

フレッシュプラザ ユニオン あわせ店

〒904-2161
 沖縄県沖縄市古謝2-20-1
 (あわせモール内)
 TEL.098-939-5588
 年中無休・24時間営業



「より良いものをより安くお届けしたい」 活気あふれる24時間営業のスーパーマーケット。

ドラッグストアや美容室、飲食店などが立ち並ぶ沖縄市古謝の複合商業施設「あわせモール」は、沖縄市東部の海岸地域に位置しており、周辺は緑豊かな公園や中城湾の開放的な風景が広がります。あわせモールの中核店舗として、連日多くの買い物客で賑わっているのが「フレッシュプラザユニオンあわせ店」です。平成26年10月に移転オープンしました。

「安さに挑戦!」を会社のコンセプトとして、質の良い商品をより「安く」お客様に届けることでより一層の支持を得ようと、自社努力でコスト削減や営業の効率化を行っています。新鮮な青果や精肉鮮魚、オリジナルの総菜など豊富な品揃えとサービスで地域に根差し、24時間365日休まず営業しています。



電化厨房と電気空調を採用し、コスト削減! さらに、従業員の負担も軽減できました。



店長
照屋 孝さま

「安さ」を追求するため、日ごろから使用していない電源はOFFにしたり、店内の装飾を従業員で制作したりとそれぞれができることを実践しながらコスト削減に取り組んできました。

今回、電化厨房を導入したことで、日々の掃除や機器のメンテナンスにかかる時間を短縮でき、その分の労務コストを削減できたことが大きな効果です。現場の負担も軽減できましたし、その時間に他のことができるほどゆとりも生まれました。また、電気は火災やガス漏れの心配もなく、安心して使用できるのがいいですね。

電気空調を採用してからは、オイル交換の必要もなく、暑い夏場でも安定しているので助かっています。

「安さに挑戦!」をコンセプトに、今後もお客様に価値ある商品とサービスを提供できるよう、さまざまな面から努力していきます。

電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

■ 1日1800パックの総菜を15名で調理。
電化厨房で調理と掃除の手間が減りました。

あわせ店では総菜に力を入れており、お客さまのリクエストに応じてメニューもだいが増えました。15名のスタッフで早朝6時から夜9時まで1日約1800パックの総菜を調理しています。



総菜チーフ
与那覇 正哉さま

電化厨房を導入したことで一番便利なのは、調理時間をタイマー設定できることです。以前は加熱し過ぎて焦がしたこともありましたが、今はボタンひとつで自動的に調理できるので失敗はありません。また、タイマー機能を使用して幾つもの作業や調理を同時進行することもできます。揚げ物は温度設定も簡単にでき、温度が一定なのでカラッと揚がりますね。

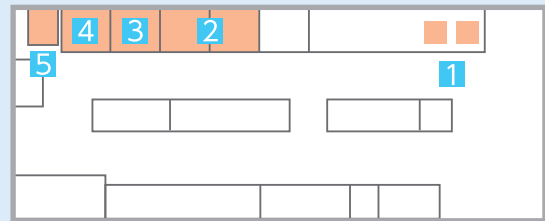
後片付けもIH調理器はさっと拭くだけ。スチームコンベクションは自動で掃除をしてくれるので、作業負担も激減しました。使用した後の調理器具も食器洗浄機に任せて帰れるのがいいですね。作業負担が大幅に減ってみんな喜んでます。



● 主な電化厨房設備

- 1 IH調理器 (5.0kW×2台)
- 2 電気フライヤー (9.6kW×2台)
- 3 スチームコンベクションオーブン (5.9kW)
- 4 グリラー (15.0kW)
- 5 食器洗浄機 (7.38kW)

厨房配置図



● 契約種別

- ・業務用ウィークエンド電力
- ・業務用電化厨房契約

※業務用電化厨房契約は平成29年3月31日をもって新規加入の受付を終了しております。詳細につきましては沖縄電力へお問い合わせください。



1 IH調理器

総菜のポイルなどに使用。軟骨ソーキやスーチャー(豚の塩漬け)などの煮込み料理もタイマーで手間いらず。



2 電気フライヤー

食材を入れても油の温度が一定なので、エビフライやアジフライなどの揚げ物がカラッと揚がります。



3 スチームコンベクションオーブン

これ1台で焼く・煮る・蒸す・炒めるが可能。あわせ店オリジナルのじゃがベーコンやローストチキンの調理にも大活躍。



4 グリラー

サンマやサバの切り身など、焼き魚の調理専用で使用。遠赤外線の効果で芳ばしく焼き上がります。



5 食器洗浄機

調理器具をまとめてしっかり洗浄。高温で乾燥させるので器具の消毒もでき、衛生面も安心です。

平成29年11月取材

お問い合わせ



お客様本部

ソリューション営業部

(098) 877-2341(代)