

業務用 クッキングシート

クックパーEG[®]

小型スチコン用

ご採用店様取材実例



カフェ向け小型スチコンレシピ

カフェやバルなど、コンパクトな厨房で活躍する小型スチコンには、2/3ホテルパンにジャストサイズの「クックバーEG®小型スチコン用」で作業効率が高まります。



トマトイ

パイ層をくずさず取り分けでき、作業効率もアップ。



■材料

(2/3 20mmホテルパン使用 60g×6個分)

冷凍パイシート1枚、薄力粉(打ち粉用)適量、トマト1個、ツナ缶(ツナ缶1缶、パン粉12g、粉チーズ大さじ1、イタリアンパセリ(みじん切り)小さじ1、オリーブオイル大さじ2)、卵黄・水 各適量

■作り方

- ①冷凍パイシートを常温で少しやわらかくし、打ち粉をして麺棒で少し伸ばしてから6等分に切る。
- ②トマトを水洗いし、ヘタをくりぬいて薄い輪切りにする。
- ③汁気を切ったツナに、パン粉、粉チーズ、イタリアンパセリ、オリーブオイルを加えて混ぜ合わせる。
- ④ホテルパンに「クックバーEG®小型スチコン用」を敷いて①を並べ、フォーク等で生地全体に空気穴を空け、卵黄を水でのばしたものを刷毛で塗る。

⑤④にトマトとツナ缶粉をのせ、200℃に予熱したスチコンのホットモードで7分間加熱する。

⑥加熱後、具全体を軽く混ぜ合わせる。

●エネルギー：152kcal／個

●食塩相当量：0.4g／個



チーズまんじゅう

こげつかず、ふっくらとした焼き上がり。



■材料

(2/3 20mmホテルパン使用 16個分)

バター75g、砂糖75g、卵75g、薄力粉225g、ベーキングパウダー6g、クリームチーズ300g、卵黄(塗り用)1個

■作り方

- ①ボウルにバターと砂糖を入れて混ぜ合わせ、白っぽいクリーム状になったら、卵を溶いて加え、さらに混ぜ合わせる。
- ②粉類を合わせてふるいにかけ、①に数回にわけてさっくりと混ぜ合わせ、生地をひとまとめてビニール袋に入れ、冷蔵庫で30分以上寝かせる。
- ③生地とクリームチーズをそれぞれ16等分して丸め、生地の中にクリームチーズを入れて丸める。
- ④ホテルパンに「クックバーEG®小型スチコン用」を敷いて③を並べ、表面に刷毛で卵黄を塗る。

⑤170℃に予熱したスチコンのホットモードで18分間加熱する。

●エネルギー：181kcal／個

●食塩相当量：0.3g／個



ベーコンとチーズのエビ

並べた時の位置ずれが、楽に修正できる。



■材料

(2/3 20mmホテルパン使用 4個分)

ホットケーキミックス200g、プレーンヨーグルト80g、ベーコンスライス4枚、ピザ用チーズ40g、薄力粉(打ち粉用)適量

■作り方

- ①ボウルにホットケーキミックスを入れ、ヨーグルトを加える。ひとまとまりになるまで手でこねたら、4等分して丸める。
- ②台に打ち粉をし、①の生地を幅7~8cm、長さ18~20cmになるまで麺棒で伸ばす。
- ③②にベーコンをのせ、チーズを散らし、生地の手前と奥を重ね合わせるようにしっかりとたたむ。合わせ目を下にして軽くなじませ、円柱形に整える。
- ④ホテルパンに「クックバーEG®小型スチコン用」を敷いて③を並べる。キッキンはさみで斜めに2cm感覚で深く切れ目を入れ、切れ目を左右に開いて麦の穂形にする。

⑤200℃に予熱したスチコンのホットモードで9分間加熱する。

●エネルギー：317kcal／個

●食塩相当量：1.2g／個



SHOP DATA



KOJIMACHI CAFE

東京都千代田区麹町1-5-4
ライオンズステーションプラザ半蔵門1F
TEL:03-3237-3434
月~金 11:30~23:00
土 12:00~22:00
日 12:00~18:00
席数:55席
客単価:1200円(昼)、4000円(夜)

