

ご存じですか？



揚げ時間が最大 1/3 に短縮。
スピード・省エネ・ヘルシーが
かなう次世代フライヤー。



詳しくはこちら▶

タニコーの オンデマンド フライヤーは、 中小企業省力化 投資補助金の 対象です。



オンデマンドフライヤー導入を
ご検討のお客さまは、
お気軽にお問い合わせください



◀ 中小企業省力化投資補助金

●お問い合わせ先 タニコー株式会社 TEL 03-5498-7914 MAIL : hojokin@tanico.co.jp

CURRENT NEWS

カレントニュース
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信



特集

師から学び

自らの道を開く

特集/Pienezza FUKASAWA(東京都世田谷区)、日本料理 崇(福井県おおい町)
ARTHEA Boulangerie/ベーカリーぞうさん(長野県茅野市)
笑顔が生まれる社員食堂/村田機械株式会社 犬山事業所(愛知県犬山市)
トレンドリポート/ground²coffee(静岡県島田市)

師から学び 自らの道を開く

師の背中を見て学んだ日々は、今の店にどうつながっているのか。
思いを受け継ぎながらも、それぞれの道を切り開いてきた2店舗の物語を追います。

CASE
1

ピエネツァ
Pienezza
FUKASAWA
東京都世田谷区



師から受け継いだ学びを胸に
深沢で挑む自分スタイルのイタリアン



CASE
2

崇
すう
日本料理
福井県おおい町

曾祖母が暮らした古民家を改装
師の後押しで故郷・名田庄にて開店



師弟関係の先にある、店づくりへの新たな一歩

ここ数年、飲食店を取り巻く環境は様変わりしてきました。人手不足や原材料価格の高騰、働き方や価値観の変化。店を続けるにも、新しく挑戦するにしても、以前より考えることが増えたと感じている方は多いのではないのでしょうか。そうした中で、これまでどのような場所で学び、誰の背中を見てきたのか。その積み重ねの違いが、店づくりに表れてくるのかもしれない。

飲食店の現場には、言葉だけでは語り尽くせない学びがあります。仕込み

の段取りや忙しい時間帯の動き方、味を左右する瞬時の判断。その一つ一つを、師匠の背中を見ながら覚えていく方も多いでしょう。師弟関係とは、技術を教わるだけでなく、仕事への向き合い方をそばで感じ取る時間でもあります。

ただ、学んだことをそのまま真似ることが、必ずしも正解とは限りません。店の立地や客層、目指す姿が違えば、選ぶ道も自然と変わってきます。師から得た経験をどう生かし、どこで自分なりに工夫をしていくのか。その繰り返し、少

しずつ店の色をつくっていきます。師の存在を心に置きながら、自分の名前を背負って店に立ち、料理を振る舞うための準備が、静かに進んでいくのです。

この特集では、師弟のつながりを大切にしながらも、それぞれのやり方で歩みを進めてきた、イタリアンレストランと日本料理店の2店舗の取り組みを紹介します。師に学んできた二人の料理人が、それを土台にどのような流儀を育ててきたのか。そこから、店づくりについての考え方が見えてきます。

師から受け継いだ学びを胸に 深沢で挑む自分スタイルのイタリアン



1



お客さまから見える位置に、お店のロゴが入ったブラックステンレスのプレートを設置。



2



3

- 1 午後になると日が差し込む、開放的な店内。カウンターから調理の様子が見える、オープンスタイルのキッチン。
- 2 コンロ周りは最小限の動きで調理できるよう、動線を意識。厨房の限られたスペースにすっきり収まる、コンパクトな調理器具を取り入れている。
- 3 「アンティパスト・ミスト」(前菜の盛り合わせ)は、お店の名刺代わりとなる一皿。パンで具材を挟むイタリア料理「ピアディーナ」を、奈良の郷土料理「しきしき」に見立てた一品など、長谷川シェフならではのアイデアが光る。

