

実用新案特許 第 3192886 号
意匠登録 第 1514070 号

Stylish & Safety

店舗デザインを活かし快適でクリーンな焼肉空間を演出する

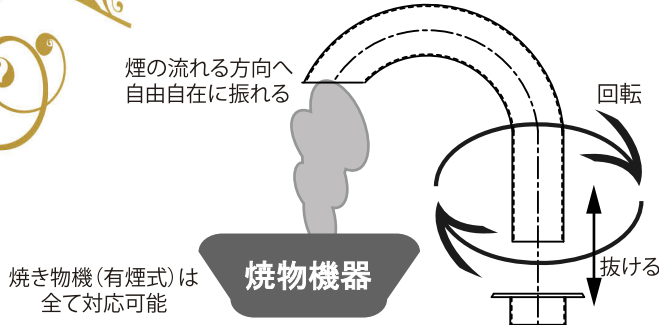
スワンフード



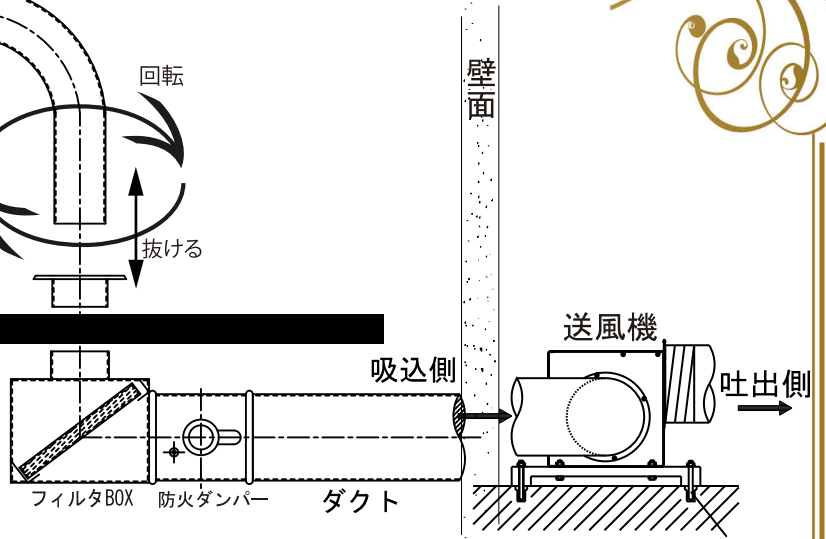
株式会社 **イワモト**

〒921-8012 石川県金沢市本江町8番13号
TEL 076-291-5650(代) FAX 076-291-3955

スワンフードの特徴



※スワンフード 施工例
設置場所によって排気ダクト
フィルター・FVDダンパーの
位置が変わります。



振れる

抜ける

選ばない

経済的

- 空調や店内の空気の流れて煙が左右流れても首振り効果で排気口を流れる方向に向けることができる。
- 使用後に抜き取り洗浄できるので、フード内はもちろんダクト内部に油分付着が少ないため火災予防に優れています。
- 使用しない時は抜いて蓋ができるので、テーブルを広く使用できる。
- 焼き物を選びません。ガスロースター、炭火しちりん、電気ロースターなど全ての燃焼機器が利用できます。
- 優れた吸引力で、小さな動力で大きく吸引します。排気ファン容量が小さくすみませす。
- 現在、ご使用中のテーブルにも設置できるため新たにテーブルを購入しなくてもOK。
※設置できないテーブルもございますのでご相談ください。
その他、メリット多数。

