

遊食豚彩いちにいさん

Vol. **143**

鹿児島市にある「遊食豚彩いちにいさん」は、鹿児島黒豚をはじめ、鹿児島ならではの食材を活かした料理を提供する黒豚料理専門店である。

店名の「いちにいさん」は、鹿児島から国道3号、2号、1号線を東京へ向かって進み、有楽町で商いを始めたことに由来する。鹿児島の食材の魅力を多くの人に届けたいという思いが込められている。

看板メニューのしゃぶしゃぶをはじめ、鹿児島の食材を活かした料理を提供。落ち着いた和の空間で、観光や会食、家族での食事など、幅広いシーンで利用されている。

フライヤーの導入を検討するにあたり、東京ビッグサイトで開催された展示会に足を運んだが、類似した製品が多く、機種ごとの性能や価格の違いが分かりにくかったため、導入機種を決めるまでには至らなかった。

その後、福岡・マリンメッセで開催された展示会を訪れた際、コメットカトウの担当者から製品の特徴や他社製品との違いについて説明を受けた。製品への理解が深まったことに加え、的確で丁寧な対応にも信頼感を持ち、導入を決定した。

現在は、とんかつや串揚げ、きびなごのフライ、素揚げなど、さまざまな揚げ物調理にフライヤーを活用している。

店長の濱田様は、導入後の変化について次のように話す。

「導入前は、油のろ過や清掃に時間がかかり、作業者の負担となっていました。導入後は、本体に内蔵されたる過機能によって油の管理がしやすくなり、油の品質維持や交換回数の削減につながっています。また、清掃しやすい構造により、日常の衛生管理も効率化。ろ過や清掃にかかる作業負担を軽減しながら、厨房作業を行えるようになりました。温度管理も安定し、揚げ上がりの品質がそろいやすくなったことも導入後のメリットです」

今後は、鹿児島の食材を活かしたメニューのさらなる展開に加え、新しいスタイルのしゃぶしゃぶやランチメニューなども検討している。地域の食文化を大切にしながら、さまざまな料理を通して鹿児島の魅力を届け、より良い食事の時間を提供していく。



鹿児島本店



店内の様子



黒豚ロースかつ



新鮮きびなごフライ



店長の濱田様



住所

〒890-0056 鹿児島県鹿児島市下荒田 1-21-24

☎ 099-285-8123

営業時間

11:00～21:30(L.O.21:00)

定休日

無し(年始を除く)

席数

66 席(カウンター:14、テーブル:52)

ご使用機器

CF3-E18R