ピエネッツァ
Pienezza
FUKASAWA
東京都世田谷区



Pienezza FUKASAWA
店長・料理長
長谷川 泰さん

「Pienezza=満たされる」という店名が示す通り、料理でお客さまのお腹と心を満たすことを信条にしている長谷川泰さん。温厚な人柄が生み出す穏やかな店内で、一皿一皿の料理と丁寧に向き合っている。

世田谷産の野菜と、故郷・奈良の食文化 その一皿に宿る新しい味の景色

東京都世田谷区深沢の住宅街に位置する「Pienezza FUKASAWA」は、2025年にオープンしたイタリアンレストラン。神保佳永シェフが手掛ける「JINBO MINAMI AOYAMA」の姉妹店として誕生しました。

「高級レストランではなく、自宅に遊びに来たような感覚で過ごしてほしい。家族連れのお客さまにも足を運んでもらえたら」と語るのは、料理長を務める長谷川泰さん。「JINBO MINAMI AOYAMA」のスーシェフを経て、今回、

店舗運営を統括しています。

料理の軸となるのは、お店の近隣の農家が育てた旬の食材。そこに長谷川さんの故郷である、奈良県の郷土料理が持つニュアンスをさりげなく取り入れることで、オリジナリティーを追求しています。素材の持ち味を最大限に引き出すことを大切にしながら、自分らしさも表現する。こういったアプローチを経て生まれる一皿には、師とはまた違う長谷川さんならではの味が宿っています。



4



6



7



5

- 4 ゴロゴロとした牛肉が入った、食べ応え抜群な「牛テルのラグーソース」の Pasta。削りたてのチーズがコクを増幅させる。
- 5 ゆで上がったパスタをすぐフライパンへ移せるように、コンロ横にパスタボイラーを配置。湯気の熱がこもりにくく、作業がしやすいという。
- 6 長谷川シェフのお気に入りでもある、肉の火入れに欠かせないサラマンダー。お客さまの食事の進み具合を見ながら細かな火入れ調整ができる。
- 7 スチームコンベクションオープンの下は、ホテルバン収納のためのオープンキャビネットと配管スペースを隠す扉付き架台。

客席から見える厨房で磨かれる 料理人としての姿勢とまなざし

キッチン、客席から調理シーンが見えるオープンスタイル。料理が生まれる瞬間を共有できる、臨場感が魅力です。「最初は見られる環境に戸惑いました」と語りますが、今ではお客さまとの会話をしみじみつつ、お店に立ち続けています。この厨房は神保シェフのイメージを基にタニコと製作し、その後、長谷川さんの動きに合わせて微調整を加えて完成。調理の流れを止めないよう、コンロや作業台の配置に配慮しています。

長谷川さんは、「ここで一緒に働く若いスタッフにも、料理を作る楽しさを感じてほしい」と話します。忙しい現場の中でも、お客さまに喜んでもらえる瞬間に立ち会うこと、自分の手で作った料理が目の前で誰かの笑顔につながる。そういった料理を作る喜びこそが、次の一歩への原動力になると考えているからです。

料理に向き合う姿勢そのものが、厨房での立ち振る舞いを通して、次世代へと受け継がれています。



DATA
Pienezza FUKASAWA
東京都世田谷区深沢4-33-13 深沢グランプロス5F
TEL 03-6805-9952
HP <https://pienezza.jp/>

column

師の背中が語ったこと

神保シェフの下で過ごした日々について、長谷川さんは「調理の現場での立ち振る舞いや、妥協しない姿が今でも印象に残っている」と話します。厨房で示される姿から感じた、自分自身に妥協しない仕事への向き合い方が、長谷川さんの中に息づいています。



神保佳永さん
辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ヘルフランス」を経て渡仏。帰国後、「HATAKE AOYAMA」総料理長に就任。

営業's VOICE



営業推進事業部
店舗開発チームリーダー
トップシェフ担当
田村直樹

長谷川シェフは厨房機器の使い方を工夫されていて、どんな環境でも最適解を探る方だという印象です。また、神保シェフとは10年以上のお付き合いで、製品について率直な意見をいただけてありがたいです。今後もお二人のご要望に応じ、支え続けます。