シェフ
松浦亜季さん

カット済みで便利な上、いろいろな使い方ができるのがいいですね。クックバーEG®は料理品質も向上させてくれます。

カット済みクッキングシートで小型スチコンの作業性アップに

東京・千代田区のカフェ「麹町カフェ」。居心地のいい空間と上質な料理が評判を呼び、55席の店舗が連日満員となる。小型スチコンはもちろん、その他の調理にも幅広く使われているのが、クックバーEG®小型スチコン用だ。

東京のビジネスの中心地・麹町で、昼3回転夜2回転と圧倒的な支持を受けている「麹町カフェ」。店名はカフェだが、こだわりの素材を集め、店内手作りで仕上げる料理はレストランのレベルで、オリジナルドリンクを楽しむカフェタイムの来客も多く、終日リピーターで賑わっている。この繁盛店の仕込み・仕上げに欠かせないのが小型スチームコンベクションオーブンである（以下スチコン）。「肉や魚の料理からお菓子まで、スチコンの料理には、クックバーEG®が大活躍しています。熱に強く、焼成から蒸し物まで活用できるので大助かり。自家製料理がほとんど当店では、スチコン以外にもさまざまなお用途があるので、クックバーEG®が1日に1本なくなることも珍しくありません」と語るのが、同店を経営する（株）エビエリのエグゼクティヴシェフ松浦亜季氏で

ある。ホテルパンサイズにカット済みで厨房の負担を減らす「クックバーEG®小型スチコン用」は、多彩な料理を膨大な客数に提供するために欠かせぬ備品となっています。一枚ごとに簡単に取り出せるスペイナル方式も、忙しい調理場にはありがたい。「今回の料理の他にも、秋刀魚のコンフィ（オイル煮）、ケーキのデコレーション用チョコレート絞り袋、合わせバターの成形など、工夫次第で色々な使い方ができます」また、クックバーEG®はこうした用途の広さや作業性アップに加え、料理の味わいを高める機能も持っている。パサツキやすい鶏胸肉や固く締まりがちなハンバーグなどでは、肉汁の流出を抑える効果があり、ジューシーな焼き上りになる。作業効率とともに、料理品質向上のためにも、「クックバーEG®小型スチコン用」を幅広く活用してみたい。



紅茶のビスケット(スcone)



ローストチキンとアボカドとシャーレージュのサンドイッチ

紅茶の茶葉入りのスconeに、ポストハーベストフリーのニュージーランド産ネーブルマーマレードとホイップクリームを添える。食べ飽きないまろやかな味わいだ。

タイムとオリーブオイルの香りで焼き上げた鶏胸肉、アボカド、自社農園産の赤キャベツをライ麦入り自家製カンパニュウでサンド。同店のベストセラー商品である。



cafe-sweets vol.165掲載

SHOP DATA



ほっこり和食 莫莫居 鶯
東京都豊島区西池袋1-18-1 五光ビルB1
TEL:03-3987-0085
ランチ 月～日
11:30～15:00(L.O. 14:30)
ディナー 月～土
17:30～0:00(L.O. 23:00)
日、祝日 17:30～23:30(L.O. 22:30)
席数:100席
客単価:800円(昼)、3800円(夜)



**料理長
川島隆幸さん**
ロスが出ないカット済み
は、すばやい仕事ができる
という利点もあります。



1.営業中はコンビモードの230°Cに設定し、ほとんどの焼き物を小型スチコン(タニコー製)2台でこなす。30分間庵地に漬け込んだ鮭の切り身は、4分間に焼き上げる。忙しい時間には、カット済みタイプのクッキングシートを使い、しばらくスチコンに入れたい。**2.**豚ロースは味噌を使った南蛮ダレの朴葉焼きに。タレや肉から出た脂が朴葉からこぼれても、クックパーEGなら天板まで通さず、洗う手間が大幅に省ける。うっかり短く切りすぎで、汁が天板にこぼれるミスもない。**3.**火の通った鮭は身がくずれやすいが、クックパーEGは料理離れが良いため、余計な気を使わずに盛り付けに移れる。



