



Finishing®
iCombi® Pro
調理ハンドブック

RATIONAL iCombi Pro

ー 厨房の中心部

お客様各位

お客様の要望は高まるばかり。レストラン、ホテル、社員食堂、ケータリング、学校給食、またはフードコートなど、どこも同じです。いつでも最高品質の食品と魅力的な料理の数々が用意されていることが期待されています。しかしながら、原材料価格や人件費の高騰が逆風となっています。これに加え、サービスにおいて保温時間が長いと、品質が大幅に低下します。

iCombi ProでFinishingを活用すると、保温やコストのかさむ過剰生産に終止符を打つことができます。**Finishing**を利用すると、**ストレスフリーで、慌てることなく、完璧なクオリティを保ちながら正確に調理することが可能になります。**

以下のページでは経験豊富なRATIONALのシェフが、日々の調理においてiCombi ProのFinishingを活用するために役立つ多くのヒントをまとめました。

この調理ハンドブックはFinishingを日常の業務で使用するためのモチベーションとなり、そこでは良きサポートとなることでしょう。
私たちは、皆様が本質的な作業に再びより多くの時間を費やし、運営費用を大幅に削減するためのお手伝いをしたいと考えています。

Finishingに関するご質問には、弊社のChefLineのサービスをご利用いただけます。お電話で直接、個別にサポートいたします。

03-6316-1199

RATIONALのシェフが、皆様がFinishingでご成功を収められることをお祈りしています。

目次

6	1.Finishing – 調理の新次元
8	2.様々なFinishingの方法
2.1	Finishing – プレート・アラカルト
2.2	Finishing – バンケット・システム
2.3	Finishing – コンテナ・サービス
2.4	Finishing – クリस्प
2.5	Finishing – 火を通す
2.6	Finishing – 保温
30	3.Finishing – アラカルト調理パス
3.1	アラカルト・ベイク
3.2	アラカルト・スチーム
3.3	アラカルト・グリル
3.4	アラカルト・ソテー
3.5	アラカルト・ショートグリル
40	4.成功へのステップ
4.1	完璧なプランニングとメニュー作成
4.2	適切な事前調理と保管
4.3	盛り付け
4.4	Finishingを利用して完璧に仕上げ
4.5	飾り付けとサービス
46	5.実践例 - 参加者100人の宴会イベントでRATIONALのFinishingシステムを使用
5.1	メニュー
5.2	分量計算・価格計算
5.3	Finishingを用いた場合の必要人員
5.4	償却計算
5.5	タイムライン
53	6.詳細

Finishing – 調理の新次元

「作りたてを保温しておいたものより美味しくできている」

食品の調理と、その提供を時間的に分離。ちょうどその時間の余裕がある時に。調理と食品の提供を切り離すことで、調理における本質的な作業、計画、計算、メニュー作成、クリエイティブな盛り付け、または完璧な飾り付けのための余裕が生まれます。

- › Finishing®には少ししか時間がかからないので、料理をいつも作りたての状態、ちょうどよい火の通り加減に仕上げるができます。こうして保温による品質低下を回避し、いつも完璧な食品品質を保証できます。
- › 必要に応じた投入によって、コストのかさむ過剰生産を回避。Finishingを利用するとちょうど必要な料理だけを仕上げられるので、お客様の人数の変更にも落ち着いて対応できます。その日に必要とされない料理を数日中に用いることで、メニューを拡張することも可能です。
- › Finishingを利用して現在の来客数に実際に必要な料理だけを提供することで、食材使用量を大幅に削減。これにより、ビュッフェや典型的なバンケットサービスなどでの過剰生産による追加コストを防げます。
- › 調理時間と配膳時間を最短化することでストレスや慌ただしさを防ぎ、人件費も削減。調理段階と配膳段階を分離し、時間とスペースを効率的に計画することで、必要となる人員を減らすことができます。
- › また、複数のイベントをを同時に実施し、まったく追加費用なしで稼働率を高めることが可能になります。

Finishingは、レストラン、ホテル、企業ケータリングなど、食品調理の幅広い分野で無数の可能性を生み出します。Finishingによって完璧な品質の食品を調理し、料理の幅を広げることが可能になります。いつも、そして再三にわたって。

皆様の成功、そしてお客様の満足。

Finishingの様々な方法

正しい設定

iCombi ProでのFinishingは、どのようなタイプの食品調理にも、それに合ったソリューションをもたらします。

 プレート・アラカルト	...	典型的なアラカルトサービスでは、食品が iProductionManagerによって連続的に温度調整されます（11ページを参照）。
 バンケット・システム	...	この選択は、イベントなどで多数の皿を同時に配膳温度にするのに適しています（16ページを参照）。
 コンテナ・サービス	...	食品を、芯温センサーの使用・不使用にかかわらず、コンテナ内で加熱します（21ページを参照）。
 クリスプ	...	この機能を使用すると、豚のすね肉ローストや焼き豚などの加熱済み食品を配膳温度まで上げ、表面仕上げるができます（26ページを参照）。
 火を通す	...	この調理パスは、すでに焼き付けた、またはグリルした食品を希望の芯温まで上げるのに適しています（28ページを参照）。
 保温	...	サービス中に食品を保温する際には、この調理パスを選択します（29ページを参照）。
 アラカルト・ベイク	...	この調理パスは、iProductionManagerを用いてアラカルトサービスでさまざまな品を連続的にベイクするため、または典型的な活用方法としては、生産調理用にベイクするために適しています（31ページを参照）。
 アラカルト・スチーム	...	この調理パスを使用して、調理中にさまざまな食品をスチーム、またはアラカルトサービスでiProductionManagerを用いて連続的にスチームを行います（32ページを参照）。

 アラカルト・グリル	...
 アラカルト・ソテー	...
 アラカルト・ショートグリル	...

アラカルトサービスでiProductionManagerを使用してさまざまな典型的なグリル料理を連続的に調理する際には、この調理パスを選択します（34ページを参照）。

この調理パスは、iProductionManagerを用いてアラカルトサービスでさまざまな品を連続的にソテーするため、または典型的な活用方法としては、生産調理用にソテーするために適しています（36ページを参照）。

日本市場または国別料理「日本」でのみ利用できるこの調理パスを利用すると、iProductionManagerを用いながら、アラカルトサービスでさまざまな食品を連続的にソテーすることができます。

2.1 Finishing – プレート・アラカルト

ストレス、慌ただしさ、時間の不足、身体的な負担、そして無数の鍋やフライパンは、どのアラカルト調理をされる厨房でも見られる現象です。円滑なプロセスを実現するには、経験、そしてすべての役割の間の完璧な相互作用が欠かせません。

「Finishing – プレート・アラカルト」は数多くの新しい可能性をもたらします。

- › 調理とサービスの分離
- › 提供する時間や人数に左右されずに、一貫した食品の品質を確保
- › 分量や盛り付けの標準化
- › 自分のレストラン向けに自家製のインスタント食品を生産
- › 調理した量と提供できる品を管理



Finishing®を利用することで、典型的なアラカルトサービスにおける多くの問題やコストを最小限に抑えられます。以下はメリットの一覧です。

材料費の節約

- 冷たい状態で、時間に左右されずに料理を盛り付けられるため、食品を正確に小分けすることができます。
- 食品の過剰生産の回避。

人件費の節約

- 従来のアラカルトサービスと比較すると、調理・サービス時間に必要な人員をより最適化、削減できます。

仕入れと利用可能性

- 調理と実際に食品を提供する時点を切り離すことで、よりコスト効率の高いタイミングで食材を購入できるようになります。
- 様々な料理を前もって調理し、冷所に保管できます。注文が入ってから皿に盛り付けて、仕上げます。