スワンフードは、ダクト配管工事が別途必要です。
請負工務店様や空調設備業者様で施工出来ます。

導入に際してのご相談・お問い合わせは

●設置店の視察常時受付中●



韓式焼肉 宮クン
金沢市本江町1番21号
TEL 076-291-1800



株式会社 **イワモト**

〒921-8012 石川県金沢市本江町8番13号
TEL 076-291-5650(代) FAX 076-291-3955



韓国製 建具・照明



Shop Data

韓式焼肉・韓国料理 宮GUNG

所在地 / 金沢市本江町1番21号

TEL 076-291-1800

定休日 / 毎週 火曜

P / 20台

2014年5月オープン

「韓式焼肉・韓国料理 宮GUNGは」JR金沢駅から10分の住宅街、本江にある。

内外装に使用された建具や外壁タイルなどは韓国から直接輸入し、また店内の照明器具や家具などその殆どが本場韓国でオーダーメイドしたもので、とことん韓国産にこだわり、一步店内に入れば「リアルコリア」を体感できる空間構成を意図した。なかでも、建具やらんまは韓国の有名職人に依頼し造ったもので「本物」の重厚感と質感が十分伝わる。また、外壁に使用されたタイルは、韓国の宮殿や昔ながらの韓屋に現在も使用されている紋様タイルを敷き詰め外観も「らしさ」を醸し出している。

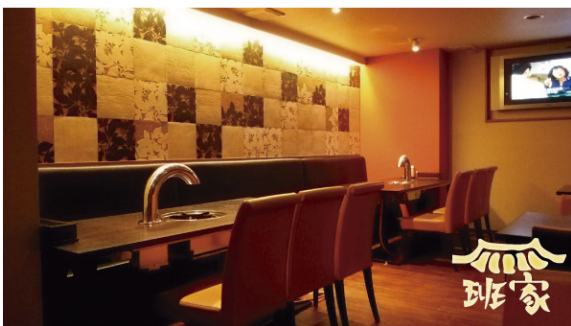
焼肉の排煙は「スワンフード」を全テーブルに設置。店内インテリアデザインを妨げないようロースターを埋め込み型にすることで、なによりも着座したとき対面する人の視線をクリアにできることと、テーブル上がすっきりとしているのが好評だ。また、韓国料理のサムギョブサルや鍋料理もゴトクを使用するだけで簡単に交換できるのでメニューの幅が増える利点がある。

来店客の大半が、まずは網で焼肉をし、その後に鉄板に変更してサムギョブサルや鍋料理を楽しむという流れが定番となっている。



代表的な売れ筋メニュー

- Wsカルビ 950円 / 宮sカルビ 780円
- 和牛ミスジ 1500円 / ハラミ 880円
- サムギョブサル 1300円 (2人前~)
- ハナロサムギョブサル 1680円(2人前~)
- 生海苔チヂミ 900円 / 海鮮チヂミ 900円
- チャプチェ 680円 / マンドゥ 500円
- 王コース 4000円 / 宮コース 3200円
- その他 各種コース有り



10名用テーブルの個室

Shop Data

韓味彩健 班家 岐阜店

所在地 / 岐阜県羽島郡岐南町八剣北1-200

TEL 058-249-0855

定休日 / 毎週 火曜

2014年12月改装オープン

「韓味彩健 班家 岐阜店」は、岐阜市の境で岐阜市街地へは国道21号で約5km、名古屋市へは国道22号で南へ約30kmの近距離にある「岐南町」に位置する。

「おいしく食べて健康で美しく」がコンセプトの韓国カジュアルダイニング。

内装壁面に使用されている韓国製タイルは、韓国の「黄土」を削り着色したもので、日本の珪藻土に似た性質を持ち、空気浄化効果や湿気を取る効果があるもので、韓国特有の紋様や図柄を施した「土花」というタイルである。

開店当初はロースターは無く、卓上のガスコンロを使用して営業していたが、2014年12月にスワンフードを導入しメニュー内容に幅を持たせた結果、今では網焼肉のメニューとゴトクを使用しているサムギョブサルメニューが好評を得ている。

「韓味彩健」の考え方を基本に、ヘルシーでデトックス効果の高いメニューを豊富に揃え、素材の良さにもこだわり、女性を中心に幅広い人気を集めている。昼と夜では店のムードがガラリと変わるので、味・量ともに大満足のランチや、宴会・パーティーなどさまざまなシーンで利用できる。また店内では韓国輸入食材や自家製の惣菜を販売するコーナーを設けている。



