

HONDA従業員食堂

衛生的かつ快適な厨房から
 生まれる安全で、おいしく、
 バラエティ豊富な食事。



そのヒミツは…?



● ホンダ開発(株)
 ケータリングサービス部
 ケータリングサービス課
 横山幸男氏

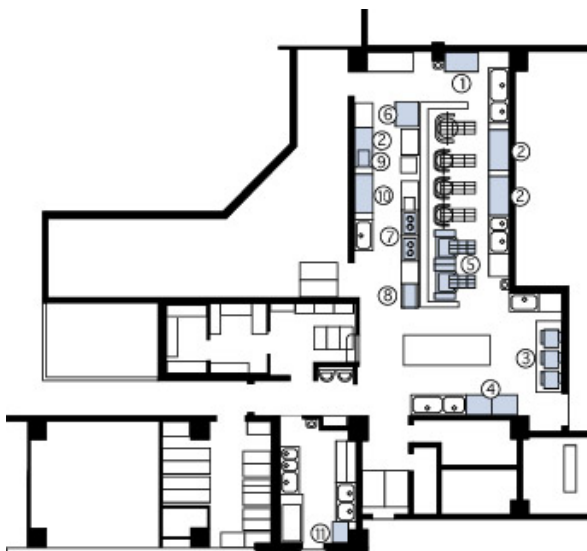
もともとビル内の安全性を重視し、電化厨房が導入されていましたが、2年前に清濁分離など、衛生管理を徹底するためにリニューアルが実施されました。厨房内は25℃、湿度80%以内に維持され、食材も適温保存されています。また、電化調理機器を使うことで、煮込みをはじめ、料理をよりおいしく仕上げることができるようになりました。



ショーケースから自由にセレクトできるバラエティメニュー



明るく開放的なカフェスペースでひと息。



厨房機器設備

1. 検食用冷凍庫 1φ100V 0.42kW×1台
2. 冷蔵コールドテーブル 1φ100V 0.266kW×3台
3. 電気立体炊飯器 3φ200V 15.3kW×3台
4. 食器消毒保管庫 3φ200V 9kW×1台
5. ティルティングパン 3φ200V 12kW×2台
6. スチームコンベクションオープン 3φ200V 16kW×1台
7. 電磁調理器 3φ200V 10kW×4台
8. 電気フライヤー 3φ200V 12kW×2台
9. 電子レンジ 1φ200V 3kW×1台
10. 冷凍冷蔵コールドテーブル 1φ100V 0.43kW×1台
11. 包丁・まな板殺菌庫 1φ100V 0.4kW×1台



最新の電気厨房機器を取り揃えた機能的で効率的な厨房

電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介



青山一丁目のランドマーク、ホンダ青山ビル2階にあるのがこの従業員食堂です。「できたてのおいしさ」を提供するために、直前調理をポリシーとし、毎日のメニューも和・洋・中各2種類に、おすすめ料理一種を用意するなど多彩です。実に社員の8割が利用しているといいます。

- 所在地／東京都港区南青山2-1-1 ホンダ青山ビル
- TEL／03-3423-2317
- FAX／03-3423-3238



施設概要

■調理食数 1200~1300食/日 ■スタッフ数 30名/日 ■厨房面積 167.18m²

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