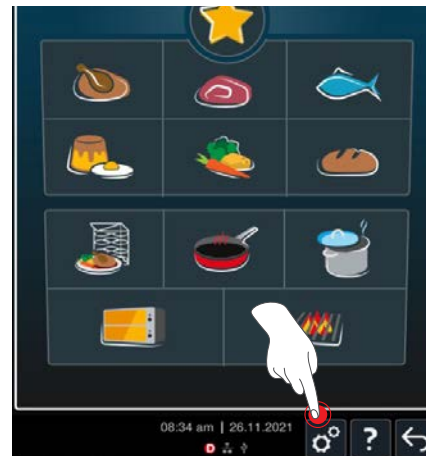
ストレスフリーな作業

- iProductionManagerはあらゆる投入を秒単位の正確さで監視するため、“ピークタイム”でもしっかりと全体を把握できます。
- 皿に盛り付けてから冷蔵庫に保管、準備しておくことで、忙しい時間帯でもスムーズな流れと安全・確実なサービスプロセスが保証されます。

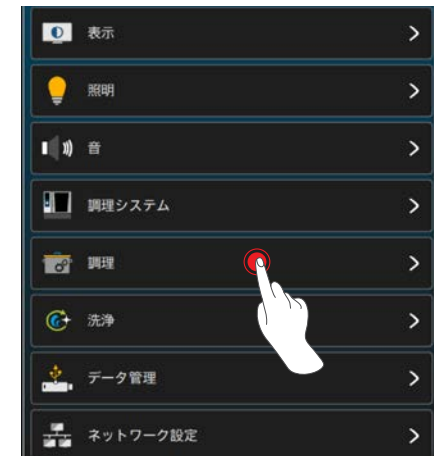


アラカルトプレートの重量の設定

Finishing®を開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。調理システムはこの情報にもとづいて、Finishing®の仕上がりりが理想的になり、皿の上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。



1.設定を開きます。



2.調理設定を開きます。



3. アラカルトプレートの重量を開きます。



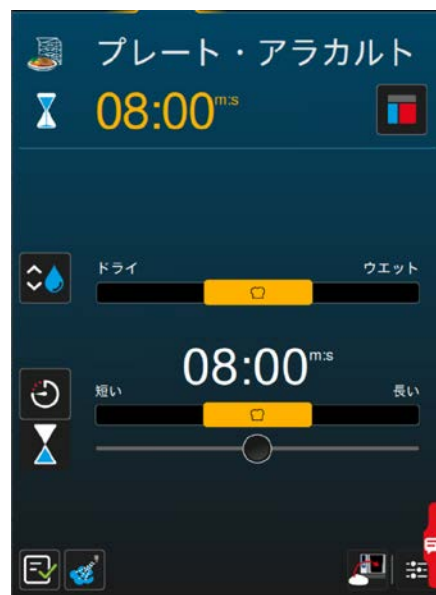
4. プレートの重量を選びます。

正しい設定



「Finishing – プレート・アラカルト」典型的なアラカルトサービスでは、食品が iProductionManager によって連続的に温度調整されます。

湿度を設定することでさまざまな食品を理想的に加熱できます。



ドライ

乾燥した庫内環境では、衣をつけた食品やグリル済みの食品を調理することができます。必要に応じてその後にソースをかけることもあります。例えば以下のような料理がこの設定でとても美味しく仕上がります：ピカタ、ローストポテトを添えたエスカロップ、ベーコンビーンズとグラタンを添えたステーキ。

ドライ/ウェット

サービス中に、種類の異なるアラカルトプレートを使用する場合は、この設定を選択します。特に、肉と加熱済みの野菜サイドディッシュを組み合わせる場合は、この環境だと野菜が乾いてしまうことがあります。この設定は、旬の野菜やマッシュポテトを添えた仔牛のローストなどの料理に最適です。

ウェット

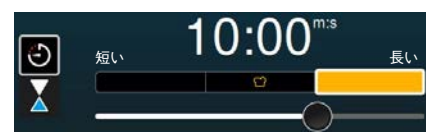
パスタや魚料理には高湿度の庫内環境を選んでください。こうした設定を用いると、カボチャのラビオリや、ほうれん草のクリーム煮と茹でジャガイモを添えた舌ビラメのフィレなどの料理を Finishing できます。



小さめの前菜やサイドサラダ：小さめの魚の切り身や海老・カニ類、さまざまな朝食用料理、デザート、フィンガーフードなど。



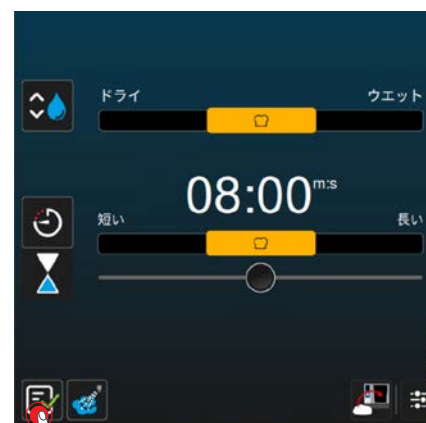
メインディッシュの平均重量は約300～350gです。サイドディッシュのみを仕上げる皿。鮮魚を使った料理。



キャセロール、ラザニア、詰め物入りのパンケーキといった量の多いメインディッシュ、鶏もも肉や豚のすね肉などの大きめの肉料理、アルミホイルに包んだ料理。

希望の設定の保存

それぞれの皿を用いて、料理に適した設定をテストします。各料理に最適な設定を見つけたら、クリックするだけで直接保存して名前を付けることができます。



調理パスの保存



調理パスに名前を付ける

バスケットの作成

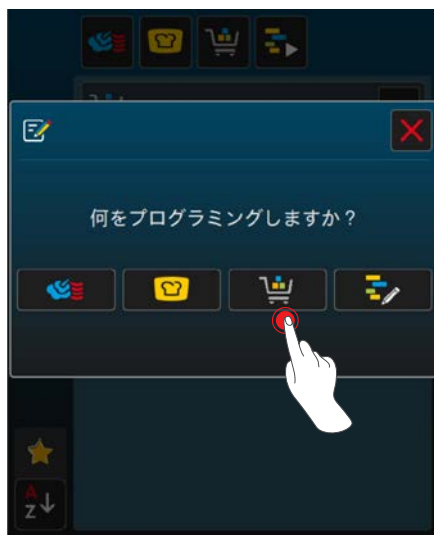
プレート・アラカルトの料理に最適な設定を見つけたら、バスケットをiProductionManager用に編集



