まな板けずりの「いたみどう」

韋侘美堂

い　た　み　どう

「韋侘美堂」まな板削りサービス
まな板定期メンテナンスサービスのご紹介

http://www.itamidou.com/
いたみどう　検索

ー「いつも綺麗に」それこそが衛生管理の基本ー

なぜまな板なのか？

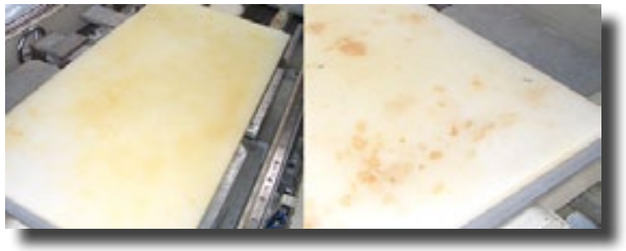
まな板は調理の最前線。
調理現場で最も使用されるものであり、
最も目に映るものが「まな板」だからです。

衛生管理において、
調理現場の衛生意識は非常に重要な要素です。

現場の方々が最も目にするまな板が汚れていては、
衛生意識を高めることも、
維持することも難しくなります。

傷んだまな板を使用し続けるリスクとはどういうものなのか？

日々のお手入れでは防ぎきれない程の深い包丁キズや激しいへこみ・汚れは細菌の温床となっています。



キズ・へこみが激しくなると、切れているはずのものが切れていない等の作業効率の悪化を招き、さらに包丁を持つ手に力が入ることによって、加速度的にキズ・へこみが進行していきます。

その結果、衛生面での危険性が増すばかりか、包丁でまな板を彫り込んだ際の切りくずが食材に異物混入していくことにも繋がります。

そして、最も恐ろしいことは汚れ・傷んだまな板を使用することを日常化してしまうことです。

汚れたまな板を見ながら、そのまな板で日々の調理作業を行うことで、全体的な衛生管理意識が低下していくことなのです。

まな板の状態を美しく保つことこそが、調理現場の衛生意識を高めると、私たち韋侘美堂は考えます。

圧倒的な品質を誇る　韋侘美堂のまな板削り

まな板削り、こう聞くと電動カンナ等の手作業でのまな板削りを連想される方がほとんどかもしれません。
「綺麗に仕上げてくれるのだろうか？」同時にこう思われることでしょう。

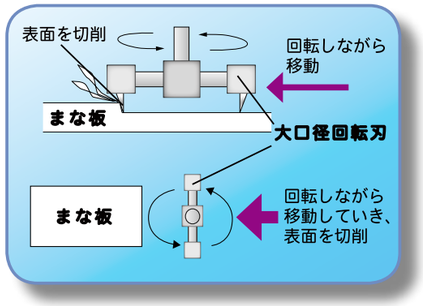
しかし、ご心配は無用です。
韋侘美堂のまな板削りは電動カンナ等の手作業では無く、大口径の回転刃によって切削する、まな板削り専用の機械によって行います。
まな板を削る刃は金属加工用の特殊刃を使用しておりますので、まな板の材質も木製・プラスチック製・ゴム製とすべて削ることが可能です。
これによって従来の電動カンナ等で行う手作業のまな板削りとは比較にならない、起伏やへこみなどが全く無い、新品同様の平らな美しい仕上がり面と大幅な時間短縮を両立させました。