代表的な売れ筋メニュー

- 飛騨牛ミスジ 1890円
- 王カルビ 980円 / カルビ 880円
- タン塩 880円 / テジカルビ 880円
- 牛テッチャン 780円 / 純鶏 / 580円
- 牛ホルモン 680円 / 鶏ハラミ / 580円
- とんちゃん 480円 班家流もつ鍋/3200円
- サムギョブサル(サンチュセット付)1280円
- テジキムチチゲ / 2,950円
- タツリタン(鶏肉の旨辛鍋) / 2,500円
- 海鮮パジョン / 1200円
- ジャガチジョン / 1200円
- キムチジョン / 1200円
- 激辛コチュ味噌ジョン / 880円
- トッポッキ / 780円 チャプチェ / 780円
- コムタンスープ…(赤・白) / 1350円
- その他 多数有り



Shop Data

焼肉 こさり
所在地 / 石川県金沢市入江2-86
TEL 076-292-2941
営/17:00~23:00 (L.O.22:30)
休/月 曜
P/10台
2015年6月新築移転オープン

2015年6月に場所を移し、新築開店した創業25年の老舗焼肉店。昔ながらの丁寧な仕込みとオーナーの人柄で常に盛況している。

2階建ての建物の1階を店舗とし、2階部分は自宅となっている。

移転前の店舗同様カウンター席を熱望され、カウンターにスワンフードを設置し一人客にも対応している。

小上がり席にはワンショットフードを設置し、床は掘りごたつ式で足元を広くし、余裕のある個室とした。

またロースターも昔ながらの有煙コンロを使用して鋳物ロストルで素早く焼きあがるためズル感も抜群である。

提供される料理は、基本的にすべて自家製が多く焼肉類から一品料理まで丁寧な仕込みがなされている。また、店名にもなっている「こさり」は韓国語で「わらび」のことをいい、そのわらびも店主と家族自らが能登で採って手作業で処理をし、自家製の和え物や漬物を造り提供するなど、家族経営の「強み」を存分に発揮している繁盛店である。



代表的な売れ筋メニュー

上ロース 980円 / ハラミ 790円
カルビ 640円 / 牛タン 730円
ミノ 630円 / テール焼 580円
テッチャン 480円 / レバー 380円
なんこつ 360円 / ホホ 360円
心臓 360円 / ガツ 360円
チヂミ 480円 / 牛すじ煮 420円
その他 多数有り