1. まずプログラミングモードを開きます。



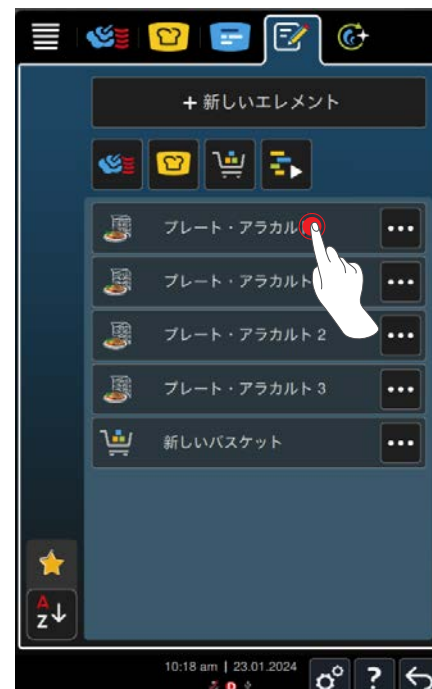
2. 「+ 新しいアイテム」を選択します。



3. バスケットを選択します。



4. 保存したプレート・アラカルトの調理パスを選択し、これに星印を付けて、新しいバスケットに名前を付けます。



5. 新しく作成したバスケットをプログラムリストで選択します。このバスケットはiProductionManagerで自動的に開始します。



6. 注文が入ったら、iProductionManagerにチケットを配置し、盛り付けた皿を投入します。

実践のヒント

例えば、ソテー料理を注文が入った時点で作り始め、サイドディッシュが載った皿をFinishingで仕上げることももちろん可能です。

プレート・アラカルトの仕上げにはRATIONALのステンレス製グリッドをご利用ください。格子が縦方向に並んでいるので、皿がとても簡単にスライドします。裏返しにしたトレイの使用も可能です。

2.2 Finishing – バンケット・システム

多くのホテルやレストランで行われるイベントでは、盛り付けに長い時間がかかることが一般的です。ルームサービスやアラカルトサービスが並行して行われていると、厨房スタッフが限界に達し、その結果、食品の品質にぶれが生じます。

「Finishing – バンケット・システム」を利用すると、レストランやホテルで次のようなイベントを開催することが可能になります。

- ・ 会議
- ・ 結婚式
- ・ 宴会
- ・ セミナー
- ・ カンファレンス
- ・ その他の祝宴

通常業務を実行しながら、最高の品質を実現し、時間と人件費を最小限に抑えます。



Finishingで祝祭が楽しくなります – 主催者にとっても。

メリットの一覧。

- ・ 決めた料理を前もって低温で調理してから、すぐに冷却し、容器に入れて冷蔵保管します。
- ・ 予定の来客数に応じて料理を盛り付けることで、確実性と安定した品質が保証されます。
- ・ 種類の異なるメインディッシュをストレスなく同時に仕上げることができます。
- ・ スープの具を冷たい状態で皿に小分けして、その後にFinishingします。熱いスープは配膳の直前に注ぎます。
- ・ メニューの各部分を個別に仕上げることも可能です。ミディアム仕上げのローストビーフなどの大きなロースト料理を、注文が入った時点で、サイドディッシュや野菜が載った皿をFinishingしてから盛り付けることもできます。
- ・ バンケット会場に隣接する最小スペースで配膳できるため、ゲストまでの移動距離が短縮されます。これにより時間と人員を節約できます。

ヒント

- ・ モデルプレートを作成すると、皿の枚数が多い時にはテンプレートとしてこれを利用して、スピーディーかつ一貫して盛り付けることが可能になります。
- ・ 盛り付けの際は、モバイルプレートラックの料理の最大高さに注意してください。
- ・ 詳細については、アクセサリーのパンフレットでご確認ください。
- ・ 投入の際、芯温センサーは常にモバイルプレートラックに取り付けられた専用のセラミック管に配置する必要があります。

iCombi Proでは皿の重さを個別に設定できます。特に、重量が1,200gを超える非常に重い皿については調整が求められます。皿の重量の設定方法は、以下のページでご確認いただけます。



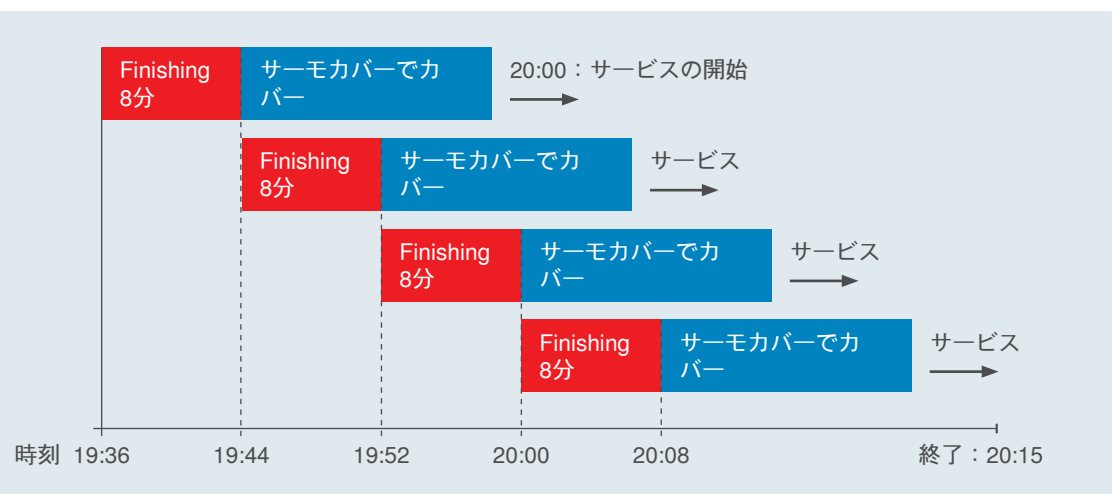
Finishing後は、すぐに仕上げの盛り付けをすることも、サーモカバーをかぶせておくこともできます。サーモカバーは食品を最大20分間保温できます。必要に応じて、並行してもう1台のモービルプレートラックでFinishingを行って仕上げるのが可能です。こうすると、さらに多くの来客のイベントにも1台のiCombi Proに対応できます。

考えられる宴会の流れ。

20:00：サービスの開始予定

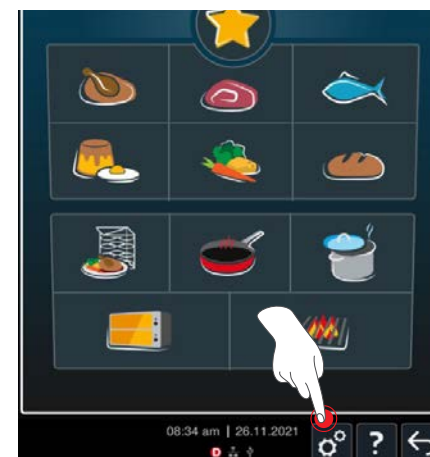
19:00：冷蔵庫からモービルプレートラックを取り出し

19:15：ゲストの到着

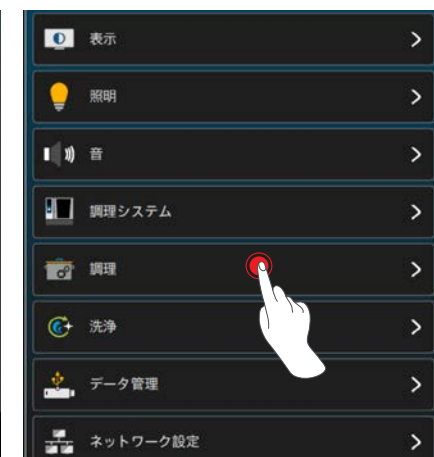


バンケットプレートの重量の設定

Finishing®を開始する前に、何も載っていないプレートの重さを設定します。ユニットはこの情報にもとづいて、Finishing®の仕上がりが理想的になり、皿の上で水分が凝縮しないように調理ステップを調整します。



1. 設定を開きます。



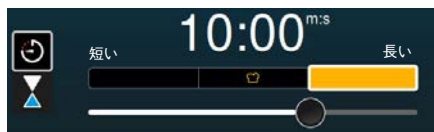
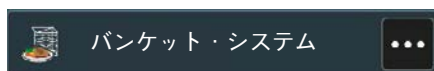
2. 調理設定を開きます。



