

スペインの伝統料理「パエリア」を超BIGサイズでつくろう！
パエリアとは、魚介類を野菜やトマトと一緒に
平たい鍋でお米とともに炒める料理です。

ジャンボパエリア



調理時間は1時間。1回で400人分！

- ① 設置と運営には5名のスタッフが必要です。(基本的に男性)
- ② 1時間で400人分を作ることが出来ます。1日2回の振る舞いまで可能です。
- ③ 炭を使用して調理しますので、現場でのガス・コンロなどの設備の必要性がなく簡単に実施できます。

鍋は直径2m・重さ300kg。パエリアができあがると500kgに！



出来上がると長蛇の列！インパクト抜群！！

- ① 出来上がると一気に振る舞うことが出来るために、お客様を待たせません。
- ② お米料理であるために、子どもから大人まで幅広い年齢層に人気のあるメニューです。
- ③ 地元の食材などを取り入れたりすることで、「地産地消キャンペーン」や地域イベントにも最適です。具材は相談の上、変更可能です。



「地元の食材を使ったイベント」
地産地消で地元の食材をふんだんに使った調理も可能です。



「振る舞いイベントでは長蛇の列」
スタッフ一丸となって作るパエリアは、調理から配布まで大盛り上がり！

ポン菓子機



サイズ	W700×D1200×H700 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	バッテリー	その他	ガス式

ポップコーン機



サイズ	W560×D550×H800 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	15A×1	重量	29kg

綿菓子機



サイズ	W640×D640×H800 (mm)		
対応人数	1本/分	運営人員	1人
電源	15A×1	重量	14kg

焼き芋機



サイズ	W580×D800×H920 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	不要	その他	ガス式

かき氷機



サイズ	W300×D402×H591 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	15A×1	重量	29kg

大鍋



サイズ	W1000×D1000×H1300 (mm)		
深さ	350mm	運営人員	1人
電源	ガス式	ホース長	700mm

ジャンボフライパン



サイズ	W1300×D980×H890 (mm)		
深さ	200mm	運営人員	1人
電源	ガス式	ホース長	700mm

伊勢えびの味噌汁



対応人数	順次	運営人員	1人～
電源	ガス式	通常実施	寸前助
注意事項	時期によって価格変動あり		

石窯ピザ



サイズ	W530×D650×H650 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	不要	その他	炭火

チョコレートファウンテン



サイズ	種類により異なる		
運送稼働	種類により異なる		
電源	15A×1	運営人員	1人

ウェディングドーナツタワー



サイズ	W560×D560×H650 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	不要	円盤間	120 (mm)

ビバレッジファウンテン



サイズ	W300×D300×H450 (mm)		
対応人数	順次	運営人員	1人
電源	15A×1	容量	3.7ℓ