



石川県金沢市の湯涌温泉日本料理さかえや。緑ゆたかな山あいにひっそりと横たわる湯涌温泉は、古くから「金沢の奥座敷」として重宝がられ、総湯「白鷺の湯」とともに旅人の心と身体を癒し続けている。1938年に先代・栄助様が湯涌にて旅籠「さかえや」を創業。その後83年ほど湯涌の老舗旅館として親しまれている。

日本料理さかえやは27年前にコメットカトウ製のスチームコンベクションオープン「CS-100」を導入後、27年間フルでご活用いただいた。そして今回、27年ぶりに現行機種「CSW-G101」を入れ替える運びとなった。

「前のスチコンを27年間使用して、丈夫で調理能力も高く、メンテナンス体制もすばらしい状況でしたが、蒸し時間が以前より少し長くなって来たと感じたため買換えを検討しました。自動洗浄モデルも勧められましたが、27年使用した現在もオープン庫内はキレイな状態でしたので、ハイブリットタイプを選択。2021年11月1日の大安に入れ替え工事を行いました」とコメントをいただいたのは料理長の北村武仁様。27年間ご使用いただいたことからの調理性能、メンテナンス体制の信頼感から、今回もコメットカトウ製を選択いただいた。

「コメットカトウのスチコンはすぐにでも導入された方が良いです!」と嬉しいお言葉も。

この年、この月、この日のために、一期一会のおもてなし。四季おりおりに移ろう自然のなか繊細な旬の美食と、心遊ばせるやすらぎのひとときをご堪能いただきたい。

最上階にある露天風呂。湯涌の山並みと

客室の一例

満天の星空をご堪能いただけます

【東一花-AZUMAICHIGE-】



～湯涌温泉～

日本料理 さかえや 様

ご使用機器

CSW-G101
(ガススチームコンベクション)



住所：〒920-1123

石川県金沢市湯涌町イ161

TEL：076-235-1216

部屋数：7部屋（宿泊30名）

定休日：不定休

27年間お使いいただいた
スチコン「CS-100」です！
お疲れ様でした！



とある日のお献立。
とても豪華です！



地元の新鮮なお魚を
いただけます

スチコンで
調理をした
美食の数々