3. バンケットプレートの重量を開きます。



4. プレートの重量を選びます。



「Finishing – バンケット・システム」は、イベントなどでモービルプレートラック内の多数の皿を同時に仕上げるときに使用します。

湿度を設定することでさまざまな食品を理想的に加熱できます。

「段階1」は、前もってグリルしたステーキ、衣をつけたエスカロップなど、追加の水分を必要としない料理に選択します。
例：グリル野菜とローストポテトを添えたランプステーキ。

「段階2」は、蒸し野菜など、追加の水分を必要としない、デリケートな食品を調理する際に選択します。
例：蒸し野菜とポテトグラタンを添えた焼き魚

「段階3」は、異なる種類の料理を同時にFinishingで仕上げたい場合に選択します。

「段階4」は、ポーチした食品や煮た食品など、より多くの水分が必要な料理を提供する際に選択します。
例：ポーチしたタラを湯がいた野菜の上に載せて、ラビオリ添え。

小さめの前菜やサイドサラダ：小さめの魚の切り身や海老・カニ類、さまざまな朝食用料理、デザート、フィンガーフードなど。

メインディッシュの平均分量は約300～350gです。サイドディッシュのみを仕上げる皿。鮮魚を使った料理。

キャセロール、ラザニア、詰め物入りのパンケーキといった量の多いメインディッシュ、鶏もも肉や豚のすね肉などの大きめの肉料理、アルミホイルに包んだ料理。

2.3 Finishing – コンテナ・サービス

大型ケータリングにおいては、大きなコスト圧力ならびに異なる料理を異なる分量で調理することが、衛生・労働規制の順守と並んで、最大の課題です。

Finishing – コンテナ・サービスで以下における調理を簡易化できます。

- ・ 学校給食、社員食堂
- ・ 医療・高齢者介護施設
- ・ ケータリング
- ・ 朝食サービス
- ・ ビュッフェ



大量料理を、作りたてのフレッシュさでテーブルにお届け。

メリットの一覧

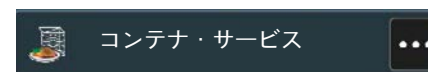
- ▶ 様々な料理を事前に低温で調理してから、すぐに冷却し、冷たい状態で容器に準備します。
- ▶ 必要に応じた投入によって、コストのかさむ過剰生産を回避。様々な料理をFinishingであつという間に用意し、いつでも熱々の料理を提供できます。
- ▶ 優しく低温で仕上げると、ビタミン、ミネラル、栄養素が最適に維持されます。
- ▶ 正確な芯温測定によって常に100%の衛生安全性を保障。HACCPデータは自動的に最長で10日まで保存され、ボタンを押すだけで呼び出せます。
- ▶ Finishingを用いて調理した料理は他の調理方法との組み合わせにも最適です。例えば、Finishingで仕上げた鶏のもも肉を揚げたてのフライドポテトなどと簡単にストレスなく組み合わせることができます。

実践のヒント

- ▶ 仕上げにスライスしたローストを扇形にして容器に入れます。こうすると、ジューシーさを完全に保てます。
- ▶ 魚の切り身を使った料理はビュッフェに最適です。トレイに細切りの野菜を敷くと、野菜の“床”に汁が絡み、美味しいサイドディッシュになります。



正しい設定



配膳、ケータリング、ビュッフェ用にコンテナ内で調理済み食品をFinishingするために。



芯温センサーを使用したコンテナFinishingは、大きなロースト料理、丸ごとの鶏や魚の料理に特に適しています。仕上げでローストした肉料理のために、希望の芯温を正確に設定することが可能です。異なるサイズの食品を混合投入する場合は、「続ける」機能を使用します。芯温に達したら、芯温センサーを一番小さいものからその次に大きなものに挿し替えます。



種類の異なる料理を連続投入で仕上げたいときは、芯温センサーを使用せずにコンテナFinishingを行います。iProductionManagerが各投入を秒単位の正確さで監視するため、しっかりと全体を把握できます。これを行うには、「Finishing - プレート・アラカルト」に記載されている説明に従って独自の設定を保存してください。

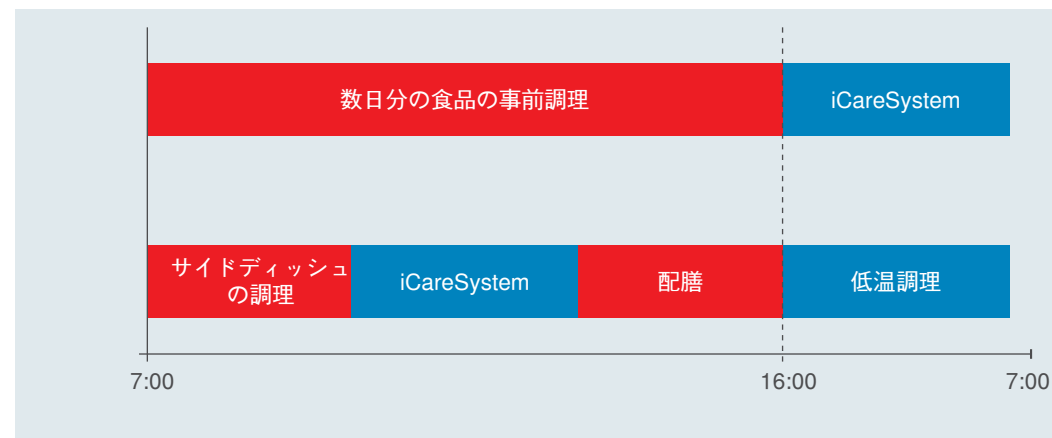


調理と配膳の時間計画を完璧に整えて、iCombi Proの生産能力を24時間利用しましょう。

- ・夜間調理によって生産能力を拡張できます。
- ・追加調理時間が短いため、1台のiCombi Proで大量の食品を仕上げる事が可能になり、生産能力を拡張できます。
- ・連続投入を行うと、配膳と並行して、翌日用の食品を調理することができます。
- ・全自動洗浄機能を利用することで、業務が終了するまで調理することが可能になります。業務時間後に調理システムが自動的に洗浄を行うため、時間と労力を節約できます。

以下の例では、わずか2台のiCombi Proで、大人数に監視もなく提供すると同時に、数日間の食品を調理する方法をご覧ください。

07:00	業務開始、低温調理の品の取り出し・冷蔵サイドディッシュの調理の開始 数日分の食品の事前調理の開始 食品の小分け、配膳用に容器に充填
10:00	iCareSystem洗浄の開始
11:00	昼休み
11:30	連続投入と配膳の開始
15:30	低温調理の準備
16:00	低温調理の開始 iCareSystem洗浄の開始 業務の終了



2.4 Finishing – クリズプ

ちょうど良いタイミングでカリッとした仕上がりに。

夜間調理または低温調理したローストは、午前中あるいは予定の調理時間の終了時点ではまだサクサクした表面になっていません。この時点で、事前調理したローストを、表面をカリッとさせずに、急速冷却できます。その数日後にサービスの段階になってから、配膳温度に戻して、表面をカリッと仕上げます。こうして常にパーフェクトな仕上がりの表面のローストを提供できます。

