



風情のある「やま田」の入り口

入り口は上品な木の壁と格子の扉。壁に「やま田」の文字が入った玄関灯がその場所であることを知らせる。扉を開けるとすぐ地下への階段に続く。階段下にはほのかな明かり。大きな石を回るように下っていくに従い、扉の外とは隔離され、幽玄な雰囲気包み込まれていく。階段を下り切ったところが玄関。履物を脱ぎ、誘われるように玄関戸を開けると、待っていたのは長い、長いカウンターだった。

ソフト干物で魚好きを増やせ!

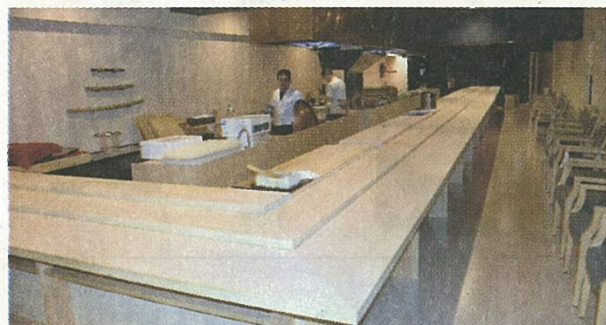


GSK 株式会社 テイストモディファイア

やま田（東京都中央区）

ダイニング割烹料理長絶賛 水分調整機能生かしメニュー開発

124席に6人用3部屋、5人用1部屋。各部屋の仕切りは取り払えるので最大23人用の部屋にすることもできる。ロングカウンターの存在。なぜこうしたレイアウトにしたのか。「全部さらけだす。『どうぞ見てください』ですよ。作っているところを見てもらっている。料理を出すときに説明しやすいからね」と料理長の天野智之氏は説明するが、「料理人とお客さんが向き合うこと」をモットーとする天野料理長ならではの発想か。



「ダイニング割烹」にふさわしいロングカウンター（仕込みに忙しい天野料理長＝奥手前）

「ダイニング割烹」にふさわしいロングカウンター（仕込みに忙しい天野料理長＝奥手前）

在。なぜこうしたレイアウトにしたのか。「全部さらけだす。『どうぞ見てください』ですよ。作っているところを見てもらっている。料理を出すときに説明しやすいからね」と料理長の天野智之氏は説明するが、「料理人とお客さんが向き合うこと」をモットーとする天野料理長ならではの発想か。

人形町（東京都中央区）がオープンしたのは昨年6月。オープン前からGSKの水分調整機能付き特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア@KF1000」の導入は決めていた。人気干物だが、水産物以外でも、たとえばオーブン時から出している黒豚の西京焼き、肉類が予想以上に好評なのでいろいろと試みていくと天野料理長。最近では干しイモまで作っており、黒豚の西京漬けでは機械に



店の奥に設置されたKF1000

大阪市の本社にある干物工房ラボでは、無料で実機を使ったソフト干物@作り体験ができる。希望者は、電話または同社の「ソフト干物@のホームページ」(http://www.softimono.jp/) 経由で事前に申し込む。ラボに来られない場合は無料で「魚を冷蔵で送っていただければ、干物に加工します」(小屋敷一雄社長)。また、魚醬(ぎょしょう)干、みそ漬けの下処理、食材の水分調整など、特色ある干物のサンプル発送も行っているが、好評だ。機器導入事例は「ソフト干物」で検索する(随時掲載)

●GSK(株)●

【代表者】小屋敷一雄
【本社】〒547-0012 大阪市平野区長吉六反1の2の1、(☎)06-4302-3470
【東京出張所】〒106-0031 東京都港区西麻布4の17の7、(☎)03-3409-1723
【札幌オフィス】〒060-0907 北海道札幌市東区北7条東3の15の30 SKY-OFFICE 1階、(☎)011-709-5366
【取扱品】特殊冷風乾燥機「テイストモディファイア」
【URL】http://www.gsk-clean.co.jp
機器導入事例はソフト干物のホームページ softimono.jp