

食にかかわるあなたのビジネスの
「安全への挑戦」をサポートします。

FUKUSHIMA
CORPORATE
PHILOSOPHY

環境 安全 安心

Vol.17

「生活者の幸せ」をあなたとともに実現します。

がんばれ！食ビジネス！

昨今の消費者の食に対する期待は大変大きくなっています。安全で安心なのは当たり前で、新鮮で、美味しい、健康で、楽しい。
このような生活者の要望に真摯に応えようとしているあなたのビジネスを、
福島工業は衛生管理・鮮度管理・環境対応・情報技術など「食品安全技術」と「トータルソリューション力」で応援します。
あなたと一緒に生活者の食生活の向上に寄与し共に社会のお役に立ちたい。
それがわたしたちの願いです。がんばれ！食ビジネス！

料理を作り上げるように、
多彩な個性を調和させた店づくり

見え方と機能性にこだわって
完成したオープンキッチン

上質な食と時間、文化を提供する
老舗であり続けるために

福島工業のお客様をご紹介するシリーズ「がんばれ！食ビジネス」。
第17回は、株式会社アラスカ「レストラン アラスカ フェスティバルタワー」様を訪ねました。

特集

株式会社アラスカ
レストラン アラスカ
フェスティバルタワー 様



高い衛生管理力を誇る 厨房設備

福島工業は、厨房の衛生管理にも役立っています。「レストラン アラスカ フェスティバルタワー」では、清掃性の高い機器と共に、隙間や段差のない衛生面に配慮した設計によって、厨房全体で清潔を保っています。加えて、同店の徹底した衛生管理により、立ち入り検査でも100点満点中98点という高得点を獲得されました。福島工業では、今後も衛生管理に優れた製品の開発を通して、安全で安心な食の提供をサポートし続けます。



Food Episode 17
Fukushima
こぼれ話



ランチやウエディング、 多彩なシーンを彩る料理

ランチ、カフェ、ディナーの通常営業に加え、土日限定でランチを実施。焼き立てのクロワッサンや生しづりジュース、贅沢にキャビアやトリュフをあしらった卵料理などを用意し、ヨーロッパの食文化を伝えています。堂島川沿いを散歩した後に、ゆったりとランチを楽しむ老夫婦やカップルで、毎週店内はいっぱい。タワーの大階段を使ったウエディングセレモニー やパーティにも対応しているので、「結婚式を挙げた思い出のレストランで記念日を楽しめる」とお客様からも好評です。

Q. Fukuppy の生まれたトコロ

ボクはFukushimaの
冷蔵庫で生まれたんだ。



福島工業のコーポレートキャラクターが
誕生しました！

Fukuppy です。
ヨロシクね。



Q. Fukuppy は、どんな性格？

ボクは食べることが大好きで、好奇心が旺盛なんだ。
自分では優しくて正義感が強いって思ってるけど、
周りからは少しおっちょこちょいって
言われちゃうんだよね。
でも、いつでもピカピカでいられるように、
自分磨きは欠かさないよ。



Q. Fukuppy は男の子？ 女の子？



まだタマゴだから、
どっちか分からんんだ。
でも自分のことは「ボク」って言うよ。

Q. Fukuppy の仕事と特技は？

自慢の翼で飛び回って、スーパーのショーケースや
厨房の冷蔵庫とかをパトロールしているよ。
ボクは野菜や果物、肉や魚たちと話が出来て、
みんなの健康状態をチェックすることができるんだ。
それに、世界のみんなに幸せを届けるために、
どんどん新しいものを生み出していくのも大切な仕事。