調理パス「クリズプ」を使用すると、事前調理済みのローストを配膳温度に戻し、表面を申し分なくカリッとさせることができます。

メリットの一覧。

- ・監視の手間をかけずに、適切なタイミングでカリッとした表面に。
- ・混合投入により、現在の生産能力を最大限に活用できます。
- ・長い時間をかけて加熱すると、ローストのサイズや直径がそれぞれ異なっていても、一緒に加熱できます。
- ・Finishingの時間は比較的短いため、1台のiCombi Proだけで大量の食品を仕上げることができ、それによって追加のキャパシティが生まれます。
- ・連続投入を行うと、サービスと並行してローストを次々と表面仕上げできます。

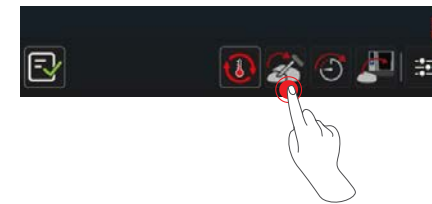


正しい設定



皮付きの大きなロースト肉や丸ごとチキンのFinishingと表面仕上げに。

ここでは皮の焼き色の段階を選択できます。その後食品は、プロセス制御されながら、入力された配膳温度に加熱されるため、HACCP規則にも適合します。



異なるサイズの食品を混合投入する場合は、「続ける」機能を使用します。芯温に達したら、芯温センサーを一番小さいものからその次に大きなものに挿し替えます（ロースト料理などで）。

2.5 Finishing – 火を通す

「Finishing – 火を通す」によって、大きな肉のロースト料理、ステーキ、魚などの事前に焼き付けたりグリルした食品を希望の芯温にすることができます。

ここでは食品を特に「低温」で調理するか「普通」に調理するかを決定できます。iCombi Proは設定に応じて適切な温度と調理時間をインテリジェントに選択します。このようにして、自分のイメージやスケジュールに応じて調理することが可能になります。

可能な設定方法



種類の異なる食品を、希望の芯温になるまで加熱するために。



魚などのデリケートな食材の場合は、庫内温度を低くした低温調理を選択できます。

食品に応じて、ドライまたはウェットな庫内環境を選択できます。詳細については、33ページを参照してください。

ここで、希望する食品の芯温を設定します。

2.6 Finishing – 保温

さまざまな理由から、サービスのスタートが遅れたり、配膳に時間がかかったりすることがあります。すると、肉に火が通り過ぎたり、他の部分が冷めてしまったりするリスクが生じます。

Finishing「保温」を用いると、規定した条件のもとでそれぞれの食品を保温することができます。

ここでは庫内温度、配膳温度、または希望の芯温を設定できます。

また、さまざまな湿度設定も可能です。

使用する食品に応じて、衣をつけた料理などのためのドライな環境、蒸し野菜などのためのウェットな環境、または混合環境を選択できます。

調理パス「保温」を利用すると、食品を希望の芯温または配膳温度で保温できます。

可能な設定方法



さまざまな食品の保温に。



芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。センサーを使用すると、希望の芯温を超えたり下回ったりしないようにすることができます。

用いる食品に応じて、ドライまたはウェットな庫内環境を選択できます。詳細については、33ページを参照してください。

「温かい」から「熱い」までさまざまな配膳温度がここに保存されています。これらは任意の調整が可能です。

Finishing – アラカルトの調理パス

典型的なサービス状況では、料理の複数の構成要素を同時に調理することが必要になります。肉、魚、サイドディッシュ、さらにはベイク品などの構成要素を並行して調理し、それらを一緒に提供することが一般的で、テーブルに着いている全員が注文した料理を一緒に楽しめることが理想的です。これには、多くのフライパンや鍋、調理用容器、そしてコンロ、グリルプレート、オープンなどが必要になります。

Finishingアラカルトの調理パスでは、グリル、ベイク、ソテー、スチームといった調理方法に典型的な庫内環境を形成する一般的な調理方法を用いることで、こうした状況に対応します。iProductionManagerの調理機能のもとで使用すると、複数の食品を同時に調理でき、これらをiCombi Proのディスプレイに分かりやすく表示することもできます。こうして、調理プロセスを食品ごとに形成することが可能になります。通常一緒に調理できる食品を、分かりやすく、体系立てて同時に調理することで、時間を節約します。



iProductionManagerでは複数の料理を同時に調理することができ、料理はそれぞれのラックごとに各目標パラメータにしたがって監視されます。

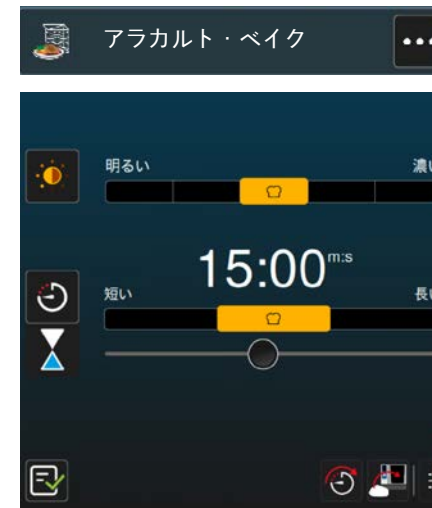
3.1. Finishing – アラカルト・ベイク

ベイクは科学そのものであり、食品の生産には多岐にわたる技術的なプロセス段階が必要となります。また、ベイクプロセスの途中や最終ステップにおいても、庫内環境設定が重要になります。

アラカルトベイクのFinishingでは、ベイクプロセス内で湿度・温度が同程度のベイク品を、連続的に焼成することができます。また、サービス用として仕上げることもできます。iProductionManagerでは連続的にベイクできるため、注文が入った時点で対応できます。

ここでは希望の焼き色と調理時間を設定することが可能です。この調理パスでは芯温センサーを使用する必要はありません。

可能な設定方法



さまざまなベイク品を焼き上げるために。

希望の焼き色に応じて、焼き色の強度を選択できます。

ここでは異なるプロセス時間を保存して、希望に応じて微調整することが可能です。

3.2. Finishing – アラカルト・スチーム

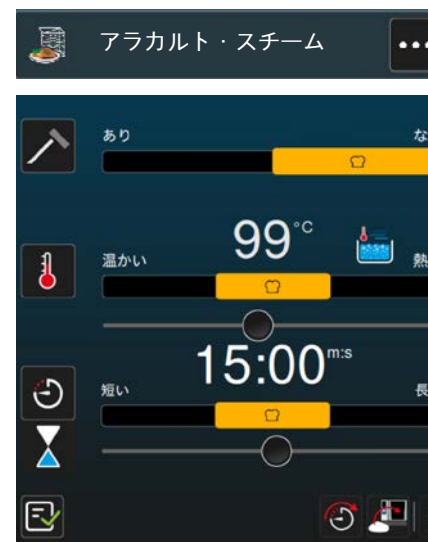
サービスの現場では、複数の食品を同時に調理しなければならないことがよくありますが、Finishing – アラカルト・スチームの調理パスを利用すると、複数の食品を同時に、また、連続的にスチームで調理することが可能です。それぞれのラックならびに確認可能な調理パラメータを正確に時間制御することで、野菜や魚などの複数の食品を1つの調理スペースで同時に調理ができます。

したがって、サービス状況において、ウェット環境で調理する全食品に必要な調理パスは1つだけです。

この調理パスでは、iProductionManagerの混合投入機能とは別に、それぞれの食品を異なる量で調理したり、iProductionManagerでこれらの食品を調理するために各食品の調理時間をテストしたりすることも可能です。



可能な設定方法



ウェット環境で異なる種類の食品を加熱するために。

芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。センサーを使用すると、希望の芯温を超えたり下回ったりしないようにすることができます。