入り口



Shop Data

七輪焼肉 加羅
所在地 / 金沢市片町1-9-13
TEL 076-256-1440
定休日 / 毎週 火曜
2015年12月オープン



ロゴ・サイン图案

2015年12月5日に新規オープンした「七輪焼肉 加羅」。金沢の繁華街「片町」に位置し、周りには競合する焼肉店をはじめ多数の飲食店がひしめく立地。

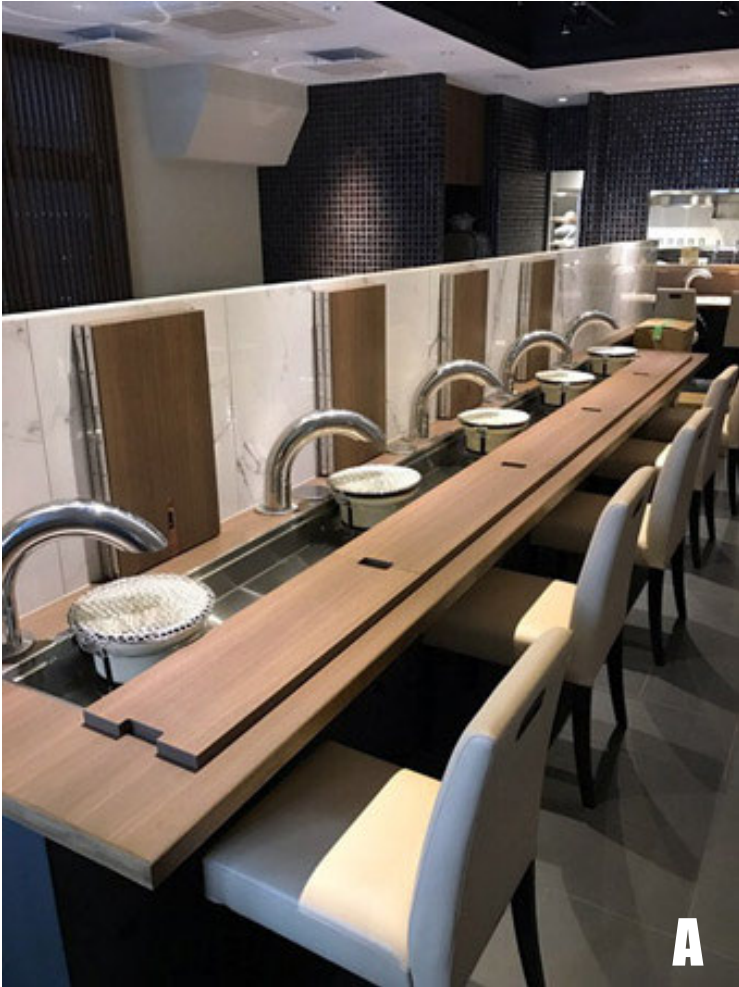
1階のカウンター席にスワンフードのカウンター専用タイプを設置。手元を広く使えると好評。2階席は小上がり座敷となり、排気システムはワンショットフードを設置し大人数の団体客に対応するため、テーブルを横配置から縦配置に変更してもワンショットフードのヘッド部分を差し変えることで吸い込み口位置をその都度合わせられるようにした。

また、厨房は1階カウンター内でのオープンキッチンスタイルで、オーナーシェフやスタッフの臨場感を十分味わえる。

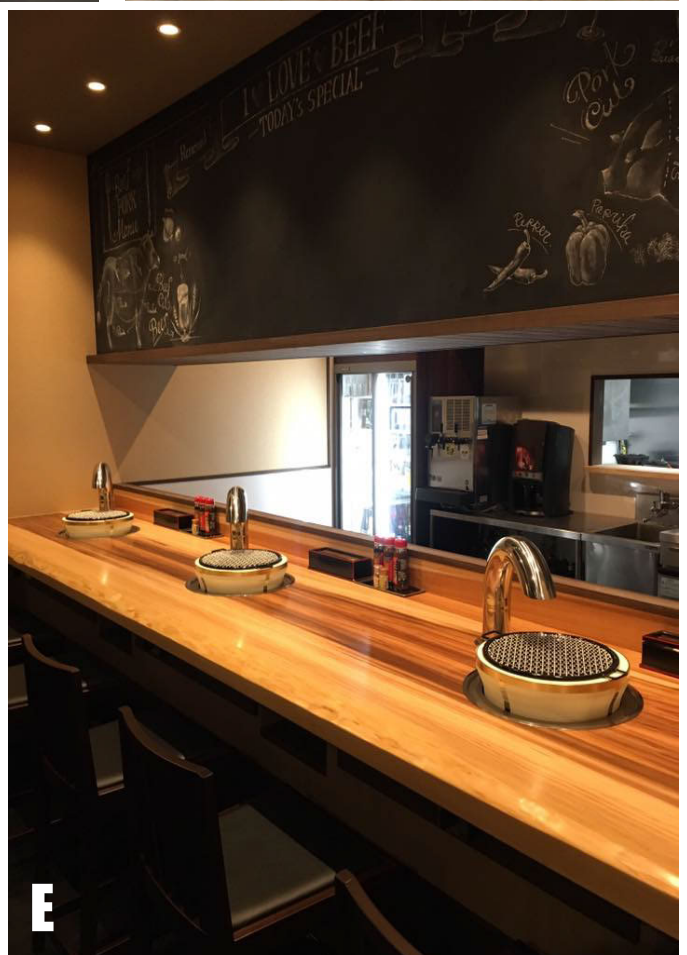
店内に種火を置くスペースが限られたため、入り口部分に炭火起こしと種火ストックを置けるようダクトを設置し、入り口ファサードの余裕部分を有効活用した。料理は、特選精肉を吟味し仕入れ、国産牛A4~A5ランクのものを使用し、自家製の特製ダレや加羅流のアレンジ韓国料理を多数揃え、オリジナリティを全面に出したメニュー構成となっている。