Fukushima



www.fukusima.co.jp

福島工業株式会社 企業理念

わたしたちは、環境・安全・安心をテーマにお客様と協働し、
生活者の「幸せ」に寄与することを基本使命とします。

■ 本パンフレット
に収録したものは、
すべて当社に著作
権の存するもので
す。無断複製は固
くお断りします。



みんなで食料自給率アップ！

福島工業は、FOOD ACTION NIPPONを推進します。

「今日の完成は、明日の未完成」。 進化を続ける老舗を福島工業が“プロフェッショナル”の一員としてサポート。

創業85周年を迎える西洋料理の老舗「レストラン アラスカ」。

その伝統を受け継ぎ、まったく新しい形で料理や食文化を提供する「レストラン アラスカ フェスティバルタワー」が、

2012年11月28日、大阪・中之島に誕生しました。

「初代料理長・飯田進三郎が生きていたら、どんな挑戦をするだろうか?」をテーマに作られた、

新たな西洋料理「トラディショナル・キュイジーヌ」と、「文化としての食」を発信する空間。

来るべき100周年に向けて、さらなる進化を続ける「レストラン アラスカ」の挑戦を、福島工業が支えています。



ALASKA
RESTAURANT

■株式会社アラスカ
レストラン アラスカ フェスティバルタワー 概要
法 人 名 株式会社アラスカ
所 在 地 大阪市北区中之島2-3-18
中之島フェスティバルタワー2F
T E L 06-6222-1800
営 業 時 間 ランチ 11:30~14:30(L.O.14:00)
カフェタイム 14:30~17:30
ディナー 17:30~23:00(L.O.21:45)
定 休 日 なし
席 数 80席

料理を作り上げるよう、 多彩な個性を調和させた店づくり

1928年の創業以来、西洋料理の老舗として大阪の食文化を牽引してきた「レストラン アラスカ」。フェスティバルタワーにおいて新たなアラスカの歴史を刻むべく、「ただ食べていただけではなく、食事を文化として発信していきたい」というアラスカの使命に基づき、料理はもちろん、それを作る厨房の機器やカトラリー、内装、音響、人材に至るまで、すべてにこだわって店づくりを進めた望月薫社長がグランシェフに招聘したのは、永山康史さんでした。

永山グランシェフは、85年という長きに渡ってお客様に愛されてきた、アラスカの「芯」となる部分が何なのか、それをどう表現するべきなのかということを念頭に、店のコンセプト作りから開業に携わりました。「お客様が求める、老舗だからこそ『重厚感』や『安心感』の中に、ドキドキ、ワクワクするような新しさを感じられる料理を提供したい」。誰もが知っている食材が、見たことのない姿になって提供される、同店ならではの「トラディショナル・キュイジーヌ」は、永山グランシェフのこうした思いの中から生まれました。

料理の方向性を固め、それに合わせた店内のイメージを共有し、細部を作り込んでいく作業は、時間との闘いでした。「けれど、店内に飾る絵を描き下ろしてくれたミラノ在住の画家・松山修平さんをはじめ、各分野のプロフェッショナルが集い、刺激を受け合いながら進められたことに、店づくりの醍醐味や、大きなやりがいを感じました」と語る永山グランシェフ。それぞれが個性を発揮し、グランシェフが全体のバランスを取る——それはまさに素材の持ち味を生かし、お皿の上で調和させる料理そのものでした。

「野菜に塩を打つところからはじまり、火を通し、油を入れて……といった細かな作業の積み重ねが、最後の一瞬で料理になる。店舗のプロデュースも、『ものを作る』という意味では料理と同じ。料理人としての経験を、店づくりにも生かすことができました」。

日本の西洋料理の歴史に名を刻む、老舗の料理長に挑戦するということ



株式会社アラスカ
レストラン アラスカ
フェスティバルタワー
Grand Chef 永山 康史 様

1928年、大阪・北浜の地に誕生した「レストラン アラスカ」。当初はテーブルわずか卓、40坪のさやかな西洋料理店でしたが、やがて多くの著名人に愛され、日本中にその名をとどろかせるようになりました。グランシェフに就任するに当たって、当時のメニューを紐解いてみると、現在と比べても引けを取らない料理ばかり。情報や物流のない時代に、これらのメニューを考案したのが、初代料理長・飯田進三郎です。グソグソと煮込まれたままの姿でスープを出してみたり、アイスクリームを焼いてみたりと、彼の料理はエンターテイメントと食が見事に融合していました。彼の挑戦を現代の料理に昇華させたもの、それが「トラディショナル・キュイジーヌ」です。見たことのない姿で提供される料理。見た目の斬新さを追求する一方で、その美味しさと安心感を守るために、西洋料理の神髄であるソースは贅沢に。重厚感はあるけれどどこか新しい、そんなひと皿を意識しています。

見え方と機能性にこだわって 完成したオープンキッチン

料理人にとってのホームグラウンドであり、戦場でもある厨房にも、もちろん深いこだわりがありました。今回、福島工業は同店の厨房図面作成にはじまり、機器一式の納入までをトータルにサポート。ご導入いただいた機器は、業務用冷凍冷蔵庫やプラストチラー、プレハブ型冷凍庫・冷蔵庫やRO水生成機器など、多岐にわたります。「見え方と機能性、両方を備えた厨房です」と永山グランシェフも納得の厨房に仕上げることができました。

