

03 专业团队



金親 昇次郎

**三省堂実業株式会社
首席技術顧問**

日本商用厨房业界元老级技术专家，从事饮食店厨房机器设计制造40余年，日本燃气协会JET认证标准制订组成员，80年代受日本政府派遣，参加北京长城饭店和建国饭店厨房工程的建设。精通电热，燃气厨房机器的设计，制造和中，日，西餐厨房布局的设计。



増田 卓郎

**三省堂実業株式会社
営業部部長**

17年日本高级和食料理（個室会席北大路），居酒屋（北の家族）、汉堡快餐店等大型连锁餐饮店店长管理经验，负责连锁餐厅新店选址，设备选用，新人培训，5年中，西，日连锁餐饮厨房工程经验。精通连锁餐饮经营管理，对客户服务，菜品口味，厨房布局，动线干涉等问题的诊断和优化。



岩崎 一真

**三省堂実業株式会社
技術部部長**

为日本连锁店客户量身定制厨房机器，淘汰占空间，低速，低效的旧款厨房机器，提案适合客户现场的新机型，快速，廉价制造组装供货。精通燃气，电热管，电磁类加热厨房机器和食品搅拌机，制面机等食品机械的设计和制造。