代表的な売れ筋メニュー

カルビ 980円 / 上カルビ 1580円 / 特選カルビ / 2380円
ワン(王)カルビ約200g 1980円 / ネギ塩カルビ/1280円
カイノミ 1,480円 / シャトーブリアン 11,800円
ロース 980円 / バルサミココース 1180円
上ロース・特製バジルバターと共に 1680円
その他 多数有り



- A. 大阪市内ホテル1F
- B. ジビエ料理
移動販売車
- C. 大阪市内焼肉店
- D. ハンバーグ専門店
「福岡ハンバーグ」
- E. 和歌山市内焼肉店



NEW 上下動 ワンショット機構 ワンショット・フード

特許申請中

ワンショット・フード(上引きフード)

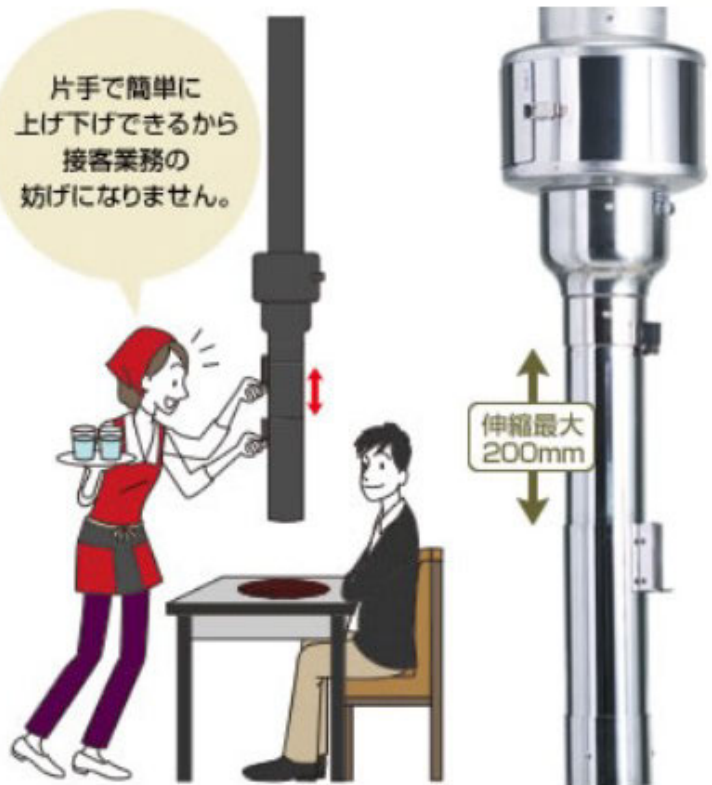
◎ 上下動スライドの操作性バツゲン!

ワンショットフードの上下動操作は、片手のみでスムーズにスピーディーに可動します。

両手を使わないのでスタッフさんの作業性が良好で、落ち着いた姿勢で余裕のある接客が可能になりました。

200mmのスライド幅で焼肉の時は下げて、お食事後は上げてスッキリ。

楽しい会話を妨げず、きっと美味の余韻を醸し出してくれるでしょう。



ワンショット・フード ヘッドバリエーション



アームヘッド
アルミ製、
フードフィルター付



コスモヘッド
ステンレス製、
フードフィルター付



ペンギンヘッドNo.1
ステンレス製



ペンギンヘッドNo.2
ステンレス製



ペンギンヘッドNo.2
+
ガラスヘッド