

2月19～22日まで東京ビッグサイトで開催された「国際ホテルレストランショー2019」に、弊社関連会社 **ダック株式会社** が出展致しました。  
今年度もたくさんの方々にご来場いただきありがとうございました！！



海外の外食産業器材メーカーと提携し、日本国内の総輸入代理店として活動しております。  
主にヨーロッパから品質、機能、デザイン性に優れた製品を選定して、国内の外資系及び主たるホテルに納入させて頂いております。



### 〈納入実績・国内納入先〉

#### ＜ホテル＞

IHG/ANAホテルズ（インターコンチネンタル東京・大阪・万座ビーチ・石垣・別府（2019.08.01オープン）、クラウンプラザ成田・大阪・神戸・福岡・札幌・千歳）、ウェスティン（東京・大阪・ルズ）、JALホテルズ（グランド台場・大阪・福岡・アリビラ・八重山）、JR東海ホテルズ（名古屋マリオットアソシア・名古屋JRゲートタワー）、コンラッド（東京・大阪）、ザ・サウザンド京都、ザ・ペニシユラ東京、熱海後楽園ホテル、札幌パークホテル、ザ・リッツ・カールトン（東京・京都）、ザサンビーチホテル&リゾート沖縄、シャングリー・ラホテル東京、スイスホテル南海大阪、ハレクラニ沖縄（2019.07.26オープン）、シェラトン（東京・東京ベイ・横浜・広島・宮崎シーガイア・サンマリーナ沖縄）、杉乃井ホテル、パレスホテル（東京・大宮）、スバリゾートハワイアンズ、セントレジス大阪、第一ホテル東京、東京會館、ビューホテルズ（浅草・成田・高崎）  
東急ホテルズ（キャピトル・セルリアンタワー・羽田・USJ・二子玉川・RE118か所）、帝国ホテル（東京・大阪）、東京マリオットホテル、トランクホテル、富士屋ホテル（箱根・湯本）  
日本ホテルズ（エドモント・東京ステーション・メトロポリタン池袋）、フォーシーズンズホテル（丸の内東京・京都）、藤田観光（ワシントンホテルチェーン）、ヒルトン（東京・お台場・東京ベイ・小田原・成田・名古屋・大阪・福岡・沖縄首里）、ホテルオークラ（東京新館・京都・神戸・木更津）、モクシー（東京・大阪）、プリンスホテル（品川・新高輪・新横浜・軽井沢・パークタワー・ギャラリー紀尾井町・広島・名古屋）、ホテルニューオータニ（東京・博多）、マンダリンオリエンタル東京、マイステイズホテルズ（プレミア赤坂・フサクリゾート・大阪ベイタワー・鹿児島天文館）、ヨコハマグランドインターコンチネンタル、リーガロイヤルホテル（大阪・京都・広島）、リゾートトラスト（カハラホテル&リゾート・東京ベイコート倶楽部・芦屋ベイコート倶楽部・ラグーナベイコート倶楽部、箱根離宮・有馬離宮・鳥羽別邸・湯河原・軽井沢）  
レンブラントプレミアム富士御殿場（2019.07.01リニューアルオープン）

＜ブライダル＞  
アルカディアグループ、アルカンシエルグループ、テイクアンドギヴ・ニーズ、椿山荘、八芳園、ブライダルプロデュース、ベストブライダル（ストリングスホテル名古屋）、ベルコグループ  
＜ケータリング＞  
野村総合研究所 横浜総合センター、インテック 東京本社、三菱自動車 本社、グーグル 本社





# オープン情報

お客様の新店やリニューアル店の情報です！



イマジン ホテル & リゾート 函館

〒042-0932 北海道函館市湯川町3丁目1-17  
TEL : 0138-57-9161



2019年4月、宿泊のお客様専用の夕・朝食会場として、ガイア館2階に誕生した「レストランークル」。ハワイの言葉で水平線を意味する名の通り、気持ちよくお食事いただける開放的な空間です。



夕・朝食は、ズワイガニやイクラをはじめとする海鮮や地元産の食材を中心とした多彩な味わいを、カジュアルなバイキングスタイルでたっぷりご堪能ください。オープンキッチンでは、シェフたちによって繰り上げられるライブ感のある調理の様態をご覧ください。

