



# 「溶岩窯リールオープン」

櫛沢電機製作所・4号館454

## 大阪に初上陸！中規模店向け

大阪に初上陸！「溶岩窯リールオープン」

▽神奈川県横浜市神奈川区入江1-32-6、☎045-431-1178  
蓄熱性が大幅にアップして今回、櫛沢電機製作所は20年ぶりに大阪モバックスヨウに出展する。  
また新しい試みとして、関西に本社がある「ペーカース・プロダクション社」と共同出展する。  
オープン屋×オープン屋という今までにないコラボレーションで出展社側もどのような化学反応が起きるかとても楽しみな展示である。

中規模パン屋さんの効率化・生産性向上にぴったりなリールオープンの炉内に溶岩を付けることにより、蓄熱性の大幅アップ、遠赤外線効果による高温、短時間焼成を実現する。  
リールオープンのスペース的には、6枚取天板2枚差し6棚で一度に12枚焼ける仕様。  
食パンなどの「型もの」の焼成にも向いている。型ものをデッキオープンで焼くとき、オープンを使用する時間が長く、他のものが焼けないことがありがちな

単に「オープン屋同士」と捉えると、ライバル関係に思えるかもしれないが、互いに長所を伸ばしあえるような関係を構築し、持続可能な社会を目指す2社のメッセージもぜひブリスに来て感じて欲しい。  
神戸の名店「サ・マーシユ(Ca Marche)」  
西川功晃シェフによる実演  
ペーカース・プロダクション社の展示会で絶大な人気を誇る西川シェフの実演が今回のコラボレーションによってさらに進化する。

西川功晃シェフに溶岩窯リールオープンを使った実演が実現することになった！  
西川シェフの熟練の技と溶岩窯リールオープンで焼き上げられたパンが、それほど特別な味わいを持つのか、是非とも、その場で味わってみたい。  
問い合わせ急増の「電気式タンドル窯」展示  
大阪・関西万博関連で問い合わせが急増した「電気式タンドル窯」も今回展示する。昇温機能を効率化して従来品より電気容量を抑えたモデルとなる。

この「電気式タンドル窯」は、もともと百貨店や催事場など、火気の扱いが厳しい場所向けに開発されたものだった。  
大阪・関西万博のような大規模イベントでも、その利便性を十分に発揮すること間違いなし。電気式タンドル窯は、火を使わないため安全性が高く、より多くの場所で使用可能だ。  
ガス式も開発中なので、パンを焼くオープンをご検討の方は、ぜひ櫛沢電機製作所のブリスに足を運んでみたい。

2社でタイプの違うオープンを出展し、実演を行う予定だ。  
櫛沢電機製作所では、2016年の開発以来、大阪では初上陸となる「溶岩窯リールオープン」を展示する。楽しみにしていた

が、窯の出し入れの時間も含めて、効率化を狙うことができる。  
ペーカース・プロダクション社では、タイプの違う高品質のオープンを出展するので、楽しみにしていた

で、西川功晃シェフに溶岩窯リールオープンを使った実演が実現することになった！  
西川シェフの熟練の技と溶岩窯リールオープンで焼き上げられたパンが、それほど特別な味わいを持つのか、是非とも、その場で味わってみたい。

問い合わせ急増の「電気式タンドル窯」展示  
大阪・関西万博関連で問い合わせが急増した「電気式タンドル窯」も今回展示する。昇温機能を効率化して従来品より電気容量を抑えたモデルとなる。

### 2023年度パン製造技能士試験問題

パンニュース社刊  
1部1000円(税・送料込)  
☎03-3862-6041

# MOBAC SHOW 2025