

# 博報堂DYグループ 100tables

食べ手へのサービスを追及した  
 多機能ラウンジが  
 社員コミュニケーションの  
 活性化とアイデア創出に貢献



## そのヒミツは…?



●株式会社キハチアンドエス  
 マーケティング統括室  
 新規事業開発プロジェクト  
 製造担当  
 マネージャー  
 百瀬 寿郎 氏

博報堂DYグループ社員ラウンジの「100tables」は“うごく 出会う つくる”というオフィスコンセプトを元にラウンジも単に食事をする場としてではなく、社員同士が出会い、アイデアを発想する場として位置づけられています。ここでは従来の社員食堂との差別化を徹底するため、レストランレベルの料理をスピーディに最終調理して提供できるよう厨房のシステムを構築しました。そのために厨房設計のテーマとして掲げたのは、大量調理機器を採用せず調理作業を数値化することで、作業のムラをなくし平準化するということでした。調理作業を数値化するには、電化厨房ならではの精密な温度管理、時間管理が大きなメリットになります。またスペースと給排気量の制限のある場所でこれだけの多彩なメニューを調理するには、機器の立体レイアウトが可能で、燃焼に伴う排ガス・排熱の発生が少ない電化厨房機器の存在がなければ実現しなかったと思います。

## ■厨房換気天井システム



換気天井システムが、快適な作業空間を確保すると同時に消費エネルギーを節約。



## ■スーパージェット

ジェット噴射とマイクロ波加熱を採用したオープン。ハンバーグ等の加熱時間を大幅に短縮。

## 厨房機器設備

[12階]



[13階]



 電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

■12階

1. スーパージェット 1φ200V 6.0kW×2台
2. 電気グリドル 3φ200V 6.0kW×1台
3. IH調理器 3φ200V 3.0kW×4台
4. 電気フライヤー 3φ200V 6.0kW×1台
5. スチームコンベクションオープン 3φ200V 10.1kW×2台
6. プラストチラー 1φ100V 0.845kW×1台
7. 真空包装機 1φ100V 1.2kW×1台
8. ビーコロン(電解次亜水生成装置) 1φ100V 0.09kW×1台

■13階

1. スーパージェット 1φ200V 6.0kW×4台
2. コンベクションオープン 3φ200V 9.7kW×1台
3. スチームコンベクションオープン 3φ200V 10.1kW×1台
4. IH調理器 3φ200V 3.0kW×4台
5. 電気グリドル 3φ200V 6.0kW×1台
6. ドーナツフライヤー 3φ200V 5.1kW×2台
7. プラストチラー 1φ100V 0.845kW×1台

**施設のご紹介**

2008年5月、株式会社博報堂DYホールディングス、株式会社博報堂、株式会社博報堂DYメディアパートナーズ他グループ各社の「赤坂Bizタワー」への移転に伴いオープン。喫食スペースのほか、ライブラリーや打合せスペースが併設された多機能な空間になっています。12階はパスタやご飯、お粥がメインのメニュー構成、13階はデリ方式をとり、2週間ごとにメニューが代わる主菜10種類と、副菜17種類が取り揃えられているほか、社員の健康に配慮した主菜・副菜の組み合わせを「バランスプレート」として提案。加えて、自慢の焼きたてパンやマフィン、デザートにフレッシュジュースと、毎日の食事が楽しくなるラインナップで社員の心を掴んでいます。オープン以来、社員の声を反映してメニュー改善を繰り返してきた結果、今では外部のお客さまをラウンジにご案内したり、夜食に利用する社員が増えるなど、多くの社員が「積極的に選んで使う」ラウンジへと更なる進化を遂げています。



●所在地/東京都港区赤坂5-3-1 赤坂Bizタワー12階・13階

**施設概要**

- 調理食数 1,000食/日 ■席数 12階 150席・13階 150席 ■スタッフ数 20人/日
- 厨房面積 12階 58㎡・13階 116㎡



一般社団法人  
**日本エレクトロヒートセンター**  
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F  
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734