

電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

キヤノン箱根館

清閑なたたずまいと豊かな緑
 贅を尽くした食事が自慢のやすらぎの館が
 オール電化で誕生。



そのヒミツは…?



●料理長
岡田 啓利氏

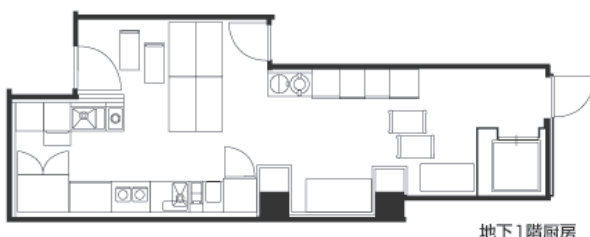
30年間従来の燃焼式の厨房環境で仕事をしてきましたので、当初は火加減の調整等電化厨房に戸惑うこともありましたが、しかし、電化厨房の特性を知ることですぐにうまく使いこなせるようになり、今ではすっかり気に入っています。例えば、コンパクトな厨房ですが、放射熱が少ないことから常に室温を約25℃に保持でき、以前はタオルであせを拭きながら作業していたことに比べると、とても快適でクリーンな調理環境になりました。また、熱伝導率に優れたIH調理器や蒸す・焼く・煮るなど何でもできるスチームコンベクションオープンを使いこなすことで、スピーディで効率的な作業を行っています。さらに、真空調理を導入することで、徹底した衛生管理と調理作業の平準化を実現させ、お客さまのペースに合わせた心のこもった食事サービスを提供しています。



温度やスチーム量の的確なコントロール性能が、茶碗蒸しなどデリケートな料理も硬くならずふんわりとおいしく仕上げます。



表面がフラットなため調理台としても活用でき、清掃作業の簡便性とクリーンな厨房環境に貢献。



厨房機器設備

- 1.電気無煙グリラーワゴン 1φ200V 3.2kW×1台
- 2.電気無煙式ステーキワゴン 3φ200V 6.2kW×1台
- 3.ドア型自動食器洗浄機 3φ200V 12.6kW×1台
- 4.IH炊飯ジャー 3φ200V 4.6kW×2×2台
- 5.IH調理器 3φ200V 5.0kW×3×1台
- 6.IH調理器 3φ200V 5.0kW×2×1台
- 7.IH調理器 3φ200V 7.0kW×1台
- 8.スチームコンベクションオープン 3φ200V 10.1kW×1台
- 9.電気遠赤外線魚焼器 3φ200V 3.0kW×1台
- 10.電気スープレンジ 3φ200V 5.5kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

施設のご紹介

平成18年11月、日本有数の温泉地箱根にキヤノン株式会社の保養所としてオープンしました。館内は木のぬくもりを活かした温かみのある落ち着いた雰囲気仕上げられ、宿泊者がゆったりとくつろげる非日常空間を演出しています。本館は和洋室など主に4名利用、別館はツイン利用となっています。温泉は大浴場・露天風呂・展望風呂に加え家族風呂が2つ、食事空間には掘りごたつ形式の半個室レストラン、大空間の開放的なレストラン、そして大人数対応の宴会場など、宿泊者が目的に合わせて十分楽しめる設備が整っています。

- 所在地／神奈川県足柄下郡箱根町仙石原1245-80
- TEL／0460-84-7941



施設概要

■調理食数 朝・夕 各70食／日 ■スタッフ数 8人／日 ■厨房面積 110m²(1階75m²、地下1階35m²)