

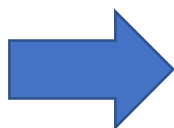
ウィークリーニュースレター11号 2021

<株式会社豊吉はこんなこともできる～其5～>

食材だけでないのが株式会社豊吉。今回は機械や板の掃除もできる！というお話です。

皆さんの機械は日々掃除していますか？機械のメンテナンスってどうしていますか？株式会社豊吉では機械の掃除、メンテナンス作業も受け付けています。基本的には弊社に持ち込んでいただければ作業をします。ただ、できる機種とできない機種があります。大和田製作所製の機械は基本的にオーバーホールができます。

今回はたい焼きの板の掃除をしました。6組の板を1ヶ月要してここまでキレイになりました。



費用は、この作業に使用する剥離剤と工賃です。汚れの度合いにもよりますが1組8000円前後で5～6組の板が洗浄できます。剥離剤は1本6500円（税別）です。機械だけでなくちょっとした道具の掃除や修理も承ります。お店の経営で掃除に目が向かない人にご活用いただけるサービスだと思います。

メーカーさん曰くオーバーホールは2～3年に1回は行うと長く使えるとっています。これを機に皆さんの機械のメンテナンスをしてみたいはいかがでしょうか？

<試作会の結果報告！>

先日、マンスリーのニュースレターでご紹介したフィリングの「シュシュカスター」「ピスタチオDX」「甘辛生姜焼きフィリング」の3つですが今週試作をしました。その報告は次号に掲載したいと思います。どれも特徴のあるカスタードやフィリングでした。好き嫌い分かれるモノもありましたが使い方によってはどれも面白いと思います。



三ツ星キッチンカー養成所
セミナー

キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