



オール電化



電気空調



電気給湯



電化厨房



電気床暖



▲外観

快適で清潔なオープンキッチンがこだわりの洋菓子づくりを演出

施設紹介

菓子職人として30年のキャリアを持つ「菓志道 タカイチ」。

新築移転にともない四国エリアで初めてとなるオール電化の洋菓子店をオープンしました。電化による快適で清潔感あふれる厨房にはガラス張りのオープンキッチンを採用し、おいしさと安心感にこだわった洋菓子づくりを演出しています。また、給湯にはCO₂の排出が少ないエコキュートを採用するなど、環境にも配慮しています。

安全で快適なオール電化の店舗はスタッフにも好評で、笑顔の絶えないお店となっています。



▲店内



▲有限会社 高市 代表取締役・高市さん

安全で快適な厨房環境がおいしさの秘訣です

有限会社 高市 代表取締役・高市さん

導入：平成21年5月【新築】

オール電化を採用したきっかけは、5年程前に家計の光熱費が安くないかと自宅に採用したIHクッキングヒーターの優れた機能性・経済性を実感したからです。

調理機器の中でも特にIH式小型カスタードクッカーは正確な温度と時間管理で自動的に高品質なカスタードクリームを均一に作れるので若いスタッフの作業負担を軽減できています。操作性・制御性にも優れた電化厨房機器は作業効率が良く、時間を有効に使うことができるので、後継者育成にも一役かっています。また、燃焼を伴わないオール電化は建築コストを削減できたことに加え、各種割引制度を利用することでランニングコストも削減できると聞いていますので、これからの電気代が楽しみです。



▲業務用エコキュート



▲IH式小型カスタードクッカー



▲オープン



▲IHコンロ



▲器具専用洗浄機



菓志道 タカイチ

敷地面積：661.16㎡
延床面積：248.00㎡
施設構造：木造平家建
施設人員：12名
〒779-1236
徳島県阿南市那賀川町工地641
TEL 0884-42-4442
営業：9:00～19:00
休：毎週月曜日

今回採用の電気機器

空調：パッケージエアコン

給湯：業務用エコキュート

厨房：IH式小型カスタードクッカー・IHコンロ
オープン・スチームコンベクションオープン
器具専用洗浄機 など

しあわせのチカラになりたい。



四国電力株式会社

SHOKUEN