

情報公開日：2018年7月24日



## 人手不足に悩む、飲食店に朗報。

RATIONAL が「居酒屋イベント」を開催。

小型スチームコンベクションオープン SelfCookingCenter®XS で人手不足を解決する方法を披露しました。

スチームコンベクションオープンの専門ブランド RATIONAL を取り扱う株式会社ラショナル・ジャパン（東京都千代田区、代表取締役社長 納土弘史、以下「ラショナル」）は、居酒屋をはじめとした飲食店を対象に、調理を通して人手不足を解決する方法を披露する「居酒屋イベント」を、2018年7月24日にホテル アジュール芝浦（東京・港区）にて開催したことをお知らせいたします。\*RATIONAL は、ドイツ・バイエルン州ランツブルクに本社を置き、世界で50%以上のシェアを持つ、世界で初めてスチームコンベクションオープンを発明した専門ブランドです。

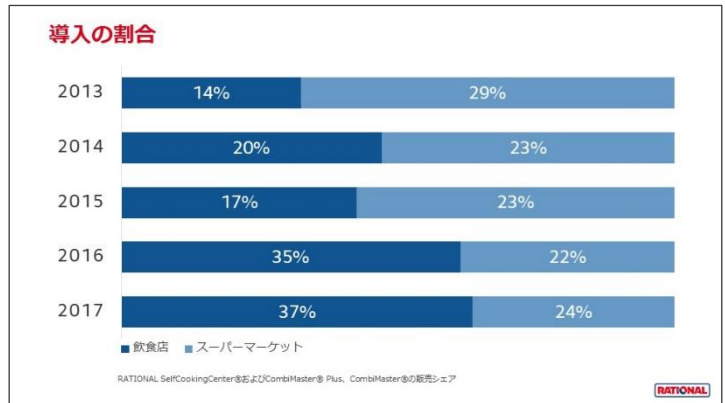
居酒屋業態をはじめ飲食店関係者が多く集まったこのイベントでは、RATIONAL のスチームコンベクションオープン SelfCookingCenter®による調理を通して、人手不足や厨房の悩みを解決する方法が披露されました。具体的なポイントは以下のとおりです。

- ▶ アルバイトなど調理経験がない人でも、だれでもワンタッチで一流シェフと同じ調理品質を実現できる。
- ▶ 異なる食材を同時に調理できるため、さまざまなメニューのアラカルトオーダーにも容易に対応できる。
- ▶ 必ずバラついてしまう大量調理時の仕上がりを、ムラなく均一な品質で仕上げられる。
- ▶ 汚れや水アカを認識する高度な自動洗浄ができるため、閉店後の清掃に、時間や人件費がかからない。

パネルディスカッションでは、手羽先サミット 2018 にて金賞を受賞した居酒屋「牡蠣喰家来」の井上公司氏により、人手不足にも関わらず繁盛店を築く方法が紹介されました。またラショナルでは、皆さまの厨房にどのように貢献できるのか、調理実演などをより少人数で体験できるラショナル・クッキングライブを日本全国各地で毎週開催しています。参加は無料。このイベントを見逃してしまった方は、ぜひ一度、お近くでご体験ください。開催情報はこちら：<https://bit.ly/2lleyT6>

### 「居酒屋イベント」の内容

冒頭に、ラショナルの代表取締役社長 納土弘史は「居酒屋業態を中心に、日本市場に特化した最新の小型スチームコンベクションオープン SelfCookingCenter® XS（2016年12月発売）の導入が加速している」と説明。さらに「居酒屋業態をはじめとした飲食店の皆様に、なぜこれだけ多く導入をいただいているのか、このイベントを通して改めて紐解きたかった」と語りました。実際にラショナルにおける飲食店の導入は、メインユーザーであるスーパーマーケットをすでに超え、ここ2年で倍増。RATIONALの SelfCookingCenter® が居酒屋をはじめとした飲食店に、いかに多くの支持をいただいているかが分かります。



クッキング・デモンストレーション（調理実演）では、アプリケーションシェフ部長 岡田浩和が、SelfCookingCenter®を用いて、大量の手羽先をムラなく均一に仕上げたり、焼き野菜やホットケ、ピザ、ネギの肉巻、チャーシューなどの同時調理を披露しました。匂い移りすることがないのも大きな特長のひとつです。



