

日本初の低温殺菌湯煎式うまみ調理器

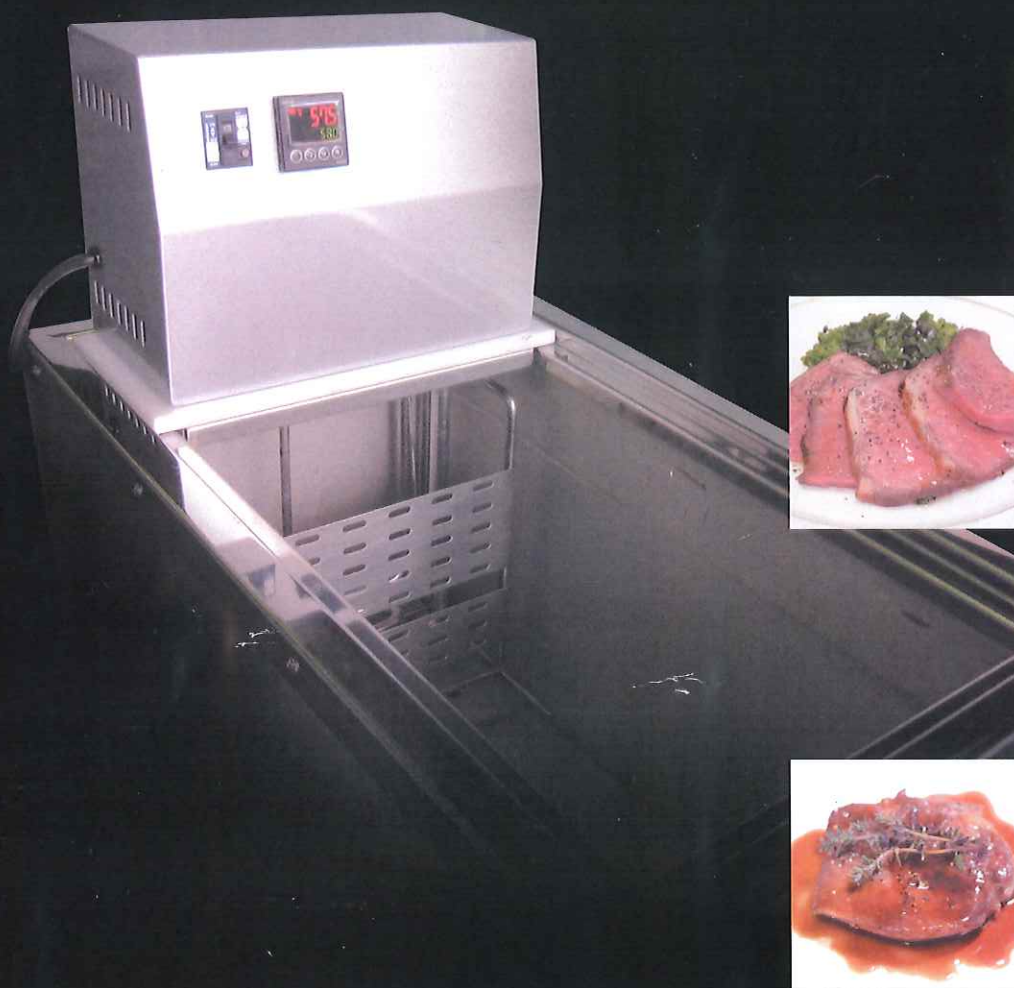
チャーシューメーカー

三ツ星くん

食材  
ランクアップ  
効果

とびきりおいしい！

焼き豚、チキンチャーシュー、ローストビーフができる。



焼くや蒸すより簡単に、おいしい肉料理が作れます。

チャーシューメーカー“三ツ星くん”は、これまで焼いたり、蒸したりして調理していた「焼き豚」、「チキンチャーシュー」、「ローストビーフ」が煮るだけで簡単においしく作れる湯煎式調理器です。食材のランクアップ効果が期待でき、お肉料理の専門店、中華料理店、ラーメン店などから、自慢の一皿を引きたててくれると大好評。これぞ、まさに三ツ星級の調理法“煮クッキング”。あなたのお店でもこの腕利きのコックを雇いませんか？

美味しさを発明する  
株式会社 石川総研





0.2°Cの差がおいしさの差。  
シェフのこだわりの肉料理を実現！



## おいしさの3つの秘密 【三ツ星くんの特長】



### 「三ツ星くん」仕様概要

材 質	オールステンレス(SUS304)
庫内寸法	幅300mm 奥行450mm、深さ370mm
電 源	100V 1Kw
容 量	60L
温度調節	40°C~98°C ±0.2°C
重 量	35Kg



カゴ

別売り



移動に便利なキャスター

「食材ランクアップしたの？」とお客さんに聞かれました。

### 三ツ星くんの特長

- ★肉の柔らかさを増し、旨味やジューシーさを引きだす。
- ★同じ食材でもランクアップ効果が期待できる。
- ★低温殺菌で食の安全性が向上。
- ★調理の効率化が図れる。



◎スチーム式に比べてこんなメリットが

- ◎家電並みの消費電力でランニングコストが低い。
- ◎庫内温度が安定している。
- ◎湯煎鍋方式のため故障が少ない
- ◎据置型ではなく移動が可能。

美味しさを発明する  
株式会社 石川総研

「三ツ星くん」のお問い合わせは TEL.054-286-6725 FAX.054-285-3706  
〒422-8044 静岡県静岡市駿河区西脇669-1 <http://www.ishikawasouken.com>