

iida デポジッター カセット・ミニ HCM-07型 manufacture



菓樂 (patisserie KARAN)

〒603-8837 京都市北区大宮中ノ杜町1 TEL.075-495-0094
営業時間はAM10:00～PM7:00、定休日は毎週火曜日。

ウチのヒット商品の製造に、カセット・ミニが大車輪で働いてくれています。

京都の中心部から車で20分余り、洛北・西賀茂の静かな住宅地にありながら、全市的な人気を持つ『パティスリー菓樂』。

温かく、やさしい味わいの生菓子が、幅広い世代に支持されているが、なかでも圧倒的な人気は、一口サイズのチーズケーキ「西賀茂チーズ」で、日によっては昼過ぎには売り切れてしまうという、その大ヒット商品の製造に貢献しているのが、飯田製作所の高性能デポジッター、カセット・ミニだ。

「『西賀茂チーズ』が売れ始めた3、4年前は、私と、もう一人のスタッフが、かかりっきりで手で絞っていたんです。ところが、その後どんどん商品がヒットして、製造が追いつかなくなったり、スタッフが辞めることになったりで、デポジッターを導入することになったんですよ」と、オーナー・シェフの北村拓二さん。

店舗や厨房に隣接した建物内にも製造スペースを確保し、数種類のデポジッターを候補に挙げながら、茨城県つくば市の『コート・ダジュール』の使用事例なども参考にして、2005年に導入することになった。

「なんといっても、このコンパクトさがいいんです。厨房の中で、これだけの小さなスペースしかなかったのに、ここに納まるくらいのものを探していたんです。使いやすい高さで、女性にも操作しやすく、生地が投入が楽ですね。

飯田製作所さんは東京の会社なので当初、メンテナンスのことが心配だったのですが、京都の『八つ橋屋』さんにも来られているということで安心しました。小さなことにも、すぐに対応してもらえますね。

作業スピードも速いし、人の手で絞るよりも均一な状態になるので、とても便利なんですよ。

チーズケーキの生地はもちろん、もっと柔らかなケーキでも、生地がダレない設計になっていて、使いやすいんです」

シューやロールケーキの生地にも用いたいところだが、現在は、もっぱら毎日3000～5000個製造される「西賀茂チーズ」用に…。

「1人分の人件費で導入できるのが、ありがたいですね。導入してからトラブルもなく、フル稼働しています」



- シュークリーム ■ エクレア ■ はんじゆくチーズ ■ スイスロール
- 生ブッセ ■ シューロール ■ シャルロットロール ■ カップケーキ
- マフィン ■ パフケーキ ■ 蒸しケーキ ■ デコ台 ■ ダックワース
- スポンジシート ■ マカロン ■ メレンゲ ■ プリン ■ チュロス
- ラングドシャ ■ パウンドケーキ ■ 型物ケーキ各種 ■ グラタン
- ジャム ■ グミゼリー ■ チーズ他 ■ クリームの注入(オプション)

【外形寸法】 長さ760×高さ1,300×幅950mm
【使用動力】 3相 200V 1.6kW
【総重量】 約250kg
【能力】 15～40ショット/分 6取り天板・2枚～5枚/分
【ホッパー容量】 40リットル
【トレー】 6取り天板、ヨーロッパ天板、各種型天板、他
【搾りバリエーション】 単搾り・ロング搾り・シート搾り・デコ型搾り



株式会社

製菓食品機械設計製作

飯田製作所

本社 東京都台東区松が谷4-1-1 TEL.03-3843-2101 FAX.03-3843-2108
工場 埼玉県越谷市増森1544-15 TEL.0489-65-8088 FAX.0489-65-8096
ホームページアドレス: <http://www.iida-seisakusho.co.jp>
E-mailアドレス: info@iida-seisakusho.co.jp