さらに「調理を通して人手不足を解消する方法」を紹介。そのひとつが RATIONAL の独自技術 iCookingControl®と呼ばれる自動調理機能です。従来はアルバイトなどが中心の調理オペレーションのため、調理品質や教育に頭を悩ませていた方も多くいらっしゃいます。しかし、SelfCookingCenter®なら調理するものをパネル上で選び、ボタンを押すだけで、だれもが一流シェフと同じ品質で仕上げることができるのです。これによって、さまざまな調理に多くの人手やスペースを割くことなく、厨房を運営することが可能になります。

「厨房における革新的なソリューション」と題されたパートでは、サービス部 部長の稲田康弘が登壇。クラウド上で、各地の厨房とお手持ちのデバイスをつなぐ、RATIONAL 独自のシステム ConnectedCooking を紹介しました。ConnectedCooking は、SelfCookingCenter®のユーザーであれば、だれもが無料で活用することができる画期的なシステム。複数の店舗展開でも、手元のデバイスで本部作成の新メニューを瞬時に SelfCookingCenter®へ転送できたり、

**厨房のための革新的ソリューション**

クラウド上で、  
厨房 と お手持ちのデバイス をつなぐ独自のシステム

ConnectedCooking

製造する際の安全管理手法として注目を集め、義務化の波が近づいてきている HACCP のデータを自動記録できるなど、その場になくても、手元のデバイスで簡単に一元管理できるこれまでにない画期的なシステムです。

イベントの後半には、飲食店の激戦地・北海道 すすきので人気を博し、手羽先サミット 2018 にて金賞を受賞した居酒屋「牡蠣喰家来」の井上公司氏（写真右）を、東日本営業部 部長の竹見俊輝がインタビュー。さまざまな質問が飛び交うなか、井上氏は自身の店舗における SelfCookingCenter®XS 導入後の主な変化を次のように語りました。

- › 調理するスタッフによって仕上がりにバラツキがあったが、高い品質で均一な仕上がりを実現。
- › 導入前は 20 品目以上のメニューを焼き台で調理していたが、現在は SelfCookingCenter®XS 2 台。その同時調理機能で調理時間が大幅に削減。
- › 外はカリッと、中はジューシーな美味しい手羽先を SelfCookingCenter®で開発。手羽先サミット 2018 でも金賞を受賞するほどの高品質調理を実現。



ラショナルでは、スチームコンベクションオープン SelfCookingCenter®が皆さまの厨房にどのように貢献できるのか、調理実演などをより少人数で体験できる、ラショナル・クッキングライブを日本全国各地で毎週開催しています。参加は無料。ぜひ一度、お近くでご体験ください。開催情報はこちら：<https://bit.ly/2lteyT6>

#### 記事掲載時の読者様用 お問い合わせ先

株式会社ラショナル・ジャパン

TEL: 03-6316-1188 URL: [rational-online.com](http://rational-online.com)

#### 本リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ラショナル・ジャパン マーケティング部

富藤元一 [m.tomifuji@rational-online.com](mailto:m.tomifuji@rational-online.com) / Tel: 03-6316-3709

花島香織 [k.hanashima@rational-online.com](mailto:k.hanashima@rational-online.com) / Tel: 03-6316-1155

facebook <http://facebook.com/RATIONALAG>

twitter [http://twitter.com/RATIONAL\\_AG](http://twitter.com/RATIONAL_AG)

Youtube <http://www.youtube.com/user/RATIONALAG>

#### About RATIONAL

ラショナルグループは、業務用厨房における加熱調理のマーケットとテクノロジーをリードする、1973 年に創立したドイツ・バイエルン州ランツブルクに本社を置く世界的な企業です。1976 年に世界で初めて、スチームを利用したコンベクションオープンを発明。今日では世界で 50%以上のシェアを記録しています。2000 年の株式公開以来、ラショナルはドイツ取引所のプライム・スタンダードにランクされ、現在では MDAX に上場されています。また、顧客に可能な限りの利益を提供し続けていくことが、ラショナルの最大のミッションです。国際的な賞の数々が、RATIONAL が成し遂げてきた製品クオリティを証明しています。