

あなたのお店のもう一人のパティシエ。



## デッキオーブン **DANK**

使いやすさと高い焼成能力で好評のデッキオーブン「**DANK**」(ダンク)。

おいしいパンづくりだけでなく、ケーキをはじめとする洋菓子の製造でももう一人の「パティシエ」として、その性能の高さを発揮します。

開店にかかるコストを考えたとき、  
高性能で、求めやすい価格の  
このオーブンは大変魅力でした。

パティスリーレクルール  
シェフパティシエ 山浦 誠さん



**Q ダンクで、どのような商品を焼いていますか？**

スポンジケーキ、パウンドケーキ、シュークリーム、クッキー、フィナンシェ、マカロンなど、当店で販売しているもの全てを焼いています。

**Q 商品の焼き具合は、いかがですか？**

焼き具合には、とても満足しています。特にシュークリームは、生地膨らみも良い感じに焼くことができます。

**Q 使用されてみて、ダンクにはどんな特徴がありましたか？**

洋菓子専用のオーブンのような特殊な機能が付いていない分、扱いやすくパティシエの感覚でつくることができます。

**Q ダンク購入の決め手は何でしたか？**

開店にかかるコストを抑えたいと考えていました。商社の方に限られた予算の中で高性能なオーブンはないかと相談したところ、このオーブンを紹介され、購入しました。



## パティスリーレクルール

シェフパティシエ 山浦 誠 賞歴

2001  
2002  
2004  
2006

ジャパンケーキショー大型工芸部門  
クープ・ド・フランス 日本予選  
クープ・ド・フランス 日本予選  
クープ・デュ・モンド 日本予選

銀賞  
銀賞  
銀賞  
5位入賞

第10回 洋菓子技術コンテスト大型工芸菓子部門  
日刊工業新聞 西部支社

支社長賞

〒850-0034  
長崎県長崎市榊島町8番7号  
Tel/Fax : 095-824-8881

**共立プラント工業株式会社**  
<http://kyoritsu-plant.com/>

本社：〒538-0041 大阪府大阪市鶴見区今津北4-12-25 Tel. 06-6968-1961 Fax. 06-6968-0683  
東日本営業所：〒134-0086 東京都江戸川区臨海町3-6-4 BECビル5F Tel. 03-5679-0711 Fax. 03-5679-0712  
中部営業所：〒470-1112 愛知県豊明市新田町西筋76-4 Tel. 0562-92-6860 Fax. 0562-92-6957  
福岡営業所：〒816-0063 福岡県福岡市博多区金の隈2-17-25 Tel. 092-513-0034 Fax. 092-513-0073  
石川工場：〒923-0061 石川県小松市国府台5-21-3 Tel. 0761-47-8831 Fax. 0761-47-8832