

(株)SLBカンパニー スチームコンベクションオーブン導入で同時に複数の料理が可能

都道府県 埼玉県

従業員数 117人 (2026年時点)
※ 1店舗当たり20名程度

事業 飲食業

事業概要

- 埼玉県内を中心に複数ジャンルの飲食店舗を運営
- 一軒家レストランを中心とした飲食店経営が特徴
- スチームコンベクションオーブン導入は、「KAISEKI 鉄板 寿An」で実施



抱えていた課題



- 土鍋の炊き込みご飯、ケーキの蒸し調理、オーブン焼成工程において、キッチンスタッフの人手と時間負担が大きかった。
- 加熱時間や温度管理に熟練者の常時対応が必要で、オペレーション効率に制約があった。

導入後の変化、効率化された業務

- 土鍋調理時間が従来の1/3に短縮され、生産性が向上した。
- 焼きスポンジ・マカロンは、ガスオーブンで必要だった焼き皿差替え作業が不要となり、焼きムラ解消による品質安定と歩留まり向上が実現した。

導入した「スチームコンベクションオーブン」の特徴

- 製品名：コンビオーブン FICP61E/
株式会社フジマック
- 導入費用：2,433,000円(税別)
- 特徴：精緻な温度・湿度制御による調理品質の安定化、自動調理による作業効率向上、さらに自動洗浄機能による清掃作業の省力化が可能。

成果



- 土鍋調理時間は、従来4品45分であったが、スチームコンベクションオーブン導入により8品を30分で同時調理が可能となった。
- 調理省力化により、新メニュー開発や既存メニューのブラッシュアップに時間をかけられるようになった。