

学校法人佐野学園 神田外語大学「KUISカフェ」

お洒落なオープンキッチン型の
 カフェが大好評。デザイン性と
 省エネ性を電化が実現した
 サスティナブルスクール。



そのヒミツは…?



● 神田外語大学
 総務部
 施設担当次長
 座間 唯正氏

KUISカフェは、「学食ではない学食を造りたい」との思いを込めて設計しました。作る側とお客さま側の距離を接近させ、双方が会話を交わしながら調理過程を見ることができ、安心して食事を楽しめるようにオープンキッチンを採用。電化厨房は、炎がなく油煙やスス、水蒸気の発生が少ないため、常に美しい厨房をキープできオープンキッチンには最適です。そのうえ、燃焼式の厨房だと常に火を見て調理しなければなりません。電化厨房なら温度と時間をセットしておけば離れていても自動的に調理が進行。安心して他の作業に取り組むことができ、効率的な調理が可能になりました。また、IH調理器などはスポンジで拭くだけで

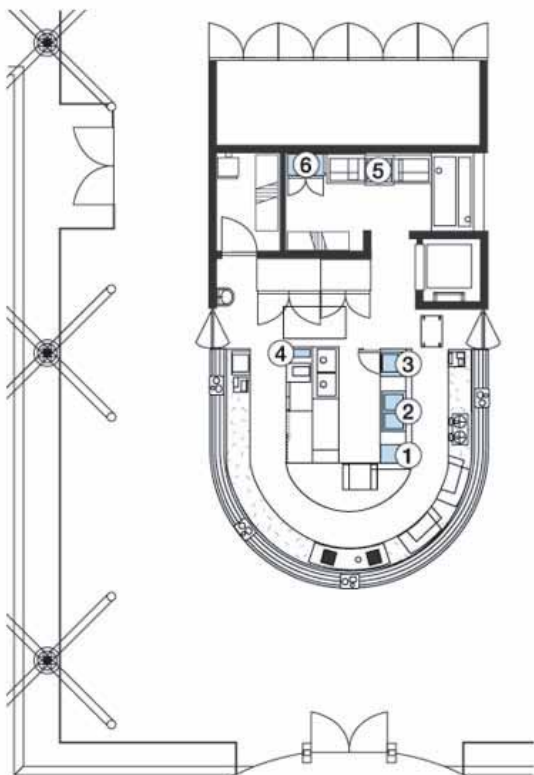
汚れが取れ清掃が簡単のため、調理スタッフからも好評です。建物全体では、屋上緑化など環境への配慮とともに、空調に「エコ・アイス」を導入したことで、建築物総合環境性能評価システム「CASBEE」で最高値のSランクの認定を獲得。電化が施設全体の省エネ・省コストに大きく貢献しています。



お湯などの沸きが早く清掃性に優れたIH調理器



イタリア直輸入のエスプレッソマシンで抽出されたコーヒーが大人気。



厨房機器設備

1. 電気フライヤー	3φ200V	6.0kW×1台
2. IH調理器	3φ200V	3.0kW×2口×1台
3. スチームコンベクションオープン	1φ200V	3.6kW×1台
4. エスプレッソコーヒーマーカー	1φ200V	2.2kW×1台
5. ドアタイプ洗浄機	3φ200V	16.0kW×1台
6. 電気消毒保管庫	3φ200V	5.0kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

2008年9月、神田外語大学の新たなシンボルとして、図書館・言語文化体験ゾーン、カフェを擁する複合施設、7号館がオープンしました。“大海原を走る船”をイメージした外観は2009年グッドデザイン賞を受賞。サスティナブルをコンセプトに、断熱性の向上を図った“屋上緑化”、自然光を内部に採り入れる“ガラスコーン”、地下水の利用、地中に埋め込んだチューブを利用して外気を取り込み予熱・予冷をする“クール・ヒート・チューブ”などさまざまな環境にやさしい先端技術が導入されています。

3階のKUISカフェには、屋内外あわせて200超の席を設け、眼前に広がるブリティッシュガーデンに咲く花々やキャンパス全体を一望できる、ゆったりとしたくつろぎの空間を演出。料理が映えるよう調理スタッフの衣装は白と黒に統一されています。もちろん、季節のメニューや日替わりメニューのほか、パスタ、カレー、スープ、サラダ、ベーグルサンドなど、おいしい食事が盛り沢山。学生だけでなく近所の主婦が食べに来るほどの好評ぶりです。



- 所在地／千葉県千葉市美浜区若葉1-4-1
- TEL／043-273-1322
- FAX／043-273-2220
- E-mail／zama@kanda.kuis.ac.jp
- ホームページ／<http://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/>

施設概要

■調理食数 100食／日 ■スタッフ数 3人／日 ■厨房面積 65m²

その他設備機器

- エコ・アイス×17台