winterhalter®

My Best Partner



Pâtisserie au fil du jour/chef Yusuke Yoshikai



元気をもらえるんです。電源を入れると「独りじゃない」って

朝、ウィンターハルターの洗浄機に

福岡のパティシエ吉開雄資さんは、3台のウィンターハルターの洗浄機を導入。吉開さんは「洗浄機は、お菓子づくりに欠かせない存在」と話します。今回、3台の特徴とその使い分けについてお聞きしました。

味と品質の極みを目指して。 ハイレベルなお菓子づくり

吉開さんは、銀座や茨城で働いたのちに渡仏、ミシュランで星を獲得した店でパティシエを歴任し、帰国後福岡で自身の店パティスリーオーフィールドゥジュールを開きました。「味と品質を重視しています。お客様がハッピーになれるおいしさのある、安心して召し上がっていただけるお菓子がつくりたいです」と吉開さんは目標を掲げます。

さらに「大切にしているのは、フレッシュ感です。できる限り出来立てをお出ししたいので、極力作り置きをしないことを心がけています」。——味と品質の極みを目指した、ハイレベルなお菓子作り。そんな吉開さんの理想を支えるのがウィンターハルターの洗浄機です。







Pâtisserie au fil du jour 吉開雄資シェフ



働いていたパティスリーの 先輩シェフが大絶替

渡仏前に働いていた店のシェフが、 ウィンターハルターの洗浄機を大絶 賛していました。僕もいずれ自分で 店を出したら、ウィンターハルター の洗浄機を使おうと考えていました。

僕は、洗浄機には優秀なスタッフと同等の価値があるととらえています。実際、フランスでは洗い場のために、1人を専任で雇用していました。でも日本では、自分たちで洗わないといけない。でも、1日数えきれないほどの器具を使いますし、業務用なので器具も大きいものばかりなのです。手洗いだったら、ものすごく時間がかかってしまいます。

ウィンターハルターの洗浄機があることで、人件費と労働時間の削減 が実現できています。

ウィンターハルターの 洗浄機は、信頼できる仲間。

生菓子をつくるにあたり、衛生管理は必須です。ウィンターハルターの洗浄機は、高温で洗浄できるのが他社と比較して魅力的でした。

ランニングコストですか? 電気 代と専用洗剤代ですが、人が洗って もスポンジ代や洗剤代がかかります しね。逆に、必要以上の消耗品がか からない長所があります。メンテナ ンスも、ほとんど壊れない印象です。

私は朝3時過ぎ、いちばんに店に 入ります。最初にするのは、洗浄機 の電源を入れること。立ち上がって くる音を聞いていると、「独りじゃな い」って元気をもらえるんです。ウィ ンターハルターの洗浄機は、僕に とって信頼できる仲間。チームメイ トといっても過言ではありません。

オーフィール ドゥ ジュールでの Winterhalter洗浄機の活用術

生場には

高温で洗浄するUF Energy



換気扇がさほど強くない生場では、UF Energy の蒸気回収のおかげで湿度がこもらない。

「生菓子がいちばん怖いのは、細菌による食中毒。だから最高の洗浄機を使いたかった」と話す吉開さんが選んだのは UF Energy。ムースやクリームに使うボウルやホイッパーもすべて、使用前に UF Energy で洗浄すると決めています。「どれだけ高温になったかは、熱々で出てくるボウルに触れればわかります」と、洗浄効果に期待を寄せます。





ソーと収容力。

複雑な構造の器具も、すみずみまできれいに。

焼き場には

キャラメルの焦げ付きも落とす**GS630**



焼き場では材料を準備する計量や、生地を作る仕事、生地を焼く作業が行われる。

焼き場と呼ばれるオーブンが並ぶ厨房では、クッキーを並べるブラック(天板)や、スポンジケーキの型などの洗い物が出ます。吉開さんは大きなミキサーボウルもすっぽり入るGS630を高く評価。「焦げたキャラメルがブラック(天板)にこびりついても、きれいになります。タフに使えるのが気に入っています」。洗い上がりまでたった約2分程度です。



バターなどの油脂分の汚れもきれいに落ちる



ブラック(天板)は1度に約8枚ほど洗浄可能。

カフェには

省スペースで静音仕様のWashrei UC 2.0



ショーケースから選んだケーキがその場で食べられるカフェスペース。

カフェの客席から見える位置に設置されたWashrei UC 2.0は、作業台の下におさまる程度のコンパクトさが魅力です。「カフェスペースの雰囲気を壊さないビジュアルは大事」と吉開さん。主に洗浄するのはカフェで使った食器や器具。目の前のカウンターに人がいるときに稼働してもまったく気にならない静音仕様です。





洗浄圧を細かく設定できるためニーズに合った 洗浄が可能。

欠かせませんウィンターハルク お しくて安心できる







Pâtisserie au fil du jour お店情報

オーフィール ドゥ ジュールは福岡・桜坂にある カフェを併設したパティスリー。フランスの伝統 的な製法を大事にしながら手間と時間を惜しま ないお菓子は、その創作性の高さと美しさから、 福岡を代表する名店と評判も高い。賞味期限30 分の絞りたてのモンブランは絶品。ケーキや焼 き菓子を求めて、訪れる客が途絶えることはない。



福岡県福岡市桜坂 1-6-33 イスパハン 1F

https://www.aufildujour.co.jp/



UF Energy

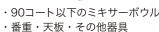
- ■排気熱回収システム「Energy」が 室温と湿度の上昇を抑え、 快適な作業環境の維持に貢献
- ■ランニングコストを抑えた 経済的な洗浄











85°Cですすぎを行うため、衛生的で安心。 水接続可能なため給湯器不要。



GS630

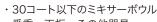
- ■世界最小の器具洗浄機
- ■コンパクトながら高い水圧、 グリスフィルターなどの しつこい汚れも取り除く











番重・天板・その他器具



Washerei UC 2.0

- ■製菓製パン業での洗浄に最適な 3つのプログラムを搭載した、 菓子・ベーカリー専用洗浄機
- ■カフェでも調理場でも使える スタイリッシュなデザイン









・30コート以下のミキサーボウル 番重・天板・その他器具

発行元: 株式会社ウィンターハルター・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