設計's VOICE



MEISDEL室
キッチンデザイナー 課長
伊東千春

実際に現場で長谷川シェフの動きを見ながら、高さや配置などの微調整を何度も重ねました。神保シェフと長谷川シェフ、どちらの意向も踏まえたことで、最終的にはPienezzaらしさと実用性を兼ね備えたお店に仕上げることができたと思います。

曾祖母が暮らした古民家を改装 師の後押しで故郷・名田庄にて開店



1



2



3

- 1 輝きを放つ漆塗りのカウンターから厨房を望む。煉瓦造りのおくどさんと炭床の向こうに見える、蔵と里山の風景を借景に。
- 2 炭火でじっくりと焼き上げられたアマゴの塩焼き。
- 3 若狭伝統の越前漆器で提供されるのは、近隣の農家で育てられた谷田部ネギや金時人参を使った粕汁。

日本料理 崇

福井県おおい町



日本料理 崇
店主
田中俊祐さん

「料理に集中できる環境づくりを第一に考えました。火の扱いから動線、カウンターの客席との距離感まで、タニコの橋口さんと感覚を共有しながら形にできたことが、使いやすくストレスのない環境につながっています」

古民家の改装から始まった挑戦 名田庄の歴史・風土・文化を映す一皿を

福井県西部、おおい町の名田庄地区。山と海の恵み豊かなこの地に、2023年6月、「日本料理 崇」が誕生しました。店主の田中俊祐さんは店を構える場所として、都市の繁華街ではなく山間部に位置する故郷の旧名田庄村を選び、かつて曾祖母が暮らした古民家を改装しました。

「この家は集落の皆さんが集まる場で、一緒に餅をついたりご飯を食べたりと、いつもにぎわっていました。皆さんに愛された曾祖母の家みたいな店

にしたいという思いで、曾祖母の愛称『すうばあちゃん』から店名をつけました」
田中さんが掲げる料理の軸は「越山若水」。越前の山と若狭の水、双方の恵みを併せ持つ名田庄の食材や文化を、一皿の中に表現する考え方です。使用する食材を地元で採れるものに限定するという制約を設けることで、店と料理の個性をより鮮明に打ち出しています。土地の歴史、風土、文化。そうしたものを料理に映す姿勢が、「崇」の原点です。

ライブキッチンの背景は里山の風景 漆塗りのカウンターに季節の味が花開く

田中さんは、京都の料亭「菊乃井」で約10年間の修業を経て独立。菊乃井の主人・村田吉弘さんの紹介で、初期段階からタニコが伴走しました。建物が古民家ということもあり、防火対策をより重点的に、また調理・配膳の動線、お客様の視線、入店から退店までの流れを踏まえた店舗全体の間取り・設計を提案。アクセスの問題から、ビデオ通話やメッセージ・写真によるやり取りを数多く重ねました。「設計の橋口さんには一から相談に

乗っていただき、少人数での運営、私の身長や利き腕、厨房での動作パターンを踏まえ、ストレスのない店舗を設計していただきました」
漆塗りのカウンターからは、おくどさん（ご飯を炊くかまど）や炭床での調理の様子を間近で眺めることができ、その背景には窓越しに名田庄の里山の風景が見えます。季節の移ろいと共に名田庄の味を届ける。田中さんの思い描いた世界観が、曾祖母から受け継いだ古民家に結実しています。



4



5



- 4 厨房の真ん中に配置されたアイランドのおくどさんは、炊飯のほか蒸し物などでも大活躍。
- 5 炭床では地元の炭焼き職人の手による炭を使い、時間をかけてじっくりと食材の味を引き出す。
- 6 カウンター越しに交わされる笑顔と会話、料理についての説明が、おいしさを一段と引き立てる。
- 7 店舗は木材を多用した数寄屋造り。カウンター席のほか個室が3部屋ある。



6

7



DATA
日本料理 崇
福井県大飯郡おおい町名田庄三重18-51
TEL 0770-67-2493
HP <https://su-natasho.jp/>

column

師の背中が物語ったこと

お客さまを思い、お客さまに喜んでいただくこと。おいしい料理の先にある驚きや余韻までもお届けすること。修業時代、師匠の「菊乃井」主人・村田吉弘さんから得た学びは、独立した今でも田中さんの軸となり、「崇」に生きています。



