



～和食・仕出し～

施工 アルファ厨房有限会社

## 和食 宏 様

ご使用機器

CSI3A-G5U+CSI3A-E5D

(5 段式スチームコンベクション 2 段積)



住所：〒860-0066

熊本県熊本市西区城山下代 3 丁目 5-32

TEL：096-329-2888

席数：40 席

営業時間：11:00～14:00(OS)(15 時閉店)

17:00～20:00(OS)(21 時閉店)

定休日：火曜日

熊本市西区にある和食 宏。2015 年 7 月にオープンし、今年で 10 年目となる和食 宏は地元のテレビ局からも取材される、大人気店です。開業当時からコメントカトウ製のガス式スチームコンベクションオーブンを一台導入していただいたが、今回提供時間短縮の為、既存機器の下段に電気式のスチームコンベクションオーブンを追加導入いただいた。

「今まで 1 台だったため特に仕込みをする場合は、二回転必要でした。2 台目の導入で一回転で済むようになり時間の削減に繋がっています。主に上段で焼物、下段で蒸し物として使用しています」とお話しいただいたのはオーナーの濱口友宏様。オーナーは、県外の和食料理店で修行のちに、ご実家の寿司店で更に修行を重ね、2015 年に独立。現在は奥様と二人三脚で営業中。

和食 宏のおすすめメニューは”あら炊き定食”と 1 番人気の”おすすめ御膳”(あら炊き・お寿司・刺身・天ぷら・あら汁・小鉢・茶碗蒸し・デザート)。また、力を入れている熊本県産の真鯛と醤油を使用した”鯛のあら炊き”や、”国産豚ホルモン煮込み”等は HP で購入、全国発送可能だ。

「当店は和食と仕出しを主に扱っておりますが、スチコンを利用して冷凍商品の開発であったり、当店ではまだまだ力を入れていなかった EC 項目での販路を拡大させたいです。スチコンの台数増加に伴い、製造能力のアップと作業効率の改善に期待しております。」とオーナー。

今後の和食 宏は開発熱心なオーナーによって商品は新しく進化し続け、地元のみならず EC を通じ全国のお客様に愛されていくだろう。

## O店内の様子



二階広間



一階座敷

他にテーブル席や  
小部屋等  
もあります！

株式会社 コメントカトウ



鯛のあら炊き

下処理から  
丁寧に手作り！  
HP から購入  
できます



人気セット (マグロセット)



ホルモン煮込み



下段に二台目を  
導入いただきました！

…熊本地震の経験から  
今回は電気式スチコンを導入。

