JAPANESE TABLEWARE

| Catalogue No. |
| --- |
| 20688-59 |



# 鍋、コンロ

料理のおいしさは、素材や料理法、味、盛り付けだけではありません。温かいものを温かいまま提供する、温かさを見せる、目の前で調理するなど五感に伝わる演出もおいしさの大切な要素となります。お客様をもてなす際の演出が重視される昨今、お客様の心地良い時間を作り出す鍋やコンロひとつひとつにこだわることも大切です。

五感に伝わる演出も、
おいしさの大切な要素。



THEME 03 //// PAN & STOVE
HOTEL & RESTAURANT FOOD STYLE CATALOG