小型スチコンフル活用には カット済みクッキングシートを

東京・池袋の和食居酒屋「莫莫居 鶯」では、昼・夜とも小型スチコン2台をフル活用し、100席分の焼き物をこなしている。厨房は4名。ピークタイムの注文を確実にさばくため、便利なカット済みクッキングシートは大きな力になる。

やさしい料理」をテーマに、旬の食材による日本料理が人気の居酒屋である。日本酒や焼酎の品ぞろえも豊富で、庶民的な飲食店が集まる池袋西口にあって、大人がくつろげる上質な空間として常連客を集める。

同店の営業に欠かせないのが、小型スチーム「ノベクションオーブン」(以下スチーモ)。昼・夜とも、ほとんどすべての焼き物メニューを、スチーモで焼き上げる。「スチーモ」はフル稼動で、クリッキングシートの役割も大切。今回の料理でも、朴葉焼きの味噌付いて身がくずれてしまうと、お客様までに出せません。その点カク・パーEG®なら、安心して使うことができます」同店料理長川島隆幸氏はこのように語る。両面シリ

コーン樹脂加工のクッキングシートクックパーEG[®]は、汁や油を通してにくく料理がくっつかずサラっとはがせるのが特長だ。クックパーEG[®]のラインナップで、川島氏が忙しい店にすすめるのが小型スチコン用である。パンに合わせたサイズにカット済みで、毎回長さを合わせて切る手間が省ける。

「パンに合わせて切るようには言つていました。が、つい長めになつたりして無駄がでます。注文が重なつてくると、切つている時間も惜しい。カット済みタイプなら、ロスも出ないし、すばやく調理に移れます。忙しい厨房には、小型スチコン用がおすすめですね」



ハーブ豚ロースの味噌南蛮焼き

味噌南蛮ダレは白味噌ベースで、コチュジャンやテンメンジヤンの入った深みのあるピリ辛味。お酒にもご飯にも相性は抜群だ。2品ともコース中の料理である。



鮭の柚庵焼き いくらおろし

脂がのった旬の鮭を、青柚子の香りをきかせた柚庵焼きに。さっぱりとした味わいの品のいいひと皿だ。いくらを添えて親子仕立てとし、色鮮やかな銀杏を添える。

SHOP DATA



レストラン サカキ

東京都中央区京橋2-12-12サカキビル1F
TEL: 03-3561-9676
11:30~13:30(L.O.)、
18:00~20:30(L.O.)、日曜・祝日定休
席数: 56席
客単価: 1500円(昼)、10000円(夜)

シェフ
榎原大輔さん

忙しい店のスチコンには
カット済みのクッキング
シートがおすすめです。



ハンバーグの仕上げは小型スチコン(ホシザキ電機「クックエブリオ」)で。仕込みではフライパンで香ばしい焼き色をつけて火を通し、オーダーが入ったら220°C・スチーム40%のコンビモードで7分間焼く。肉をたっぷりと使っているため肉汁や油が出るが、クックバーEG®がパンまで通さない。

地鶏モモ肉は、仕込みと仕上げの両方に小型スチコンを使用。どちらもパンサイズのシートが必要で、カット済みのクックバーEG®小型スチコン用は非常に便利だ。食材離れがよく、ストレスなしに仕上げができる。



小型スチコンの力を引き出す カット済みクッキングシート

東京の都心・京橋で、昼は洋食 夜はフレンチを提供する「レストラン サカキ」。ランチでは開店前から行列ができ始め、メニューの半数が売り切れる。この忙しい厨房を支えるのが小型スチコンとカット済みクッキングシートだ。