設計's VOICE



関西事業部
橋口拓司

古民家を活用した飲食店では、防火対策と厨房設備の配置が最重要ポイント。木造建築での火災リスクを最小化するため、加熱機器の配置を工夫しました。田中様の使いやすさ、お客さま目線を意識したライブキッチンなど、可能な限りの提案をしました。



1



2

1 店内にはイトインスペースもあり、購入したパンをその場で食べることができます。
2 定番商品の「クロワッサン VENUS」「練乳クリームサンド」「シナモンロール」。中でも、クロワッサンは発酵バターを贅沢に使ったリッチな味で、人気が高い。



こだわりは信州産小麦と自家製酵母 地域の方々から人気を集めるベーカリー

長野県茅野市に店を構える「ベーカリーぞうさん」は、障がい者就労支援施設のレストランとして創業。その後、元パティシエのスタッフが加入したことをきっかけにパン作りを始め、2021年に当店をオープンしました。

取り扱うパンには、信州産小麦をブレンドした小麦粉と自家製酵母を使用。「信州産の小麦は自然な甘みや香りが特徴。素材本来の味を楽しんでほしいです」と、店長の吉田知道さん。また、「季節の商品は、家庭では作れ

ない手の込んだものを意識しています」と話しており、四季折々の旬の食材を使ったパンやオープンサンドも展開しています。

目標は、「品質の高さで評価される地域のベーカリー」という立ち位置を確立すること。代表取締役の原田健さんが語った「自分たちが食べたいと思えるパンを作る」という姿勢は、誠実さで勝負するお店の原動力。こだわりを形にしなが、地域に根づいたパン屋として歩みを続けています。



「変わらないおいしさ」を支える 焼成に対する向き合い方

パン作りを始めるにあたり導入した機器は、タニコーのデッキオープン「ARTHEA Vesta」。当初は小型オープンを検討したものの、焼成の安定性や操作性を重視し、「納得できる仕上がりを目指すならデッキオープンがいい」と判断しました。

導入時には、店舗規模や提供商品に合わせた使い方について相談する機会もあり、「営業の原山さんはできること・できないことをはっきり提示しつつ、代案を示してくれます。その姿勢を信頼しています」と原田さんは語ります。

使用感については、「火力を細かく調整できるのが便利。商品ごとに焼き方を変えられるので、思い描いた焼き色に近づけやすいです」と吉田さん。保温性に優れ温度が下がりにくく、焼きムラが出にくい点も評価しています。

今後の目標は、定番商品の品質向上。例えばクロワッサンなら、外の香ばしさと中のしっとり感のバランスを、今以上に安定させることを考えています。「変わらないおいしさ」こそが、同店の目指す理想の姿。その思いを胸に、パン作りに向き合っていきます。



5



6

5 「ARTHEA Vesta」は低温から高温まで火力の幅が広いので、菓子パンやハード系など、多種多様なパンの焼成に対応できる。その万能さは、現場スタッフからの評価も高い。
6 アメリカ・シカゴ発祥のホットドッグ「シカゴドッグ」。ジュシーなワインナーが特徴で、爽やか&スパイシーな味に仕上げている。



DATA
ベーカリーぞうさん
長野県茅野市ちの256-14
TEL 0266-75-2970
HP <https://www.zousan.online/>



3



4

3 オープン当初から使い続けている「ARTHEA Vesta」。スタッフからも使いやすくて評判が良いと吉田さんは話す。
4 ケーキやクッキーなどの焼き菓子も販売している。

長野県内4店舗から ぞうさんの味をお届け！

「ベーカリーぞうさん」のほかにも、3つの姉妹店を展開。2025年7月にはボロネーゼ専門店「ZOUSAN BIGOLI」がオープンし、パン以外の新たな味を提案しています。カジュアルに食事を楽しめる「Cafe bar & Grill ZOUSAN」、病院内の店舗「カフェテリアぞうさん」と、地域の多様なニーズに応えながら、日常に寄り添う味を届け続けています。



