

10周年迎えリニューアル

料理人の技術生かす体制整える

料亭・柳川はむら 記念特別懐石がスタート



柳川はむら



リニューアルにより料理人の技術生かす



10周年記念特別懐石(イメージ写真)

(株)エブリイホームイホールディングス(福山市南蔵王町1-6-11、岡崎雅廣社長、電084-982-9411)のグループ企業(株)ひな市(福山市南蔵王町1-6-11、岡崎真悟社長、電084-982-9411)は8月9日、同社が運営する岡山屈指の名店の味を伝える「料亭『柳川はむら』(岡山市北区野田屋町1-11-20グレースタワー112階、電086-225-6364)をリニューアルし、10周年記念期間限定の特別懐石がスタートした。

柳川はむらは「厳選した旬の食材をひと手間かけた日本料理でご提供する」をコンセプトに、オープン以来、繊細な和の心と技、心落ち着く空間で多くの食通に支持されてきた。現在の場所に移転して、ちょうどこの8月で10周年を迎える。この度の改装工事により厨房設備入れ替え、料理人の技術をより活かす体制を整えた。更に居心地の良い空間を演出することで、より魅力あふれる店舗づくりを目指す。

改装のポイントは、快適に寛げる空間と、客席を充実したことで。外観や内装のクリーニングを実施し、カウンター・テーブル席の充実、トイレの修繕など、来店客が快適に過ごせるようにリニューアルした。

料理の材料は、グループ産直食材の中から、特に高品質・高鮮度のものを使っており、今後グループのバイイング力(大きな販売力を背景とした強力な仕入れ力)を活かし、産地開拓した引田漁港・長崎や境港直送鮮魚、産直野菜など、質の高い食材の活用を行う。

10周年記念特別懐石(デイナー限定)は、8月15日(月)から9月14日(水)まで。

10周年とリニューアルオープンを記念した特別御膳で、地元食材を中心に、厳選した食材を使い、旬を感じる、ひと手間かけた懐石を準備している。時間は午後5時から10時まで。価格は消費税・サービス料込

1万円。内容は、お付き出し、冷製スープ、お造り、御凌ぎ、焼物、鍋物、お肉、お食事・デザート(変更になる場合もある)。

同店では「日本料理の繊細な技が活きた懐石料理を、落ちついた和の空間で、お楽しみ下さい」と話している。

交通監視カメラ用「CCDセンサー」新モデル開発

シャープ福山工場

8月末から福山工場で量産



シャープ福山工場
は、工場
マート
フォン
や液晶
テレビ
など身
福山

近にある家電製品に使われているデバイス(部品)の企画・開発・製造を行っている。従来から工場の生産ライン用などのCCDセンサーを手掛けており、2014年から交通監視カメラ用を生産している。

新製品は、自社の同じ用途の製品では最も解像度が高い800万画素。従来モデルと同じサイズ(縦36・1mm、横25・4mm)だが、撮像素子(光を受けて電気信号に変える)の面積を約6割に拡大した。

より暗い状況でも写せるよう、電気信号への変換効率を高めるなどして感度を2倍に引き上げた。赤外線カメラの搭載も可能だ。

1台のカメラで最大4車線を監視でき、渋滞把握などの活用を想定している。国内外のカメラ・産業機器メーカーなどに7月から、1個15万円でサンプル出荷を開始しており、8月末から福山工場で量産を始め、月産1300個の製造を見込む。

大手電機メーカーのシャープ(大阪府堺市堺区匠町1、高橋興三社長、電072-282-1221)福山工場(福山市大門町旭1)は、業界トップクラスの感度を実現した「交通監視カメラ用CCD(電荷結合素子センサー)」の新モデルを開発し、鮮明な画像が、昼夜を問わず撮影できるといふ。