

大日本印刷株式会社 営業ビル社員食堂

事務所スペースをリノベーション。
電化厨房&新調理システムで
合理的かつハイパフォーマンスな
社員食堂を実現。



そのヒミツは…?



●株式会社DNP
ファシリティサービス
執行役員
施設建設本部
関東施設建設部
部長
齊藤 菊一氏

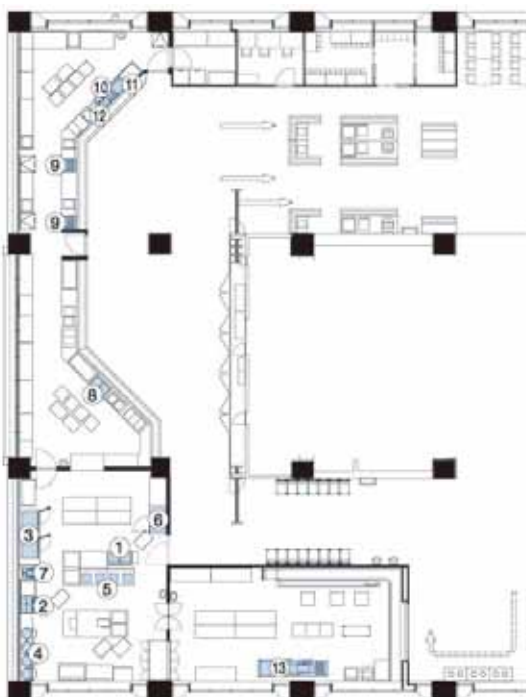
市谷地区再開発事業による既存の社員食堂の閉鎖を受け、営業ビル3階に社員食堂新設の計画を進めました。しかしながら、もともとは事務所スペースだったため、設計・施工上の制約が多く新しい発想にもとづくパフォーマンス性の高い施設計画が課題となりました。そこで着目したのが電化厨房です。いくつかの懸念事項もありましたが、東京電力様の電化厨房総合体験施設“Switch! Station Pro.有明”での調理テストや他施設の見学など検討を重ねた結果、採用に踏みきりました。そして、床荷重制限をクリアするため、地下階に冷蔵・冷凍スペースを設け、3階の厨房は加熱機器を中心とした設備に限定し、新調理システムを導入するなどの工夫や、一部セントラルキッチン方式を採用入れたコンパクトな厨房を実現。小鉢や牛丼、カレーなどのメニューはアイドルタイムに前倒し調理し、地下階の冷凍・冷蔵スペースに保管することで作業の効率化を進め、メニューのバリエーションを大幅に拡大しました。また、放射熱の発生が少ない電化厨房にノンスリップのドライ床を組み合わせることで、空調設備の負荷軽減とクリーンで安全・衛生的な空間づくりを実現し、省エネ・省コストにも貢献しています。



焼き物、蒸し物、炒め物など、幅広いメニューを自動調理するスチームコンベクションオーブン。



目の前で1人前ずつ調理できるIHマルチコンロ。



厨房機器設備

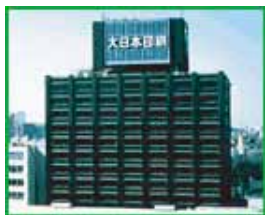


電化厨房採用事例紹介 Eサックス施設

1. 電気フライヤー	3φ200V	8.0kW×2台	8. IH調理器	3φ200V	3.0kW×2口×1台
2. パッケージクッカー	3φ200V	4.5kW×2台	9. 電気ゆで麺器	3φ200V	9.6kW×2台
3. スチームコンベクションオープン	3φ200V	10.1kW×2台	10. IHマルチコンロ	1φ200V	2.6kW×2口×1台
4. IH炊飯器	3φ200V	4.6kW×8台	11. 電気グリドル	3φ200V	6.2kW×1台
5. IH調理器	3φ200V	5.0kW×2口×2台	12. 冷凍麺解凍器	3φ200V	5.6kW×1台
6. プラストチャー&ショックフリーザー	3φ200V	1.0kW×1台	13. コンベアタイプ洗浄機	3φ200V	9.6kW×1台
7. 真空包装機	1φ100V	1.2kW×1台			

施設のご紹介

大日本印刷株式会社では、2010年からの市谷地区再開発事業のため、解体される工場棟の6・7階で営業していた食堂を閉鎖し、営業ビルの3階に社員食堂を新しくオープン。メインのA・B・Cの日替わりメニューにカレーや牛丼、うどん・そば・ラーメン・パスタなどの麺類、旬のメニューなどがセットになった“スペシャル”、注文が入ってから目の前で調理する“ライブクック”など、バリエーション豊かなおいしいメニューは、社員からも大好評です。食堂ホールには、旧食堂で使用していた机・いすをリユースし、さらに古紙のリサイクルによるダンボール製の空調給気ダクトを採用するなど、廃棄物を出さない環境にやさしい取り組みが積極的に採り入れられています。



- 所在地／東京都新宿区市谷加賀町1丁目1-1
- TEL／03-3266-2111
- ホームページ／<http://www.dnp.co.jp/>

施設概要

■ 1,000食／日
 ■ スタッフ数 16人／日
 ■ 厨房面積 212㎡
 ■ 運営委託 株式会社レオック東京

お問い合わせは



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