「ZOUSAN BIGOLI」

営業's VOICE



松本営業所
所長
原山勝彦

素材や製法に対して妥協せず、理想の味を追求し続けるお二人の姿勢に、担当として日々刺激を受けています。今後もパンへの熱い思いを支えられるように寄り添いつつ、現場のご要望をできるだけ実現するように努めながら、伴走していきたいと思ひます。

アルセア
ARTHEA
2025年2月より始動したベーカリーブランド

笑顔が生まれる
社員食堂

村田機械株式会社
犬山事業所
愛知県犬山市

つながりとイノベーションが生まれる 食堂の枠を超えた多機能空間



1



2



3



4



5

1 ランチのほか、会議や打ち合わせにも利用できる多機能ゾーン。
2 定食コーナーにおかずがずらりと並び、ランチタイムへの準備は万全。
3 スチームコンベクションオーブンが、さまざまな調理に大活躍。
4 M-Cafeのキッチンを取り仕切るEVERYFOODの加藤勝己店長。キャスター付きの無煙式グリドルワゴン、納涼祭などイベント時の焼肉ライブキッチンにも活用しているそう。
5 2カ所ある返却口から、食器をのせたトレイがコンベアで運ばれる。その後、自動的にトレイと食器に選別されて食器洗浄機へ。返却～洗浄がスムーズに進行する。

DATA



村田機械株式会社 犬山事業所
社員食堂「M-Cafe」
愛知県犬山市橋爪中島2
HP <https://www.muratec.jp/>

村田機械株式会社
繊維機械や工作機械、情報機器、物流システムを手掛ける総合機械メーカー。80カ国以上で事業展開し、世界トップシェアの技術を持つ企業。

多目的型の社員食堂が会社のハブとなって 人と組織、人と人をつないでいく

村田機械 犬山事業所の社員食堂が2024年4月、大規模リニューアルを経て1,000名以上が喫食できる新社員食堂「M-Cafe」として生まれ変わりました。背景にあったのは、設備の老朽化、昼食時の混雑・渋滞などの課題に加え、「温かくおいしい食事を、もっと楽しみたい」という社員の声でした。

総務部門を中心とするプロジェクトチームでは新しい食堂を、食事の場としてだけでなく、打ち合わせや交流、イベントにも使える多機能空間として設

計。リフレッシュ目的やコワーキングスペースとしても利用でき、社員間の偶発的なコミュニケーションやイノベーションの種を生み出す場となっています。

「M-Cafeの名には、Muratec(My“私の”や“みんな”のM)、Communication、Action、Fun、Engagementの意味を込めました」と語るのは、チームを率いる部長の城悦英さん。食を起点に、人と組織、人と人をつないで、付加価値をもたらす新しい社員食堂の形が、ここにあります。

ランチタイム後はミーティングや研修の場に 社員たちの活気がM-Cafeの空間に満ちる

M-Cafeの運営は、フードサービスを展開するEVERYFOODが担当。多彩なメニューやイベント企画の提案が好評で、社員からは「何を食べてもおいしい」「メニューを選ぶのが楽しい」といった声が届きます。ピーク時間帯の提供スピードや衛生管理にも工夫を重ね、利用者の流れはスムーズで、安定した運営を実現しています。

それを支えるのが、タニコーの厨房設備。効率的な動線設計や機器の配置により、スタッフの作業負担軽減

と安全性向上を両立しました。「食堂を止めない」ことを最優先として、迅速・丁寧な対応によるサポートを展開しています。

ランチタイムが一段落した午後のM-Cafeは、ミーティングや研修を行う社員たちでにぎわっていました。自然光が差し込むガラス張りの空間に彼らの活気が満ち、このスペースが今後、企業価値の創造に貢献する重要なインフラとして、さらに進化を遂げていくであろうことが予感できました。

営業's VOICE



名古屋営業所
所長
宮 弘光

ナゴヤドーム約8個分の敷地で、約3,000名の皆さんが働く犬山事業所。従来の社員食堂は利用者の渋滞が課題で、現地調査を重ねた上で、料理の提供・下膳を円滑化する動線設計を行いました。今後も、食堂を止めない迅速な対応でサポートいたします。