1951年創業の老舗洋食店の4代目、榎原大輔氏が店を任せられたのは2003年から。フランスの超一流店で修行を重ねた同氏は、夜にフレンチを始めるとともに、昼の洋食メニューのブラッシュアップも行って、ランチは連日150食、56席が3回転する大繁盛が続いている。このランチをスムーズにこなすために必須の設備が、小型スチームコンベクションオーブン(以下スチコン)である。「注文から10分以内に仕上げるために、そして大量の仕込みをするために、スチコンは欠かせません。クックバーEG®は、このスチコンの能力を引き出す便利なクッキングシートで、店に戻ってきてからずっと愛用しています」

両面シリコーン樹脂加工のクッキングシート「クックバーEG®」は、油や汁を通して、料理や天板とくっつかずにサラッとくっく、料理や天板とくっつかずにサラッ

こう述べる榎原氏が評価するのが、小型スチコン用のクックバーEG®だ。パンに合わせたサイズにカットされており、長さを合わせて切る手間を省いて、すぐに使つことができます。

「見口一ルタイプの方が便利なように思えますが、毎日の決まった作業を素早くこなし、紙の無駄が出ないことを考えれば、カットタイプがベスト。特に当店のランチのような忙しい厨房には、こちらが向いていますね」

繁盛店の店主も認めるクックバーEG®小型スチコン用を上手に活用したい。



月刊食堂2013年11月号掲載



地鶏モモ肉のチーズパン粉付け焼き

オーブンで火を通した地鶏に、チーズとパン粉の香ばしい生地をのせて焼き上げる。付け合せのジャガイモのグラタンもおいしい。スープとライス付き。



ハンバーグ デミグラスソース

粗挽き肉をたっぷり使ってつなぎを少な目にした、食べ応えのあるハンバーグだ。デミグラスソースは、赤ワインの香り高い味わい。スープとライス付き。

業務用

AsahiKASEI

旭化成ホームプロダクツ

クッキングシート クックバーEG® 〈小型 スチコン用〉

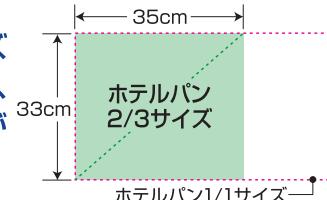
1枚ずつに切れているホテルパン2/3サイズ



段ボール入数が10本に!
よりお求めやすくなりました。

メリット

- ① ホテルパン2/3サイズにカットしてあるので、シートを切る手間がかかりません。

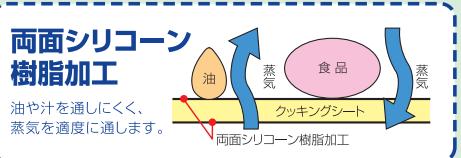


- ② 1枚ずつラクに取り出せ、天板にすばやくセットできます。
③ 箱に金属刃がついていないので、簡単に廃棄できます。



特長

- ①両面シリコーン樹脂加工で表裏なく使用できるので、作業効率がアップします。
②油や汁を通しにくいので、天板の洗浄作業が軽減できます。
③料理が天板にくっつかずサラっとはがせるので、キレイに仕上がり、食材の歩留まりがアップします。
④蒸気を適度に通すので、蒸し料理にも適しています。
⑤耐熱温度は250°C(20分)で、幅広いメニューと大量調理に対応できます。



商品	規格名／規格	1本の希望小売価格 (税抜き)	パッケージサイズ(mm)	
			入数／重量	梱入数／重量
			JANコード	ITFコード
	小型スチコン用 33cm×35cm 50枚入	800円	幅340×奥55×高55 50枚 / 276g	幅293×奥125×高350 10本 / 3.2kg
				24901670108464

●長時間の加熱ではシートがこげることがあります、食品には影響はありません。 ●本品は食品衛生法に基づいて定められた「食品、添加物等の規格基準」に適合しています。

〈お問い合わせ先〉

旭化成ホームプロダクツ株式会社

〒101-8101 東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビルディング TEL.03-3296-3430
〒530-8205 大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル TEL.06-7636-3993
〒810-0012 福岡市中央区白金1-20-3 紙与薬院ビル TEL.092-526-2127

ホームページアドレス
<http://www.asahi-kasei.co.jp/saran/products/business>

®は登録商標を示します。