

AMGHバーナー

強み解説

炭火の遠赤外線は加熱効果が高く、しかも食材の色や香り、風味が損なわれにくい特性があります。ただ、炭火の扱いは難しく、炭のコストもかかる。それらを解決したのが当社の「AMGHバーナー」です。この装置をガスバーナーの先端に装着するだけで炭焼きのおいしさを再現できます。しかも、ガスバーナーに特有のガス臭を軽減する効果もあるため、居酒屋からレストランまで幅広い外食さまにご利用いただいています。



㈱菜の花商事
代表取締役社長
平賀英樹氏



国際特許を取得

ガスバーナーの炎に遠赤外線効果を加え、炭火焼きのような調理効果が得られる「AMGHバーナー」の技術は海外での評価も高い。米国、欧州、中国、カナダ、オーストラリアなどで国際特許を取得している。

炭焼きのおいしさをバーナーで再現

ガスバーナーの先端に「AMGHバーナー」を装着することで、炭火と同様の遠赤外線効果が発揮される。ガス臭さも生じさせないため、炙りものの品質を大きくアップ。耐用年数は2~3年（使用環境と頻度による）だ。

和洋中のジャンルを問わず、ガスバーナーで食材を炙り、料理のおいしさを引き立てる手法が定着している。ただ、そこで問題になるのが特有のガス臭だ。これはガス漏れに気づきやすいように添加されている香気成分だが、食材の風味を損ないかねない。

それを解決するのが㈱菜の花商事の「AMGHバーナー」だ。使いかたは装置をガスバーナーの先端に装着するだけ。このAMGHバーナー部分で熱することで強力な遠赤外線が発生し、ガス臭が抑えられる仕組みになっている。さらにこの遠赤外線は炭火と同様の調理効果があるため、食材の香りや味わい、艶を引き出すことが可能だ。つまり、AMGHバーナーを使うことでガスバーナーでも炭火焼きのおいしさを再現できるのだ。

導入店は居酒屋や町場のすし店といったカジュアルな店からアツパーレストランまでさまざまだ。たとえば、ロイヤルホールディングス㈱のグループ会社であるハイウェイロイヤル㈱も導入企業のひとつである。日本で有数の規模を誇る神奈川県EXPA SEA海老名(下り)のフードコートを手がける近藤正之氏はAMGH

バーナーの性能について次のように語る。

「テナントのひとつである『うすいファーム』の看板商品の炙り豚井の他、『魚河岸の達人 豊洲食堂』の季節メニューのうなぎにも活用しています。他のSAにあるグループ店でもAMGHバーナーを使用しているため、その特性については理解していましたが、食味や香ばしさが増す効果はもちろん、ピークタイムの短時間調理にも貢献してくれました。今後はフードコート内の他のテナントでも導入を検討したいと思っています」

その他にも東京・浅草にあるミシユラン星つきレストラン「ナベノイズム」渡辺雄一郎氏を筆頭に、フランスの国際料理コンクール「ボキューズ・ドール」元日本代表といったトップシェフも愛用している。その性能の高さから渡辺氏は「日本各地の料理人仲間を紹介しました」と話す。

ガス臭を軽減するAMGHバーナーは繊細な風味のスイーツにもその効果を発揮するため、パティスリー業界からも注目されている。さらに海外でもこの技術が一旦置かれており、今後の事業展開を踏まえて、菜の花商事は米国や欧州、中国、カナダなどで国際特許を取得している。

うすいファーム (神奈川・厚木)

神奈川県EXPASA海老名は上りと下りを合わせた施設利用者が約10万人という日本有数のサービスエリア。EXPASA海老名(下り)のフードコートでとくに連日賑わいを見せているテナントが「うすいファーム」だ。神奈川県厚木市のブランド豚である「あつぎ豚」を使った定食専門店、看板商品は炙り豚丼 大盛1380円。「AMGHバーナー」で豚肉を炙ることで、コクのある肉の旨味と甘みを感じさせる脂の味わいを引き立てている。



国内最大級のサービスエリアだけにフードコートはどのテナントも賑わいを見せるが、中でも行列ができるのが「うすいファーム」だ。一般道から入場できるため、地元客の利用も多い。



Shop Data

神奈川県海老名市大谷南5-2-1
☎046-231-4368
🕒24時間営業 (一部時間営業)
オープン: 2020年7月 (リニューアル)
店数: 20店
1日立寄り人数: 平日2万8000人、休日5万9000人
※「ぶらっとパーク」を利用して高速利用者以外も入店できる

企業データ

ハイウェイロイヤル(株)

東京都世田谷区桜新町1-34-6
設立: 2019年11月
資本金: 100万円
運営施設: 11拠点



炙り豚丼 大盛
1380円 (税込)

魚河岸の達人 豊洲食堂



鯉重二枚盛
1800円 (税込)

同じEXPASA海老名(下り)のフードコートに入居する「魚河岸の達人 豊洲食堂」。季節商品であるうなぎにも「AMGHバーナー」を活用し、香ばしさを加えている。

さまざまなテナントへの導入を予定しています



ハイウェイロイヤル(株)
EXPASA海老名(下り)統括料理長
近藤正之氏

導入のメリット



「うすいファーム」の炙り豚丼は、通常は炭火焼きグリルで焼き、「AMGHバーナー」で炙って仕上げます。ただ、ピークタイムはグリルとバーナーで上下から同時に加熱調理して時短を図っている。

バーナーにとりつけるだけで ガス臭さを低減できる

『AMGHバーナー』の装着は簡単で、ガスバーナーの先端にとりつけるだけ。バーナーにありがちなガス臭さを低減できます。炭を熾す手間がなく、同様の遠赤外線効果で食材の旨味を引き出せることもポイント。また、肉を網焼きする際にAMGHバーナーを活用して上下から焼成することで時短調理にもなります。

炭火焼き仕立てのメニューを 手軽かつスピーディに提供

炭焼き台をセットするスペースがない店、あるいは炭火の扱いに馴れたスタッフがいない店にとって、炭火焼き仕立ての料理を提供できるAMGHバーナーは非常に有効な調理器具だといえます。操作法は通常ガスバーナーと同様ですから、調理経験の少ないアルバイトスタッフでも使いこなせます。

商品力アップに大きく貢献。 他のテナントにも導入していきたい

当社は『ロイヤルホスト』を展開するロイヤルホールディングス(株)の一員としての商品クオリティに対する思いが強い。だからこそ、料理のおいしさが格段にアップするAMGHバーナーの導入を決めました。今後もフードコート内の他のテナントでも採用していきたいと思っています。