庫内温度を正確に設定できるので、柔軟性が高まり、食品をポーチすることも可能です。

食品に応じて希望の調理時間を秒単位で設定できます。



芯温センサー設定では、芯温を適切に設定することで、中が希望の火の通り具合になるように調整できます。

規定した芯温に加熱して、中を完全に望み通りの火の通り具合にすることができるので、特に肉や魚を用いた料理に適しています。

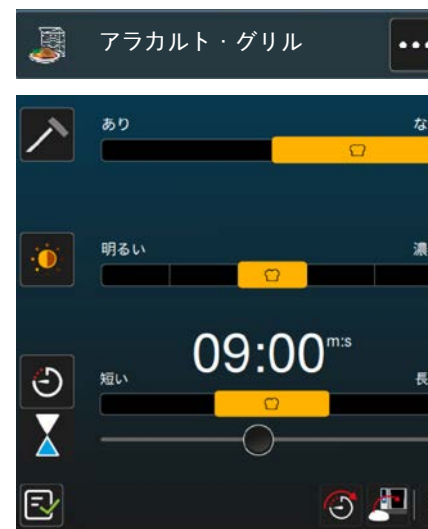
3.3. Finishing – アラカルト・グリル

多くの食品がグリルに適していますが、例えば、豚肉や魚からなる構成要素を野菜や鶏肉と同時にグリルしてサービスできると便利です。設定と火の通し具合の異なる食品を、グリル環境のもとで一緒に並べて加熱できるので、サービス状況において、グリル調理する全食品に必要な調理パスは1つだけです。

この調理パスでは、iProductionManagerの混合投入機能とは別に、それぞれの食品を異なる量で調理したり、iProductionManagerでこれらの食品を調理するために各食品の調理時間をテストしたりすることも可能です。



可能な設定方法



典型的なグリル料理の加熱に。

芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。センサーを使用すると、希望の芯温を超えたり下回ったりしないようにすることができます。

希望の焼き色に応じて、焼き色の強度を選択できます。

食品に応じて希望の調理時間を秒単位で設定できます。



芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。厚さ2cmを超える食品の場合、芯温センサーを用いて中の火の通り具合を正確に測定できます。

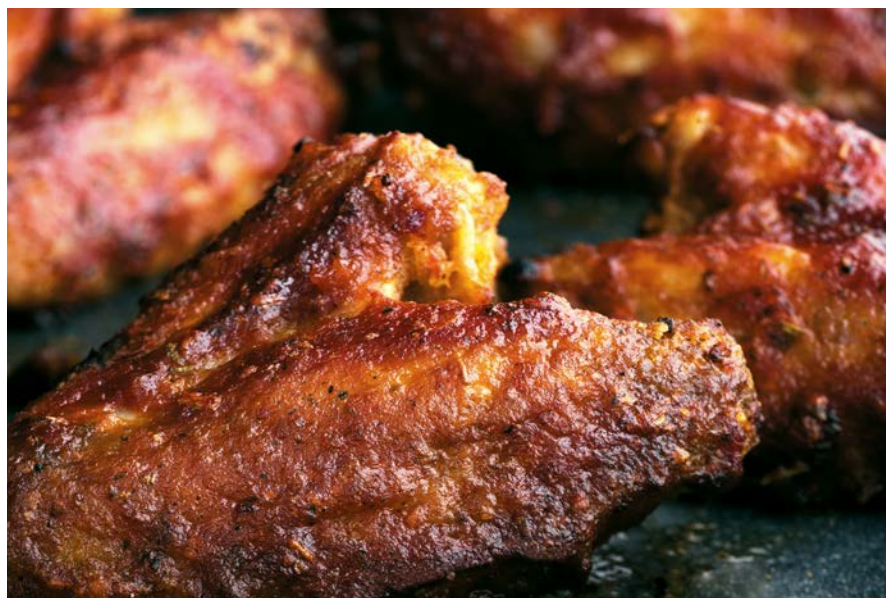
ビーフステーキなど、通常はミディアムで仕上げる肉料理の場合は、低めの芯温を選択してください。鶏肉料理では完全に火を通すように設定することが求められます。

3.4. Finishing – アラカルト・ソテー

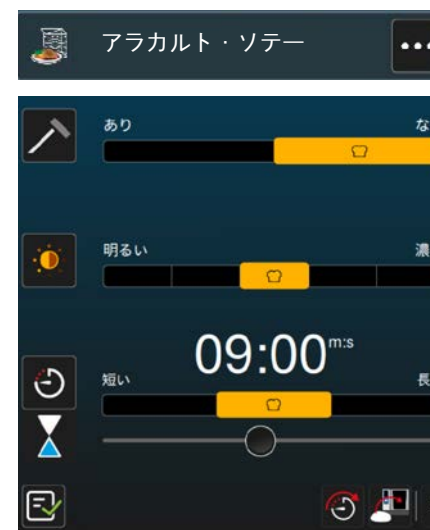
アラカルト・グリル調理パスと同様、サービス状況によっては、異なる食品を同時にソテーすることがあります。肉や野菜のソテー、鶏もも肉やドラムスティックなどの鳥類の食品のロースト、または細切りにした食材を炒めたり、ハンバーガーのパティのソテーなどがそこに挙げられます。

こうしたサービス状況において、ソテーする全食品に必要な調理パスは1つだけです。

この調理パスでは、iProductionManagerの混合投入機能とは別に、それぞれの食品を異なる量で調理したり、iProductionManagerでこれらの食品を調理するために各食品の調理時間をテストしたりすることも可能です。



可能な設定方法



異なる食品のソテーに。

芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。センサーを使用すると、希望の芯温を超えたり下回ったりしないようにすることができます。

希望の焼き色に応じて、焼き色の強度を選択できます。

食品に応じて希望の調理時間を秒単位で設定できます。



芯温センサー「あり」でも「なし」でも使用できます。厚さ2cmを超える食品の場合、芯温センサーを用いて中の火の通り具合を正確に測定できます。

ビーフステーキなど、通常はミディアムで仕上げる肉料理の場合は、低めの芯温を選択してください。鶏肉料理では完全に火を通すように設定することが求められます。

3.5 Finishing – アラカルト・ショートグリル（国別料理「日本」で利用可能）

日本の定番ソテー料理の多くでは、魚介類、鶏、豚、牛などの肉、野菜など、さまざまな食材が使用されます。どの食品も、サービス時に高温かつ短時間で調理することが必要です。調理パス「アラカルト・ソテー」ではそれらを一緒に、連続的に調理することが可能です。

この調理パスでは、iProductionManagerの混合投入機能とは別に、それぞれの食品を異なる量で調理したり、iProductionManagerでこれらの食品を調理するために各食品の調理時間をテストしたりすることも可能です。



可能な設定方法



多くの種類の食品のソテーに。

希望の焼き色に応じて、焼き色の強度を選択できます。

ここでは異なるプロセス時間を保存して、希望に応じて微調整することが可能です。

成功へのステップ

4.1 完璧なプランニングとメニュー作成

- › 仕入れと事前調理を、サービスと切り離して、いずれかの前日にスケジューリングします。
- › 動員できるスタッフを最適に割り当てることができます。
- › お皿にでもコンテナにでも、サービス時間外に落ち着いて盛り付けることができます。
- › こうすると、大人数向けであっても、メニューに多くの調理法を取り入れながら創造性を発揮できます。
- › メニューを組み立てるときは、「ドライ」～「ウェット」の4つの異なる設定オプションに合わせます（33ページを参照）。
- › メニューを作成するときには、必要な皿、コンテナ、Finishingシステムの数を検討してください。
- › 人員計画の際は、サービスには最大で2人のスタッフが必要となるため、厨房スタッフの数を減らします。
- › 調理法を選択し、料理にあわせて調整します。ここでは、厚さとそれぞれの調理法に必要な環境の調整が重要となります。
- › 十分な数のモービルオープンラックを用意します。

