

調理の人件費、作業時間にお困りはないですか？ カット野菜なら グリーンハウス東京へ！

グリーンハウス東京

野菜・青果などの加工を手がけるグリーンハウス東京（大田区西六郷、前嶋孝由社長、03・3732・4926）は、ホテルや結婚式場を中心に、コックを煩わせる飾り野菜やカット野菜をお店ごとのオリジナル料理に合わせて手切りで処理している。サラダ野菜の手ちぎりはもちろん、すぐにお皿に盛り付けられるよう水洗い後雑菌処理も施し、「過剰仕入れの解消」「ゴミの減少」「人件費の削減」「衛生管理」の実現を可能にしている点が強みである。



私たちが心をこめておつくりしています

通常、食材は少し多めに仕入れがちでその分コストが高くなってしまいがち、かと言って不足も気がかりだが、同社のカット野菜は使用する分だけご注文いただけるからロスがない。また、最低単位は100gからなので、栄養計算に必要な患者食の献立なども計算しやすい。

洗って皮をむいてから初めて調理用のカットが可能になる青果類は、皮などのゴミや泥を落とすといった手間も多い。同社製品ならゴミの削減が図れる上、野菜の下ごしらえの時



メニューに合わせてさまざまなカットが可能

間が省けて、その分少ない人員でも今まで通りに調理が進められる。レタス類の洗浄の際にシンクが占領され調理がしにくいという問題も解決できる。

同社は従来の八百屋からワンランクステップアップし、調理人とともに新しいメニューを考え

素材を紹介する「素材屋」をめざしている。野菜に限らず、料理に取り入れられそうな素材にはすべて目を向けアンテナを張り、面白く変わった食材を日夜探している。

季節野菜を取り入れた料理やカット野菜について、お気軽にお問い合わせください！