

# My Best Partner



朝、ウィンターハルターの洗浄機に  
電源を入れると「独りじゃない」って  
元気をもらえるんです。

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。

Pâtisserie au fil du jour/chef  
Yusuke Yoshikai



## 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。



## Interview

よしかいゆうすけ  
Pâtisserie au fil du jour 吉開雄資シェフ

### 働いていたパティスリーの 先輩シェフが大絶賛

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

### なまば 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ばわかります」と、洗浄効果に期待を寄せます。



使用前の型すべてを洗うのに十分なパワーと収容力。



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、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や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。



スタイリッシュなデザインなので目立たない。



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。



おいしくて安心して  
お菓子作りに  
ウインターハルターの洗淨機は  
欠かせません



### 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、その創作性の高さで美しさから、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淨

洗淨物例



・90コート以下のミキサーボウル  
・番重・天板・その他器具



### GS630

- 世界最小の器具洗淨機
- 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

洗淨物例



・30コート以下のミキサーボウル  
・番重・天板・その他器具



### Washerei UC 2.0

- 製菓製パン業での洗淨に最適な3つのプログラムを搭載した、菓子・ベーカリー専用洗淨機
- 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

洗淨物例



・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：株式会社ウインターハルター・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