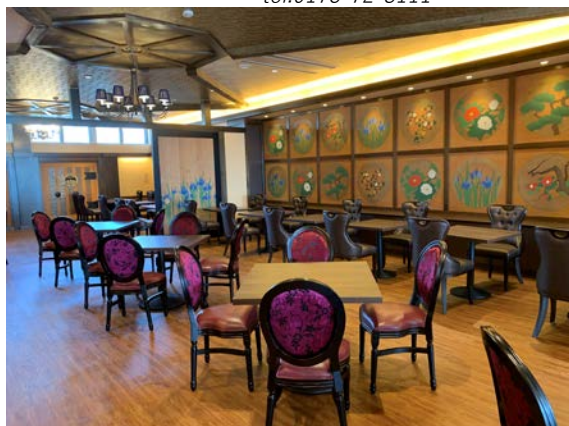


～風と光と海と～

## ホテル グランメール山海荘

〒038-2761  
青森県西津軽郡鯨ヶ沢町大字舞戸町字鳴戸1  
tel.0173-72-8111

レストラン「アムール」  
豪華にリニューアル！！

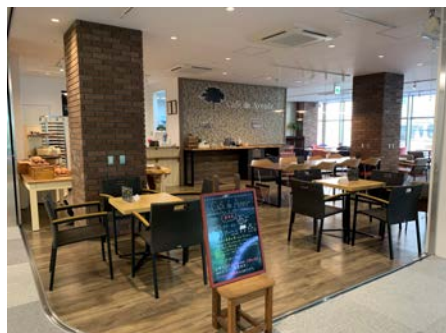


モダンな中にも、木のぬくもりが感じられる温かみのあるレストラン。一面に広がる窓からは日本海を眺められます。天気の良い日はテラス席でのお食事も楽しめます。

## 『ラ・ポルトブランシュ』

弘前市上瓦ヶ町5-2  
完全予約制(予約 0172-33-5087)  
ディナー 18:00～22:00

本格フレンチがリーズナブルに  
楽しめるフレンチレストラン。  
要予約制です。



## 『Café de Avenir』

東奥日報新町ビル「New's」2F  
〒030-0801  
青森県青森市新町2丁目2-11  
営業時間

OPEN 10:00  
CLOSE 18:00  
パスタやカレーの軽食はもちろん、  
テイクアウトもできる焼きたてパンと  
ホットコーヒーがおすすめです。



## 具材を並べてそのまま220℃の加熱調理可能!

盛り付け作業を簡略化、調理後はフタをするだけで、そのまま臍列して素早く販売できます。  
作りたてのおいしさをそのまま、お客さまの「食卓」へ届けられます。



220℃高耐熱C-PET容器 **BAKEQ**  
**ベイクック** 220℃

具材を入れてそのままオープン調理ができる!

ベイクックは耐熱220℃で、オーブンやスチコンで調理が可能! より充実した「焼きメニュー」を提案!

**お客様上の注意** ※必ずご使用の具材でテストを実施して、適正な加熱時間を設定してください。同じ具材によっては食味が異なる場合がございますので、本製品にご注意ください。

**素材** C-PET(ポリスチレンテレフタレート) ※高い耐熱性と耐油性のある素材です。

### ■使用できる家庭用家電製品

電化製品の種類	機能	可否
オープンレンジ	レンジ機能	○
	オープン機能	○
	スチーム機能	○
	スチーム+オープン機能	○
	グリル機能	×
オーブントースター	温度調整機能付含む	×
直火		×
IHヒーター		×

電化製品の種類	機能	可否
スチームコンベクション	オープン機能	○
	スチーム機能	○
	スチーム+オープン機能	○
	グリル機能	×
	熱風機能	○
熱風オープン	トースト機能	×
	グリル機能	×

※直火や220℃を超えての使用、オーブントースター、オープンレンジのグリル機能では使用できません。



特許出願中



## とろみサーバー

### 病院や高齢者施設へ御提案!

- ・ボタンワンタッチでとろみの付いたお茶を抽出!
- ・とろみの濃さも選べます!

#### とろみサーバーとは

- ・誤嚥(ごえん)を防ぐ、とろみの付いたお茶やお水/お湯を提供します。
- ・とろみをつける作業を自動化し、均一な粘度(LST値)をボタン一つで抽出

Fukushima

- ▶ 作業効率UP
- ▶ とろみ剤混入量のミスを防止
- ▶ ダマ・ムラを解消
- ▶ お手入れ簡単!自動洗浄機能付き  
5杯抽出ごとに1回、また1日4回まで自動洗浄の設定ができます。
- ▶ 種類豊富なフレーバー

飲料のパウダーを要えることで様々な味の飲料が抽出できます。  
煎茶を始め、ほうじ茶や麦茶、コーヒー、スポーツドリンクなど、バリエーションのある飲料の選択が可能です。

## Hatsuyuki マルチスライサー

### NEWタイプのスライサーが登場!

冷凍フルーツやミルクアイス・冷凍フレーバーが削れる「マルチスライサー」! 使い方しだいで新しい冷製スイーツ・冷製メニューに活用いただけます。



-15℃~-10℃の冷凍フルーツやフレーバー氷が切削できます。(切削できるフルーツの例)

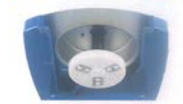


#### 冷凍フルーツの場合



冷凍マンゴー 冷凍イチゴ+水

#### フレーバー氷の場合



マンゴー氷

究極の「ふわふわ」かき氷を実現!