入口付近の混雑を避けるため、エントランス前に設置されたサイネージで、今日のメニューを確認できる。



エントランスから食堂に入ったら、メニュー番号と同じ番号が表示されたカウンターで料理を受け取る。



多品目で栄養バランスの良い「バランスプレート」は女性に人気のメニュー。



村田機械 犬山総務グループ 課長 馬場洋幸さん	村田機械 犬山総務グループ 部長 城悦英さん	EVERYFOOD 名古屋本社 エリアマネージャー 大町都也さん
EVERYFOOD 新規開発部 名古屋本社 係長 永井杏さん	村田機械 犬山総務グループ 係長 米山友紀さん	

カウンター、8人掛けテーブル、ソファシートなど、座席の形態はバラエティ豊か。



TREND REPORT

～食のトレンド最前線を追う～

静岡・島田「ground²coffee」の「スペシャルティコーヒー」

静岡県島田市で人気を集めるカフェ「ground²coffee」。古民家を再生した和の空間と、厳選された素材から生まれる香り高いコーヒーが評判を呼んでいます。店長の太田圭さんは、高校卒業後、コーヒーに魅了され、地元の喫茶店や静岡市内のコーヒー専門店で腕を磨きました。当初は技術面で思うようにいかないことも多かったといいますが、その



ground²coffee
店長
太田 圭さん

「圭」という名前も、店名の由来の一つになっている。土(ground)が2つ重なる。

和の雰囲気と現代的なデザインを融合させた、レトロで落ち着いた空間を提供する「古民家カフェ」。静岡県島田市出身の太田圭さんが、地元で運営する古民家カフェ「ground²coffee」の魅力に迫ります。

撮影：岡田一也



ラテアートの施されたカフェラテと、一番人気のバスクチーズケーキ。

経験こそが「自分の店を持つ」という決意を強くしました。

25歳で独立し、まずは島田市周辺の複合施設を巡る移動型の販売形式からスタート。わずか1坪の空間を自らDIYしながら各地を回り、次第に常連を増やしていきました。やがて地元のショッピングモールから声がかかり、2023年にテナントとして常設店をオープン。太田さんのお店が入ることで人の流れが生まれ、買い物動線が変わるほどの集客力を持つ存在として、地域に根づいていったのです。

2024年8月には念願だった自身の店を開業。取り壊し予定の空き家を地主に直接交渉し、木造建築ならではの温かさを残しつつも、洗練されたモダンな空間へと生まれ変わらせました。店名である「ground²coffee」は、ground=土を意味しており、何かを始めるための「地」となる場所でありたいという思いが込められています。ここでは、雑味のないスペシャルティコーヒー、静岡営業所に新しくできたテストキッチンで何度もテストバイクを重ねて生まれたスイーツ、地元のパン屋さんのパンを用いたサンドイッチなどを提供しています。

「この街に帰ってきた人たちが再会できる場所をつくりたい」。そんな思いを原点に、太田さんは地域とのつながりを何よりも大切にしています。子どもから大人まで、幅広い世代が自然と集まる場でありたいといっています。

現在、新たな構想も進行中。「まだ自分の中ではスタートラインに立ったばかり」。そう語る表情には、静岡・島田の風景に新たな文化を生み出していく確かな意志が宿っています。

1坪の移動販売店から、夢の個人店開業へ。地域に根づいた人気店に



家具や照明にもこだわり、古民家の雰囲気を生かした温かみのある内観に仕上げた。



歴史のある古民家に対して、エスプレッソマシンは最新のものを導入。新旧のものが混ざり合う異色の空間だ。



スイーツメニューの開発を担当している、パティシエの足立楓佳さん。



店内奥の中庭では、光と風を感じながら飲食が楽しめる。写真はキノコと目玉焼きのオープンサンド。

営業's VOICE



静岡営業所 所長
伊藤 健二

ショッピングモール出店時から、「島田市に根ざすカフェでありたい」という太田さんの熱いまなざしを感じており、以来、ground²coffeeのファンです。今後もファンパートナーとして、太田さんのご要望に応じていき、共にお店をつくり上げていきたいと思っています。