実践のヒント

各スペースへの通路が平坦で、ラクトローリーの移動に影響を与える障害がないことを確認してください。



4.2 適切な事前調理と保管

Finishing最大限に活用するには、食品を正しく調理して保存する必要があります。これにより、食品の完璧な食感、色あい、品質が保証されます。さらに、すべての品を熱々の状態で配膳できるように、料理の各調理法の火の通り具合と昇温時間を相互調整することが求められます。

次の点が役に立ちます。

- › 加熱後はできるだけ早く料理を冷却します。これにはブラストチラーが最適です。
- › ソテー料理をちょうどよい火の通り具合で提供したいけれども、ブラストチラーがない場合は、芯温を3～4 °C低く設定します。食品を熱い状態のアクセサリーから取り出してください。
- › 加熱済みの食品は、乾燥した場所で、しっかりと密閉して3～5°Cで冷蔵すると理想的です。
- › 薄い魚介類は生でも皿に盛り付けられることを調理計画の際に考慮してください。
- › ズッキーニやパプリカといった水分を多く含む野菜はグリルやローストに最適です。野菜のグリルは、加熱後に味付けをすると特にジューシーさが保たれます。また、色も最適に保たれます。

ヒント Finishingは最高品質のクック&チルです。

配膳と調理を、加熱調理の面で、そして時間的に分離することで、サービス時間における負担が軽減され、高品質の食品を確実に提供できます。



4.3 盛り付け

- 正しく盛り付けることで、視覚的な効果や多様性を生み出すことができます。
→ 食品を皿の外側から中央に向かって盛り付け、好みに応じて盛り付けの高さや色を調整します。
- 皿の上で余計な水分がたまらないようにします。
→ すべての食品をできるだけ乾いた、液体を含まない状態で盛り付けます。
- 保管用に盛り付けた食品は、投入まで冷い状態で、カバーをかけて保管します。
- Finishingプロセス中に油脂や指紋などが浮かび出る可能性があるため、皿にそうした残留物がないことを確認してください。
- すべての材料、皿、コンテナをスケジュール通りに準備することで、遅れなく最短時間で盛り付けることができます。

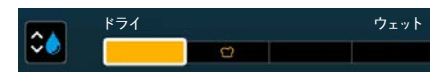


実践のヒント

- 肉、魚、鶏などを野菜やサイドディッシュに軽く添えるようにして盛り付けると、空気循環が最適化され、エネルギーがよりよく伝達されます。
- 魚の薄い切り身や甲殻類は生でも盛り付けられます。前もってマリネしておく、食品は驚くほどジューシーさを保ち、非常に味が引き立ちます。ただしここでは衛生ガイドラインに関する要件を順守しなくてはなりません。
- 付け合わせとして添える麺類は、料理の他の構成部分（魚など）で軽くカバーするように盛り付けます。すると、麺などがジューシーさを保ちます。
- グヤーシュやラゲルなどの汁気のある煮込み料理は、ソースなしで盛り付けて、仕上げます。
- ソースは別に加熱してFinishing後に料理に注ぎます。
- 前日に盛り付けた皿や、モービルプレートラックで保存する皿はラップで覆います。

4.4 Finishingを利用して完璧に仕上げ

正しい設定



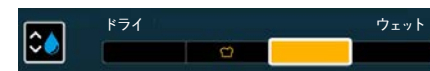
「段階1」は、前もってグリルしたステーキ、衣をつけたエスカロップ、焼きつけたダンプリングなど、追加の水分を必要としない料理に選択します。

例：ピカタ、ランプステーキ、アントルコート、ローストポテト、グリル野菜。

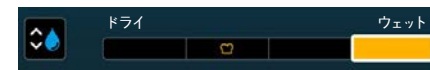


「段階2」は、蒸し野菜など、追加の水分を必要としない、デリケートな食品を調理する際に選択します。

例：蒸し野菜、フィレステーキ、焼き魚。



「段階3」は、異なる種類の料理を同時にFinishingで仕上げたい場合に選択します。



「段階4」は、ポーチした食品や煮た食品など、より多くの水分が必要な料理を提供する際に選択します。

例：鱈のポーチ、真空調理したスクレイ、餃子、炊飯、パスタ（ラビオリ）、湯通しした野菜。



4.5 飾り付けとサービス

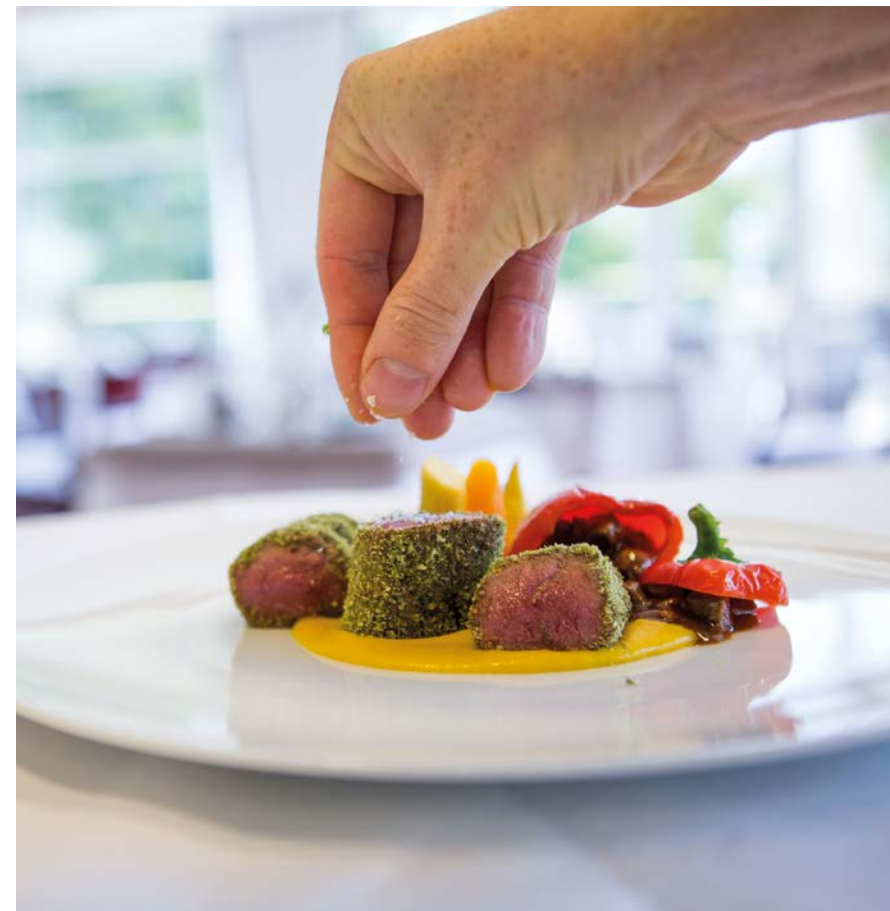
節約できた時間は、次のことに利用できます。

- ・ソースを作り、泡立てて皿に注ぐ。
- ・アロマオイルとエッセンスで料理を仕上げ、風味を最大限に引き出す。
- ・野菜にブラシでバターを少し付けて艶を出す。
- ・薄切りのドライ野菜やドライフルーツ、または新鮮なハーブなどで飾り付けて、クリエイティブに盛り付ける。
- ・必要に応じて、肉のスライスなどを巻く。
- ・サービスチームに、料理の詳細について説明する。