圧倒的な品質を保ちながら作業時間を短縮したことで、お客様のスケジュールを乱すことの無い納品が可能となり、非常に効率的なサービスを提供することが可能となりました。

韋侘美堂のまな板削り　作業工程

専用切削機にまな板をセット
↓
機械による切削作業　開始
↓
切削　完了
↓
滑り止め　仕上げ研磨
↓
作業　終了

韋侘美堂のまな板専用切削機



起伏やへこみ・キズなど全く無い、新品同様の美しい平らな仕上がり面です。

**韋侘美堂のまな板削りの料金はまな板の大きさで決まります。
サイズにもよりますが、新品の業務用まな板定価の
おおよそ３分の１から４分の１程度の格安での価格です。**

参考価格　（業務用まな板の一般的な大きさの料金）

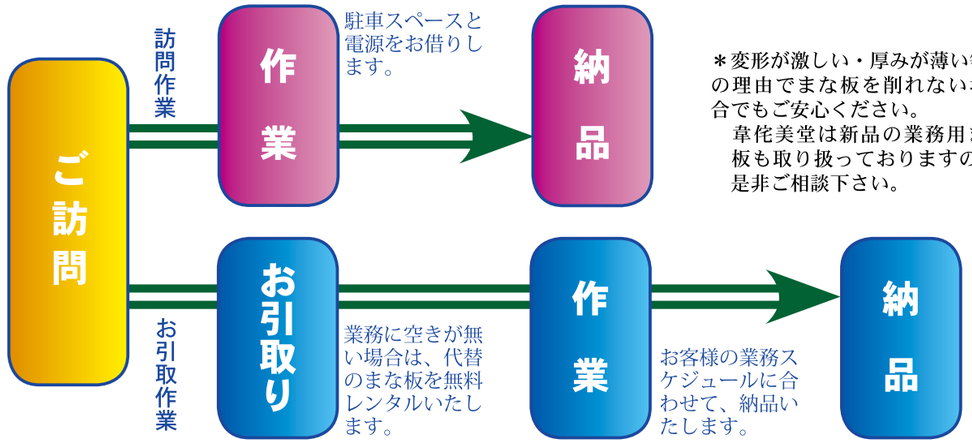
長さ（mm） × 幅（mm） × 厚み（mm）	新品まな板 メーカー希望小売価格	韋侘美堂まな板削り価格 片面	韋侘美堂まな板削り価格 両面
600 × 300 × 20	10,700円	1,500円	2,500円
840 × 390 × 20	17,700円	2,900円	4,500円
900 × 450 × 20	21,300円	3,500円	5,500円
1000 × 500 × 20	27,100円	4,400円	6,800円
1200 × 600 × 20	38,900円	6,400円	9,800円
1500 × 600 × 20	48,700円	8,000円	12,000円

＊但し、機械に入るまな板の大きさは幅６０cm・長さ２００cm・高さ１０cmまでとなっており、いずれかを超える大きさのまな板は削ることができません。
機械に入る大きさであれば、中華まな板などの形状でも問題ありません。
＊その他、まな板の厚みが薄いものや反り等の変形が著しいもの・へこみの激しいまな板も削れない場合がございます。

韋侘美堂はお客様の業務スケジュールを乱すことの無い作業・納品をお約束いたします。

◎訪問作業・・・お客様のご都合の良い日時に専用車にて訪問・作業を行い、その場で納品させて頂きます。
その際、専用車の駐車スペースと電源（家庭用ＡＣ１００Ｖ）をお借りできることが条件です。

◎お引取作業・・・お客様の休業日前の営業終了時にまな板をお引き取りし、こちらで作業後、業務スケジュールに合わせて納品いたします。
業務スケジュールに空きが無い場合は、当社の代替まな板を無料でレンタルいたしまして、お客様のまな板をお引き取りし、作業・納品させていただきます。



＊変形が激しい・厚みが薄い等の理由でまな板を削れない場合でもご安心ください。
韋侘美堂は新品の業務用まな板も取り扱っておりますので、是非ご相談下さい。

韋侘美堂サービスエリア

大阪府：
大阪市・堺市・豊中市・吹田市・池田市・箕面市
豊能郡・茨木市・摂津市・高槻市・三島郡
枚方市・交野市・寝屋川市・門真市 守口市
四条畷市・大東市・東大阪市・八尾市・松原市

兵庫県：
尼崎市・西宮市・伊丹市
川西市・宝塚市

◎ サービスエリア内のお客様は、まな板１枚から訪問・引取サービスを承ります。

◎ サービスエリア外のお客様からのご依頼も承っております。
近畿圏内のお客様であれば、基本的に距離に応じた出張料を頂いておりますが、ご依頼されるまな板の枚数等によってご相談させて頂きます。

◎ 近畿圏外のお客様は運送業者にて、まな板をお送りして頂く形となります。
その際発生する運送料は、基本的にお客様にご負担して頂きますが、まな板２枚以上のご依頼で片道分の運送料を当社が負担させて頂きます。
まな板削りのご依頼が１枚の場合は、運送料はすべてお客様にご負担して頂きます。

韋侘美堂のまな板定期メンテナンスサービス

多くの店舗で複数のまな板をお使いのお客様、
多数のまな板をお持ちの食品加工会社様には、
「まな板定期メンテナンスサービス」をお薦めいたします。

多数のまな板をお使いの企業の衛生管理ご担当者様は、高い衛生管理意識をお持ちです。
しかしながら、特に多くの店舗をお持ちのケースでは、すべての調理現場の状況を把握するのは難しいもの。
現場との衛生意識レベルを共有しなければ、万一の事態は防げません。

しかし、調理現場で汚れたまな板を使用し続けることが日常化してしまいますと、衛生意識が総合的に低下していきその結果、衛生管理ご担当者様と調理現場との間で重大な温度差が生じることとなります。

