

電化厨房採用事例紹介 **エグルメスポット**

ジョナサン稲田堤店

建物から各種設備まで
CO₂削減に徹底チャレンジ。
人と地球にやさしい
トッパーナー・レストラン。



そのヒミツは…?



●株式会社ジョナサン
 マネジャー
 小林正実氏

環境省が実施する「業務部門二酸化炭素削減モデル事業」の適用を受けて設計・施工された当店は、店舗のあらゆる部分にCO₂削減のための仕様が取り入れられています。そのベースになるのが高効率で燃焼に伴う排出ガスや排熱のない電化厨房機器と「エコキュート」です。また、建物の壁やガラス面を高気密・高断熱仕様にした他、LED看板を採用するなど、トータルな取り組みによって省エネルギーとCO₂削減を徹底。さらにオール電化にしたことで、ガス併用厨房に比べて光熱費を3割程度節約できるなど、コスト面でのメリットも生まれています。IH調理器の立ち上がりの早さや、グリルパンの表面温度の安定性など、電化厨房機器ならではの特徴は、調理作業のスピードアップと品質の安定をもたらし、お客さま満足度の向上にも貢献しています。

おすすめメニュー



●食物繊維たっぷり！ヘルシーハンバーグプレート
 黒酢寒天の海藻サラダつき 934円(税込)

食物繊維がたっぷり摂れる雑穀ピラフに人気のハンバーグをのせ、ヘルシーさとおいしさを両立した人気メニュー。これ1品で1日の食物繊維摂取目標量の、男性なら1/3、女性なら1/2を確保できます。

お店のご紹介



京王稲田堤駅から徒歩約10分の府中街道沿いに2006年12月にオープン。都心への通勤・通学にも便利な住宅街に立地することから、家族連れや主婦層を中心に平日・休日を問わず多くのお客さまに利用されています。店内は木目調の落ち着いたトーンで統一され、客席はゆったりとくつろげる広めのスペースを確保。店舗の窓ガラスにペアガラスを採用するなど、断熱効果に配慮した建築仕様が空調負荷を軽減するとともに、四季を通してこちよい空間をもたらしています。さらに生ゴミの堆肥化など、環境負荷の低減にも積極的に取り組むなど「環境にやさしいレストラン」をめざすジョナサン稲田堤店の姿勢は、「地域のお客さまから愛されるレストラン」として、着実に信頼の輪を拡げています。

- 所在地／神奈川県川崎市多摩区菅3-11-35
- 営業時間／24時間営業
 モーニング 6:00~11:00
 ランチ 月~金 10:00~15:00
- 定休日／年中無休
- TEL・FAX／044-949-5073
- ホームページ／<http://www.jonathan.co.jp/>
- 客席数／110席
- 駐車場／50台



厨房機器設備

- IH炊飯器(パナソニック)
- 電子レンジ(パナソニック)
- 電気フライヤー(フジマック)
- グリルパン(フジマック)
- スピードオープン(フジマック)
- IH調理器(オリジナル)
- 電気ゆで麺機(日本洗浄機)