

狭いスペースに収まる スリムな二温度帯セラー



Lefier C27SLD

本体サイズ：
W370 × D498 × H1160mm
収容本数：27本
棚板枚数：7枚
設定可能温度帯：
上下とも5～20℃
冷却方式：コンプレッサー方式
価格：5万2000円（税別）



エレベーターホールとエントランスを兼ねた狭いスペースにコンパクトに収まったスリムな「ルフィエール C27SLD」

Lefier



「お肉も好き、ワインも好き」という店長の岡本茉莉子さん。「焼肉ZENIBA」大井町店店長を経て、現職。等身大のフレンドリーな笑顔のサービスで店の人気者

「扉が開いて正面にどん！と、肉とワインを見せられるように、エントランスには一番力を入れました。そのかいもあって、今では焼き肉店としては珍しく、ワインオーダー

エレベーターを降りるとすぐ店内という店舗構造だが、まず来店客が目にするのが、冷蔵ショーケースに並んだ肉のブロックと、スリムな外観のワインセラー「ルフィエール C27SLD」である。

渋谷の明治通りに面した飲食ビル最上階の10階に、昨年4月にオープンした「焼肉ZENIBA」。和牛の雌牛を二頭買いし、富士山の溶岩プレートをごく約230℃の低温に熱して、人気部位から希少部位までをリーズナブルに提供する。店内はカジュアルでありながらモダンかつスタイリッシュな内装で、窓外からの渋谷の眺望も売り。20〜30代の女性客を中心に、連日賑わいを見せる。



庫内上下別々に温度設定ができる便利な二温度帯セラー。泡と白、白と赤などワインのタイプに合わせた飲みごろ温度で保管すれば、すぐに適温で提供できる



焼肉ZENIBA

住所：東京都渋谷区神宮前6-19-17
GEMS 神宮前10F
TEL：03-3486-1029
営業時間：11:30～15:00 最終入店、
17:00～22:30LO
定休日：不定休

コンパクトでシンプルなデザインでありながら、ポイントを押さえた必要十分な機能を備える「ルフィエール C27SLD」。買い求めやすい価格を考へても、すぐにでも導入を検討したいモデルである。

その上、上下別々に温度設定が可能。上の庫内を白ワイン用に低め設定、下の庫内を赤ワイン用に高め設定、といった使い分けもできる優れものだ。

「率が7割近くを占めています」と、快活に話す若き女性店長の岡本茉莉子さん。最下段には傾斜をつけた展示棚を標準装備して、庫内LEDのショーアップ効果も加わり、来店客への訴求効果も高い。ルフィエールのシリーズの中でも「スリムライン」を謳うこのモデルは、幅の狭さが特徴的で、同モデルで幅370ミリ。限られたエントランス付近のスペースにもすっぽりと収まっている。奥行きもまた498ミリとコンパクトなため、設置スペースの制約が多い小規模店には何かと重宝する。