

あたたかく静謐な客室を窓から



かんたん内窓リフォームで快適な涼しさと暖かさを。

断熱 防露 防音

今ある窓の内側に
60分で取付け

かんたん ウチリモ
内窓



今ある窓

高断熱の内窓
かんたん ウチリモ
内窓



くわしくは・・・

YKK AP ウチリモ

検索

YKK AP株式会社



多機能調理器「iVario Pro」

ドイツに本社があるRATIONAL AGの日本人で、業務用厨房機器メーカーのラショナル・ジャパンは、多機能調理器「iVario Pro」の導入を旅館・ホテルに提案している。同社によると、調理スペースの不足、食材など仕入れ価格の上昇、人手・熟練スタッフの不足、提供する料理の品質の問題がある、といった宿泊施設の課題を解消するとしている。

この一台でコンロ、鍋、フライパン、フライヤー、圧力鍋など、あらゆる加熱調理を行う。そのため、厨房スペースを削減できる。特許取得済みの加熱システムにより、0度から200度に到達するまでわずか2分30秒しかからない。均一な仕上がりで高品質な調理を行うほか、エネルギー効率が高いため、食材に「CO2フリー」。

多機能の加熱式調理器 省スペースや調理スタッフ不足に対応

ラショナル・ジャパン



新商品「ウチリモ 内窓」

住宅ビル建材のYKK APにも一つ窓を取り付けて「重P」は窓枠の取り付け寸法が窓として断熱性能を高めるも最小47「あれば」が寸法がなく、の施工も良、窓枠の見た目で取り付け可能な樹脂製の新品ウチリモ 内窓を旅館・ホテルに提案している。この製品は、今ある窓の内側に付けられる。

これから寒い時期を迎えるが同社では、客室の寒さの原因は、熱の出入りが多い窓にあると指摘する。特に古い窓が設置されている客室の場合「窓辺が寒い」といふバンド客などから指摘されるケースもあるという。

特徴は、樹脂製の窓と、かける費用を抑えることができる。タッチパネルの簡単な操作で、調理プロセスに合わせて自動的に調整、調理を進めるので、アルバイトスタッフでも調理ができる。経験豊富なシェフでなくとも操作が可能。

新人スタッフの研修時間を削減できる。独自のカスタマイズにも対応し、オペレーションを簡素化。作業負担を軽減。調理にかかるストレスを低減。人為的ミスを防止する。

時間のかかる料理は、夜間に深夜電力を活用して、じっくりと火入れできる。車内の状況は製品自体が監視、管理するため調理スタッフは立ち会う必要がなくなる。

同社では調理実演会「RATIONAL Live」を無料で開催している。全国に設けているテストキッチンで行う削減できる。特許取得済みの加熱システムにより、0度から200度に到達するまでわずか2分30秒しかからない。均一な仕上がりで高品質な調理を行うほか、エネルギー効率が高いため、食材に「CO2フリー」。

水のいらなにかき氷機 純雪機

－40℃で液体を瞬間凍結。3秒でふんわり雪食感のかき氷を。

Point 01

氷の保管スペース不要

液体から直接製氷できるため、ブロック氷の保管は不要。在庫管理の手間も大幅に削減できます。

Point 02

ふわふわなかき氷に

独自の製氷技術により、通常の氷では味わえない雪のようにふんわりとした食感を実現します。

Point 03

アルコールも製氷可能

アルコール20%以下も製氷可能。居酒屋やバーでの新メニュー開発にも最適です。

Model X
W400×H550×D510(mm)

株式会社 Fujitaka

お気軽に
ご相談ください

0120-533771

受付時間
10:00～17:00

本社 / 〒600-8216 京都市下京区東堀小路町606 三旺京都駅前ビル7F

会社HP

特設ページ

氷を使わないかき氷機 Fujitaka

3秒でふんわり製氷、だしや酒も対応

Fujitaka（フジタカ）は、氷を使わず、3秒でふんわりとしたかき氷を作り出す。水、お茶、ジュースはもちろん、日本酒やだしなども製氷することが可能。液体から製氷するので、ブロック氷の保管スペースを圧迫せず、在庫管理の手間を大幅に削減できる。独自の製氷技術で、通常の氷では味わえない「雪」のようなふんわりとした食感を実現した。ローラーの回転の速さを調整することで、氷の細かさを調整することが可能。細かさに満たない繊維状の「糸ひんす」も作れる。アルコール含有20%以下の酒類も製氷できるため、居酒屋コーナー、バーの新メニュー開発に貢献できる。自動清掃モードを搭載した「Model X」と、コンパクト設計を実現した「Model S」の2種をラインアップしている。同社では、充実した機能だけではなく、氷を使わないかき氷機「純雪機」

「純雪機」は、氷を使わず、3秒でふんわりとしたかき氷を作り出す。水、お茶、ジュースはもちろん、日本酒やだしなども製氷することが可能。液体から製氷するので、ブロック氷の保管スペースを圧迫せず、在庫管理の手間を大幅に削減できる。独自の製氷技術で、通常の氷では味わえない「雪」のようなふんわりとした食感を実現した。ローラーの回転の速さを調整することで、氷の細かさを調整することが可能。細かさに満たない繊維状の「糸ひんす」も作れる。アルコール含有20%以下の酒類も製氷できるため、居酒屋コーナー、バーの新メニュー開発に貢献できる。自動清掃モードを搭載した「Model X」と、コンパクト設計を実現した「Model S」の2種をラインアップしている。同社では、充実した機能だけではなく、氷を使わないかき氷機「純雪機」

自動配席システム 鈴茂器工

AIによる効率的な接客を

寿司、回転寿司、ラーメン、居酒屋、ホテル、レストランなど、幅広い業種で導入されている「自動配席システム」は、AI（人工知能）がお客様の来店履歴や予約情報をもとに、最適な席を自動で割り当て、案内板に表示し、スタッフが案内する仕組み。これにより、接客の効率化と、お客様の待ち時間の短縮が実現されている。

「自動配席システム」は、AI（人工知能）がお客様の来店履歴や予約情報をもとに、最適な席を自動で割り当て、案内板に表示し、スタッフが案内する仕組み。これにより、接客の効率化と、お客様の待ち時間の短縮が実現されている。



重い鍋を傾けて食材を取り出し、また繰り返す
そんな過酷なことは、やりたくない



iVario
The Game Changer.



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



AIが自動で配席!

ホテル・レストランの悩みを解消

アレシア ARESEA
Auto reception seating arrangement

1台でベテランスタッフの働き

ピーク時の配席もスムーズに

見渡せない奥の席も楽々配席

スタッフの作業軽減 & お客様に快適を

かんたん受付
自動接客対応

スムーズな配席
AI自動配席

席の効率化
テーブル組合機能

2名用 + 2名用 = 4名用テーブル

案内可能な席がない場合は最適な組み合わせでご案内

SUZUMO HP
https://suzumo.co.jp

ARESEA 特設ページ

SUZUMO
WE LOVE RICE
食の「おいしい」や「温かい」を世界の人々へ