「オープンキッチンなので、テーブルから見える厨房のステンレスの輝きにはこだわりがあります。毎日営業後には、機器を丁寧に磨き上げるのですが、表面のちょうど良い柔らかさや冷たさを、直接手のひらで感じています。業務的にならない、柔らかな光の感じが大好きですね」と、太鼓判を押してくださいました。過去に3社以上の冷蔵庫に入る厨房で働いたこともあり、様々な製品を使い比べてきた永山グランシェフの言葉には、並々ならぬ思い入れが感じられました。「冷蔵庫のハンドルの手に馴染む感じや、ヨコ型冷蔵庫の樹脂で軟らかさのある機械室パネルも好きで、毎日撫でています」。

また、最も美味しい状態でお客様に料理を届けるため、厨房内の導線の整備や効率化は最重要課題でした。「設計段階から『料理人が図面を引いたのでは?』と感じるぐらい、完成度の高い図面でした。調理台から火口まわりへと振り返って作業する時の間隔は、絶妙ですね。限られたスペースの中で、いかに全員がスムーズに調理に向かえるかという点においても、非常によく考えられた厨房だと思います。また、食べ物を作っている以上、衛生面の管理も大切。掃除のしやすさも、厨房を評価する上で大きなポイントです」。

より使いやすい厨房を目指し、さらなる改良を重ねた点も。「福島工業さんは誰にとっても使いやすい厨房に仕上げてくれましたが、どうしても私の料理スタイルに合わせて変えたい点が出てきました。たとえば冷蔵庫の扉の開き方を左右調整してもらうなど、オープン直前にいろいろな無理をお願いしてしまいましたが、柔軟に対応していただきました。おかげで私の料理の効率も上がり、結果として素晴らしい厨房になりました」。

そして、「部屋に合わせて家具を作るよう、料理スタイルに合わせて

厨房機器もカスタマイズできれば」と、期待を込めて新たな課題を与えてくださった永山グランシェフ。「火まわりや洗い場周辺など、物を置きにくい場所に収納ができる画期的なアイデアはないか?」「ソースを収納するのに適した縦割りの冷蔵庫があれば……」など、料理人ならではの目線で、開発のヒントをいただきました。

上質な食と時間、文化を提供する 老舗であり続けるために

オープン以降、「昔、父親に連れてきたもらったアラスカに40年ぶりに来てみた」という方や、「取引先と訪れて気に入ったので、家族を連れてきました」といったリピーターで連日満席状態の同店ですが、永山グランシェフは「まだまだこれから」と決して満足していない様子。「最大の目標は、日本の西洋料理界を、そして食文化を牽引する存在であることです。『普通だけ誰にも真似できない』『来るたびに新しい発見がある』、そんな店に育てていきたい」と今後の展望を語ってくださいました。「福島工業さんをはじめ、さまざまなプロフェッショナルの方々の協力があって、素晴らしい店をオープンさせることができました。この現状に満足せず、また経験にとらわれることなく、日々挑戦していきたいと思っています。これまでに培ってきた伝統、アラスカの『芯』の部分は変えずに進化を重ね、どのような100年目を迎えるか、それがこれから課題です」。すでに土日限定のプランチや、ティータイムのデザートビュッフェ、ウェディングや記念日ディナーなど、新たなメニューもスタート。映画や音楽とのコラボレーションなど、「文化」を感じる集いの場所としても使ってもらえるよう、イベントなどにも積極的に取り組んでいきたい、とおっしゃいます。



そんな思いに応えるように、大理石に映る調理中のグランシェフの姿を「フェルメールの絵画のよう」と評された方や、「料理や空間からインスピレーションを受けて」と建築家・コルビジェの作品集や指揮者・小澤征爾のCDをプレゼントしてくださった方など、「感性を刺激された」と声をかけてくださるお客様も多いのだとか。「今日の完成は明日の未完成」という理念を体現するため、新たな挑戦を続ける「レストラン アラスカ フェスティバルタワー」。その心臓部となる厨房も、様々なアイディアや夢を想起させる場所となるよう、今後の福島工業のサポートに期待を寄せてくださっています。