実践のヒント

- ・耐熱手袋を使うと皿を動かすのが楽になり、配膳のスピードが上がります。
- ・これで皿の縁に指紋がついてしまうことを防げます。
- ・ソースの取り分けはソース用ディスペンサーを使うと楽で、大人数の配膳がスピードアップします。
- ・湿らせたマイクロファイバークロスを準備しておく、ソースのはねを簡単に取り除け、ついでに皿の縁も磨けます。



実践例 - 参加者100人の宴会で RATIONALのFinishingシステムを使用

生産コスト、保管コスト、人件費を抑えながら、幅広い料理を最高の品質で提供することはあらゆる厨房において最大の課題となっています。100人分の3コースメニューの実践例をもとに、以下をご紹介します。

1. 分量を1人分ごとに計算して、正確に価格計算する。
2. 事前調理とサービスのためのスタッフ動員を効率的に計画する。
3. iCombi Proはわずか数か月で償却される。

5.1 メニュー

メニュー

海老のマリネとミディアムに仕上げたラムフィレ肉のロースト、
バルサミコの泡とペスト、
タイムのクロスティーニとパプリカ

・

仔牛のほほ肉のピノノワール煮込み、
キャラメリゼしたパールオニオンとカリカリのベーコン、
カラフルなセロリ、クリームポテトのグラタン

・

温かいチョコレートタルト、
オレンジコンフィとフレッシュミント添え

5.2 分量計算・価格計算

食品	1人分の量	100人分の量	キロ (kg) / リットル (l) / 1個あたりの価格 (円)	総計 (円)
海老	50 g	5 kg	2,500円	12,500円
ラムフィレ肉	60 g	6 kg	3,500円	21,000円
野菜のフォン	0.02 l	2 l	500円	1,000円
パプリカ (赤/黄)	50 g	5 kg	1,400円	7,000円
ペスト	30 g	3 kg	1,500円	4,500円
バルサミコ酢	5 g	500 g	2,500円	1,250円
オリーブオイル	5 g	500 g	2,000円	1,000円
生クリーム	0.04 l	4 l	2,000円	8,000円
仔牛のほほ肉	300 g	30 kg	3,300円	99,000円
ピノ・ノワール	0.04	4 l	1,200円	4,800円
香味野菜	50 g	5 kg	1,000円	5,000円
仔牛のフォン	0.05 l	5 l	2,200円	11,000円
トマトペースト	5 g	500 g	2,000円	1,000円
薄切りベーコン	20 g	2 kg	1,700円	3,400円
ジャガイモ	80 g	8 kg	300円	2,400円
きのこ	20 g	2 kg	3,500円	7,000円
チーズ	20 g	2 kg	6,000円	12,000円
セロリスティック	30 g	3 kg	1,000円	3,000円
セロリアック	80 g	8 kg	1,000円	8,000円
バター	25 g	2.5 kg	2,500円	6,250円
チョコレート	30 g	3 kg	2,500円	7,500円
卵	0.5個	50個	30円	1,500円
牛乳	0.08 l	8 l	200円	1,600円
オレンジ	100 g	10 kg	200円	2,000円
バニラ	—	10本	800円	8,000円

食品	1人分の量	100人分の量	キロ (kg) / リットル (l) / 1個あたりの価格 (円)	総計 (円)
ミント	—	3束	450円	1,350円
スターチ	—	100 g	450円	45円
粉砂糖	—	500 g	600円	300円
ピスタチオ	—	500 g	2,500円	1,250円
タイム、ローズマリー	—	各3束	400円	1,200円
バゲット	—	10個	300円	3,000円
小粒タマネギ	20 g	2 kg	500円	1,000円
使用食材の総計				247,845円
客1人当たりの使用食材				2,478円

メニューの価格が1人あたり9500円の場合、商品原価は26%となります。

5.3 Finishingを用いた場合の必要人員

必要人員 (金曜)

料理人1人 (8時間)

(前菜、メインディッシュ、デザートの前調理)

必要人員 (土曜)

料理人1人 (6時間)

(前菜、メインディッシュ、デザート盛り付け、Finishing、サービス)

キッチンヘルパー1人 (6時間) (前菜、メインディッシュ、デザート盛り付け、Finishing、サービス)

5.4 償却計算

私たちはお客様の収益を重視しています。

例：

月に4回宴会イベントを開催するケータリングビジネス。参加者は100人で、平均メニュー価格は9500円。iCombi Pro 10-1/1を使用。

従来の方法でのスタッフ動員 宴会ごとに4人の料理人、各8時間 x 6000円 従来の方法での商品原価：30 %	= 768,000円/月 = 285,000円/月
Finishingを用いた場合のスタッフ動員 宴会ごとに 2人の料理人、各7時間 x 6000円 キッチンヘルパー1人、各6時間 x 3500円 Finishingを用いた場合の商品原価：26 %	= 420,000円/月 = 247,000円/月
節約効果	= 386,000円/月
投資 Finishingシステム4台 (各292,370円)、レール1基 (23,660円)	= 1,576,800円
償却期間	4.1ヶ月



iProductionManagerのエネルギー最適化オプションを用いると、従来の事前調理プロセスをさらに効率的にすることができます。この例では、エネルギー、水、時間が約10%節約されます。

コースごとの準備

	前菜	メインディッシュ	デザート	オーバーナイト調理
1	蒸す ソテー	ピザ グリル... 焼き付け ポテトグラタン	煮込む デザートのベイク 焼き付け	煮込み
2				
3				
4				

エネルギーを最適化しての調理



1	ソテー	焼き付け	デザートのベイク	ポテトグラタン	蒸す	煮込み	
2	グリル...	焼き付け		煮込む			
3	ピザ						
4							

5.5 タイムライン

事前調理（金曜）：

10:00 調理人の到着と商品の配達
 11:00 事前調理
 18:00 仔牛のほほ肉を一晩かけて煮込む

盛り付け（土曜）：

08:00 常勤スタッフが仔牛のほほ肉を取り出す
 15:00 キッチンヘルパーと調理人の到着と指示
 15:15 前菜の盛り付け → 冷蔵
 16:15 メインディッシュの盛り付け → 冷蔵
 17:15 デザートの盛り付け → 冷蔵
 18:15 食事休憩

サービス（土曜）：

サービスの開始予定は19:00
 19:00 冷蔵庫からモービルプレートラックを取り出し
 19:15 ゲストの到着



お客様のメリット

- 宴会イベントも、人件費が大幅に安価なキッチンヘルパーを利用して実施できるようになります。
- スタッフの投入を時間的に正確に計画、計算することが可能です。
- アラカルトレストランは常勤スタッフが対応し、宴会イベントによって支障をきたすことなく並行してアラカルトを営業し続けることができます。

その他の情報

RATIONALのFinishingシステムを正しく効果的に使用するために、さまざまな用途やチャンスを学ぶ機会をAcademy RATIONALの一環としてお客様にご提供します。

- 新しいモチベーションとセールス機会
- 収益向上の新しい可能性
- 新しい技術と調理方法
- 厨房での日常作業の効率化

詳細については、当社のホームページをご覧ください。
rational-online.com/ja_jp/see-for-yourself/academy-rational/

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区神田猿樂町2-8-8
住友不動産猿樂町ビル

Tel. (03) 6316-1188

info@rational-online.jp
rational-online.com

