

國學院大學 渋谷キャンパス 3号館

安全・快適で高効率な
 電化厨房を活用して、
 100種類以上のメニューを
 おいしく、リーズナブルに提供。



そのヒミツは…?



● 財務部管財課長
 中村 大介氏

國學院大學では、再開発事業の一環として2009年9月に渋谷キャンパスを改修しました。リニューアルに際しては、「和の風土と地球環境を大切にする」という大学の理念にふさわしい施設づくりをコンセプトに掲げました。3号館に新設する食堂の計画にあたっては、まず他大学の先進事例の視察を精力的に実施。そこで得られた知見をもとに検討を重ねた結果、環境負荷の低減はもちろん、ランニングコストの削減も期待できる電化厨房の採用を決定しました。おかげさまでエコ仕様の機器を採用することで環境負荷と水光熱費を抑制できたことに加え、コンパクトで機能的な作業動線を実現。また、火を使わない電化厨房は、水蒸気や油煙・すすの発生が少なく、調理スタッフからは「やけどなどの怪我が減少した」、「厨房内が衛生的で快適になった」など、嬉しい声が届いています。電化厨房の導入メリットはたくさんありますが、何と言っても高い操作性や調理のマニュアル化の容易さといった電化厨房ならではのメリットからメニューラインナップを従来の約3倍に増やすことができたことがあげられます。それによって、学生に食事を選ぶ楽しみを提供できるようになったことが最大の効果だと考えています。



素早い立ち上がりでオーダーに迅速に対応するIH調理器。



学生に人気の揚げ物は、コントロール性に優れた電気フライヤーで調理。

1階「和」



厨房機器設備

| | | |
|--------------------|--------|-----------|
| 1. IH立体炊飯器 | 3φ200V | 15.0kW×2台 |
| 2. IH調理器 | 3φ200V | 15.0kW×2台 |
| 3. 電気フライヤー | 3φ200V | 8.0kW×2台 |
| 4. 電気サラマングー | 3φ200V | 2.8kW×1台 |
| 5. IHローレンジ | 3φ200V | 5.0kW×2台 |
| 6. 電気回転釜 | 3φ200V | 14.7kW×3台 |
| 7. スチームコンベクションオープン | 3φ200V | 38.2kW×1台 |
| 8. 電気自動ゆで麺器 | 3φ200V | 9.0kW×2台 |
| 9. IH調理器 | 3φ200V | 7.0kW×2台 |
| 10. 消毒保管機 | 3φ200V | 12.8kW×2台 |

 **電化厨房採用事例紹介** **Eサクセス施設**

2階「メモリアルレストラン」



| | | |
|--------------------|--------|-----------|
| 1. IH立体炊飯器 | 3φ200V | 15.0kW×2台 |
| 2. IHレンジ調理器 | 3φ200V | 15.5kW×1台 |
| 3. IH調理器 | 3φ200V | 15.0kW×1台 |
| 4. 電気フライヤー | 3φ200V | 8.0kW×2台 |
| 5. 上火式電気魚焼器 | 3φ200V | 3.0kW×1台 |
| 6. 電気グリドル | 3φ200V | 12.0kW×1台 |
| 7. 電気ティルティングパン | 3φ200V | 9.0kW×1台 |
| 8. 電気回転釜 | 3φ200V | 14.7kW×1台 |
| 9. スチームコンベクションオープン | 3φ200V | 29.2kW×1台 |
| 10. 電気自動ゆで麺器 | 3φ200V | 9.0kW×2台 |
| 11. 電気フライヤー | 1φ200V | 3.0kW×1台 |
| 12. IHローレンジ | 3φ200V | 5.0kW×2台 |
| 13. IH調理器 | 3φ200V | 10.0kW×1台 |
| 14. 食器洗浄機 | 3φ200V | 44.5kW×1台 |
| 15. 消毒保管機 | 3φ200V | 12.8kW×1台 |

施設のご紹介

明治15年に設立された皇典講究所を母体とする國學院大學では、平成14年、創立120周年を迎えるにあたり、教学と施設・設備の充実・強化をテーマとする再開発事業に着手しました。生まれ変わった渋谷キャンパスには、緑に囲まれた落ち着いた雰囲気的空間に、最新の設備を取り入れた快適な教室をはじめ、学生の勉学をアシストするさまざまな施設が配置され、理想的な環境が整備されました。

その集大成として2009年9月にオープンした3号館の1階と2階に二つの学生食堂が誕生。1階は本場の味を再現した自慢の讃岐うどんをはじめ、定食や丼ものなど和食を中心に提供する「和(なごみ)」(写真左)。2階はハンバーグからラーメンまで洋食・中華を中心としたボリューム満点のメニューが目白押し「メモリアルレストラン」(写真右)です。それぞれが、ガラス張りの明るい空間の中でニーズを反映した豊富なメニューをリーズナブルな価格とおいしさで楽しめる憩いの場として、多くの学生に愛されています。



- 所在地／東京都渋谷区東4-10-28
- TEL／03-5466-0111
- ホームページ／<http://www.kokugakuin.ac.jp/>

施設概要

■調理食数 2,000食／日 ■厨房面積 556.63m²



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