

## エーザイ株式会社 筑波研究所 筑波ナレッジセンター

活発な知の交流を支える  
バラエティ豊かな食事と  
快適で環境にやさしい空間づくりを  
オール電化がバックアップ



### そのヒミツは…？



●創薬研究本部  
設備環境安全室  
室長 薬学博士  
須田 眞次氏

筑波ナレッジセンターは、社員の“知の交流が活発に行われる快適な執務・喫食空間”をコンセプトに、快適性・環境性・経済性に優れたオール電化で新設しました。厨房内を衛生的で快適な作業空間とするため、HACCPの概念に基づき、食材の流れを一方向化し、独立した各作業室・洗浄室を配置。作業環境にあわせて風量をインバーター制御させる個別空調システムを組み合わせ、各室ごとに適切な温度調整を実現しています。また、一度に約600人分の食事を提供しなければならないため、効率的な作業動線を計画するとともに、スチコンを4台導入することで生産性を大幅に向上させました。以前は主菜・副菜ともそれぞれ2種類しかなかったメニューも、ヘルシーメニューを含む主菜4種類と副菜3品の豊富な品揃えで、多様なニーズに応えています。社員からは、魚がふっくらとしておいしい、煮物が型崩れしていないといったうれしい声がきかれます。



食堂の入口では、その日のメニューとカロリーをデジタル表示。



麺コーナーの湯きり作業を自動化し、スタッフの安全性と負担軽減を追及。

### 厨房機器設備



## 電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

- |                                               |                                |
|-----------------------------------------------|--------------------------------|
| 1. 野菜洗浄機 3φ200V 3.7kW×1台                      | 7. IH調理器 3φ200V 5.0kW×6台       |
| 2. IH立体炊飯器 3φ200V 18.6kW×2台                   | 8. 電気フライヤー 3φ200V 6.0kW×2台     |
| 3. ブラストチラー 3φ200V 4.6kW×1台                    | 9. IHゆで麺器 3φ200V 12.0kW×1台     |
| 4. スチームコンベクションオープン 3φ200V 17.5kW×2台 10.1kW×2台 | 10. 麺脱水機 1φ200V 0.9kW×1台       |
| 5. 電気ブレイジングパン 3φ200V 9.0kW×1台                 | 11. IHローレンジ 3φ200V 5.0kW×1台    |
| 6. 電気スूपケトル 3φ200V 24.0kW×1台                  | 12. かき上げ式洗浄機 3φ200V 51.65kW×1台 |

### 施設のご紹介



2008年8月、医薬品の創薬研究を行うエーザイ筑波研究所に、研究員・スタッフが活発に知の交流を行える場として、筑波ナレッジセンターが建設されました。自社のロゴマークにちなんだ美しい楕円形の

建物の南側半分に設けられた食堂スペース“ナレッジホール”は、天井高が7m、壁面はパネルとガラスを交互に配置し、四季の変化を感じながら喫食できる明るく開放的な空間になっています。ランチタイムには、約600名の食事を提供する食堂も、時間外には250インチのスクリーンが2枚配備されるなど最新の設備が導入された最大600席の多目的ホールに早変わり。会議や研修など幅広い目的で利用されます。また、爽やかな外気を取り入れる自然換気システムや、断熱性の高いペアガラス、遮光スクリーン、降雨センサー付き天窓など、省エネ・環境性に配慮した設備が数多く導入され、自然の恵みを上手に利用したサステナブルでハイセンスな施設となっています。



- 所在地／茨城県つくば市東光台5-1-3
- TEL／029-847-5900
- FAX／029-847-8489
- ホームページ／<http://www.eisai.co.jp/index.html>

### 施設概要

■調理食数 昼600食、夜150食 ■スタッフ数 19人 ■厨房面積 202㎡



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