

My Best Partner



CAINOYA/owner-chef
Takayoshi Shiozawa



このグラス洗浄機は、僕にとって、
なくてはならないパートナー。

ウィンターハルターのグラス洗浄機を導入して20年。「グラス洗浄機はなくてはならない存在」と話すのは、京都・CAINOYAの塩澤隆由シェフです。今回、塩澤様の導入のきっかけや導入後のオペレーションをご紹介します。

繊細なかたちのグラスも、くもりなく美しく仕上がる

一つひとつがまるで芸術品のように輝くグラスたち。ここでは、塩澤さんが営む京都のレストラン・CAINOYAです。「ワインのおいしさが最高に引き立つグラスを用意しています」と話す塩澤さん。店には、1脚1万円～2万5千円という20種類もの高価なグラスがずらりと並びます。「CAINOYAの強みはペアリング。多いときで1日に200個ものグラスを使います。だから優秀なグラス洗浄機が必要なんです」。Winterhalterのグラス洗浄機を使えば、どんなに繊細なかたちのグラスでも、くもりや水垢が残ることなく、美しく仕上がるどころが魅力だと話します。



拭き上げ不要だから、営業後も早く帰れる

CAINOYAでは毎日大量のグラスを使いますが、現在従業員は雇わず、夫婦2人だけで切り盛りしています。「皿洗いのアルバイトを雇うことはあっても、高価なグラスは触らせられない」と話すのはマダムの智子さん。営業終了後、グラスの口元だけをメラミンスポンジでさっと拭き、洗浄機に入れれば、約2分半で洗浄が完了。「洗い終わったグラスの台座だけを軽く拭いて、カウンターに並べて自然乾燥します。Winterhalterの洗浄機があるから早く帰れるんです」。



水道水に含まれるカルキなどの不純物を濾過する純水装置。



皿の油污れなどをしっかり落とせる器用の洗浄機も併用。



乾燥後は、光に透かしてグラスの汚れをチェックして収納。

Interview

CAINOYA 塩澤隆由シェフ

世界基準の料理とワインを楽しんで欲しいから

「CAINOYAは客単価が5万円ほど。お客さんは、安くはないお金を払って僕の料理を食べに来てくれているのに、手に触れるグラスがワインと合っていないなかったり、汚れていたりしたらがっかりするじゃないですか」と塩澤さん。CAINOYAは料理だけでなく器や空間、グラスの一つひとつに至るまで、塩澤さんの美意識が息づいています。「いいグラスは繊細ですから、いかに割らずに美しく洗うかが大切。その条件を満たすのがWinterhalterのグラス洗浄機です」。

3人目の従業員として、優秀なグラス洗浄機を導入

塩澤さんがWinterhalterのグラス洗浄機と出会ったのは20年前。鹿児島で最初の店を出す時から、上質なグラスを揃えることにこだわっていました。ある時知り合いからWinterhalterのグラス洗浄機がいいという噂を耳にします。「実際に導入しているワインバーを何軒か回って、オペレーションや洗い上がりのグラスの美しさを目の当たりにしました。値段は高価ですが、従業員を雇ったら年間いくらかかるのか、比較して導入を決めました」。

湯温や水圧をカスタマイズできるから信頼感がすごい

鹿児島で15年使ってWinterhalterのよさを実感した塩澤さんは、5年前、京都に店を出すときにグラス洗浄機を新調。「最初は新しいグラスが軽すぎて、洗浄機の中で浮いて割れてしまったんです。だけどすぐにWinterhalterさんが来てくれて、湯温や水圧を調整してくれました。その後は、グラスが割れることもなく、満足しています」と言います。洗浄機一筋のメーカーであること、アフターサービスもしっかり対応することに信頼感があると話してくれました。

Winterhalter 洗浄機を検討中の方へ

「僕の経験では、一般的な食洗機でグラスをきれいに洗うことはできませんでした。Winterhalterのグラス洗浄機は高価に感じるかもしれませんが、人件費やグラス破損のリスクを考えると、長い目で見てお得です。断言します、飲食店の人は買って損はありません！」

CAINOYA様にとって Winterhalter 洗浄機とは?

「CAINOYAは、器、グラス、サーヴィス、そして料理とペアリング、全てにおいて世界基準を目指しています。Winterhalterの洗浄機があるから、料理の創作に時間をかけられる。僕にとって、Winterhalterのグラス洗浄機と食器洗浄機はなくてはならない存在です」



ワインと料理の
ペアリングを重視する人は、
絶対に使った方がいい



CAINOYA お店情報

京都の世界遺産・仁和寺のすぐそばの庭付き一軒家レストラン。まるでアートのようなSUSHIや減圧調理を施したアスパラガスなど、塩澤さんの手がけるイノベーティブ・ジャパニーズな料理を楽しめる。SUSHIや野菜一つひとつに合わせるワインのペアリングも素晴らしく、世界中の食好きが目指してやってくる。



京都府京都市右京区花園土堂町 17-3 <https://omakase.in/r/id432799>



UC | ONE FOR ALL.

最高のアンダーカウンタータイプ食器洗浄機

最新の洗浄テクノロジーで
最高レベルの清潔さ

給湯器不要の
給水接続が可能

純水装置併用で
拭き上げ不要
シルバー類の仕上げにも

拭き上げの作業時間や
グラスの破損リスク、
人件費を大幅に軽減

グラスの種類に合わせて
水圧の調整が可能

グラス・食器・カトラリー・ビストロ等
用途に合わせた仕様設定



純水装置

水の中に含まれる不純物を
ほぼ100%取り除き、
ウォータースポットを抑制



ラック

グラスや食器、カトラリー
用など、お客様に最適な
専用ラックをご用意

発行元：株式会社ウィンターHALTER・ジャパン

本社 〒344-0063 埼玉県春日部市緑町6-4-3

TEL 048-797-9036(代表) / 048-797-9037(サービスセンター) FAX 048-876-9658

mail info_winterhalter@winterhalter.co.jp

HP www.winterhalter.co.jp Instagram @winterhalter.japan