DATA
ground²coffee 本店
静岡県島田市大井町2869-10
https://www.instagram.com/ground2coffee_official/

ニューオープン SHONAN Labo & Factory / タニコー湘南営業所

お客様の声をカタチにする複合施設、湘南の地に OPEN

設備充実のゲストエリア



ベーカリー
テスト
キッチン

1

2025年10月30日、神奈川県藤沢市に、お客さま向けの施設と工場、営業所が融合した新たな複合施設「SHONAN Labo & Factory」が誕生しました。

タニコーの機器の使い心地を試すことができるテストキッチンや、キッチンを活用した講習会などに対応するセミナールームを完備。ゲストラウンジにはラグジュアリーなオーダーキッチンを設置し、ベーカリーのテストキッチンエリアや最新機器の展示エリアも併設しています。

さらに、開発スペース、工場、営業所を1棟に集約し、お客さまの声を迅速に開発・製造へと反映できる体制を整えました。

タニコーの原点である「お客様の声をカタチにする」という考えを、よりスピーディーかつ確に実践する“ゲストファースト”な拠点として、今後も多くの皆さまの期待に応えていきます。



セミナー
ルーム

2



ゲスト
ラウンジ

3

- 1 ベーカリーのテストキッチン。デッキオープンやコンベクションオープンなど、用途に応じたオープンを取りそろえている。
- 2 お客さまを招いてセミナーや調理試験を行うほか、社内研修にも利用する。
- 3 打ち合わせスペースの奥には家庭用オーダーキッチンを展示。

開発・製造・営業もワンストップ



4



5



6

- 4 商品開発エリアでは、新製品の開発や調理能力試験を行う。
- 5 明るく清潔な環境と、最新設備が整った新工場。
- 6 SHONAN Labo & Factory 外観。

SHONAN Labo & Factory
〒252-0805 神奈川県藤沢市円行1-21-10
TEL 0466-47-9570

タニコー湘南営業所
TEL 0466-47-8412

リニューアル タニコー川崎営業所

人が集い、心地よく過ごせる都会的ワークスペースに



7



8



9

7 川崎営業所ショールーム。8 多機能なL字型キッチン。9 ミーティングルーム。

お客さまが集い、お客さまの声が集まる場所として、タニコー川崎営業所が武蔵小杉エリアにリニューアルオープンしました。つながりと交流を生む、フリースペースを多く設けた空間設計にしています。

新しくなった営業所では、作業性の良い天板の高さを体感できるアイランドキッチン、「BAR」×「HEAT」の機能を備えたL字型ユニットを展示しています。

ぜひ一度お越しいただき、見て、触れて、相談できるショールームを体感してください。



タニコー川崎営業所
〒211-0012 神奈川県川崎市中原区
中丸子13-2 フロンティア武蔵小杉N棟2階
TEL 044-872-8172

リニューアル タニコー横浜営業所

ブランディングや成長の起点となる新オフィス

横浜みなとみらいの海と空、光と風をモチーフに、洗練と開放感を兼ね備えたタニコーの横浜営業所がリニューアルオープンしました。

展示スペース(ショールーム)には、タニコーの技術を盛り込んだホテルレンジユニットを展示しています。「帆船」をテーマに製作し、帆に見立てたサラマンダーの裏側にブラックスレンレスを用い、流れや波が重なり合って生まれる干渉縞模様をレーザーマーキングで表現しています。

魅力ある新しい営業所が人と情報を引き寄せ、ブランディングや成長の起点となることを目指します。



10



11



12

10 横浜営業所エントランス。11 こだわりが詰まったホテルレンジユニット。12 開放感のある空間が自然なコミュニケーションを生み、オフィスに活気をもたらす。

タニコー横浜営業所
〒220-0012 神奈川県横浜市西区
みなとみらい3-6-3 MMパークビル4階
TEL 045-260-4530