が考えた加熱レシピを内部に登録し、メニュー名を選ぶだけで加熱ができるおまかせ調理を使って加熱している。「いちいち設定しなくて良くて、誰が作っても簡単に同じものが出来る点が良いですね。自動洗浄も付いていてとても助かっています。」

～ろ過機付きフライヤー～

「もともとフライヤーも探していて、スチコンがコメットさんのに決まったのでフライヤーも一緒に、との事でした。でも、ろ過機が内蔵されているタイプは他のメーカーに無いのでおススメでした。」と日和佐様。

「ろ過機が内蔵されているので場所をとりませんし、簡単に油が綺麗になるのでコスト削減になります。油が綺麗になることでお客様に美味しい揚げ物が提供できるので一石二鳥です！」と大野様。

揚げ物の種類も豊富で店頭にはたくさんの揚げ物が毎日並びます。



定期的な濾紙を交換します。