現場の方々が貴社の評価を左右する、それはバックヤードでの業務といえど例外ではありません。

すべての調理作業場の状況を把握し、衛生管理に万全を期さなければならない。

ーでは、どう対処するべきなのか？

すべての現場を視察し、状況を把握する。
あるいは定期的にすべてのまな板を新品に取り換える。
これは効率面、コスト面を考えても、とても現実的とは言えません。

韋侘美堂は低価格で新品同様に再生するまな板削りと、各種サービスにてお客様の業務スケジュールを乱すことの無い納品を確立いたしました。
衛生管理ご担当者様のご要望の期間にて、韋侘美堂がまな板の状態を確認し、お客様の必要に応じてまな板を再生させる。
それが韋侘美堂の「まな板定期メンテナンスサービス」です。

衛生管理ご担当者様に代わり、韋侘美堂がお客様のご要望の期間で各調理現場を訪問します。
→ すべてのまな板の状態を確認いたします。
→ お客様のご了承を得て、まな板を再生させ、調理現場の衛生意識を維持させて頂きます。

まな板定期メンテナンスサービス

「定期メンテナンスサービス」でさらにお得に !!

「まな板定期メンテナンスサービス」を利用するメリットとは、

メリット1
まな板の状態を保つことで、調理現場の衛生意識レベルを高め、衛生管理ご担当者様のお悩みをサポートいたします。

メリット2
メンテナンス期間・まな板の総数等に応じて、新品の業務用まな板定価おおよそ３分の１から４分の１程度のまな板削り価格を、さらに割り引かせていただきます。

メリット3
厚みが薄くなり、まな板を削れなくなった場合は、当社取り扱いの新品のまな板を、定期メンテナンスサービスご利用の特別価格にて格安でご提供させていただきます。

◎「まな板定期メンテナンス」ご利用の 某スーパーマーケット様１店舗の例
・各コーナー　12 ヶ月周期 でのまな板定期メンテナンス　　・割引 10％OFF 適用

種別	商品名	単価	数量	小計
精肉コーナー	1500 × 600　両面削り	12,000 円	1	12,000 円
精肉コーナー	1200 × 600　両面削り	9,800 円	1	9,800 円
精肉コーナー	600 × 600　両面削り	5,000 円	2	10,000 円
鮮魚コーナー	900 × 400　両面削り	5,000 円	2	10,000 円
惣菜コーナー	500 × 250　両面削り	1,700 円	2	3,400 円
惣菜コーナー	600 × 300　両面削り	2,500 円	4	10,000 円
			小　計	55,200 円
			割　引	▲ 5,520 円
			合　計	49,680 円

※消費税は含まれておりません。

年間費用は 49,680 円、1 ヶ月あたり 4,140 円の低予算で、業務スケジュールを乱すこと無く、韋侘美堂が各調理現場のまな板をメンテナンスさせて頂きます。

多数のまな板をお持ちのお客様の買い替えコストのお悩み、そして衛生面でのお悩み、その両方を韋侘美堂は「まな板定期メンテナンスサービス」で強力にサポートいたします。

韋佗美堂のまな板削りを利用するメリット

◎コストの削減

韋佗美堂のまな板削りの料金は、
サイズにもよりますが新品の業務用まな板の
おおそそ３分の１から４分の１程度の費用です。

まな板の買い替えコストを削減でき、
さらにまな板が平らな面になることで
作業効率も上がり、コスト削減の大きな
メリットを得ることができます。

◎衛生面の悩みをサポート

まな板専用の切削機によって、
細菌の温床となる汚れ・キズやへこみを
削り取ってしまい、新品同様の
仕上がり面にまな板を再生させます。

また、美しいまな板になることで
調理現場の方々の衛生意識も高まります。
お客様の衛生面のお悩みを、
韋佗美堂はサポートいたします。

◎効率的な納品と高品質の仕上がり

人力による切削作業とは比較にならない程の
新品同様の美しい仕上がり面と、
作業時間の短縮によって早期納品が
可能となりました。

その他サービス内容の充実により、
お客様のご要望に沿った、
業務スケジュールを乱すことのない
納品をお約束いたします。

◎環境問題に貢献

大量生産・大量消費の時代から、
リサイクル・リユースの時代へと
移り変わりました。

現在、業務用まな板の大半はプラスチック製です。
まな板削りによって発生する廃プラスチックは
すべて再生利用プラスチックとして
リサイクルしております。

韋佗美堂はまな板を新品同様に再生させ、
リユースすることで、お客様とともに
環境問題に貢献したいと考えております。

まな板削りの
韋佗美堂

有限会社 宝企画
まな板メンテナンス事業部
まな板削りの韋佗美堂（いたみどう）

事務所：〒 530-0041 大阪市北区天神橋２丁目
北２番 26 号マルサンビル 6F
TEL：06-6353-7106　Fax：06-6353-7100
http://www.itamidou.com/