

## 日本マイクロソフト株式会社「One Microsoft Cafe」

デザイン性に優れた機能的な厨房が、  
社員の健康管理と  
フレキシブルなコミュニケーションづくりを  
サポート。



### そのヒミツは…?



●管理本部 リアルエステートアンドファシリティーズ  
 リアルエステートポートフォリオマネージャー  
 長坂 将光氏

「One Microsoft Cafe」は、より多くの社員に積極的に利用されることで、周辺の飲食店では得られない健康管理とコミュニケーション向上の場として機能する施設を目指し、計画しました。

厨房は、電気・給排水の容量や換気量に制約があったため、機器の選定やメニュー構成、調理オペレーションの構築に苦労しましたが、放射熱や排ガスが少なく厨房内を快適でクリーンに保ちやすい電化厨房の利点を活かし、デザイン性と機能性に優れた厨房を実現できました。

具体的には、スチコンやIH調理器、フライヤー等の主な加熱機器をサービスラインの真裏に設置したことで効率的な動線を実現するとともに、調理や盛付け作業を間近に見ながら音や香りを楽しめる臨場感あふれる空間を創出。スタッフとお客さまの間にも会話が生まれ、コミュニケーションも活発化するなど、ITオフィスに欠かせないフレキシブルな憩いの場を創造できたと実感しています。

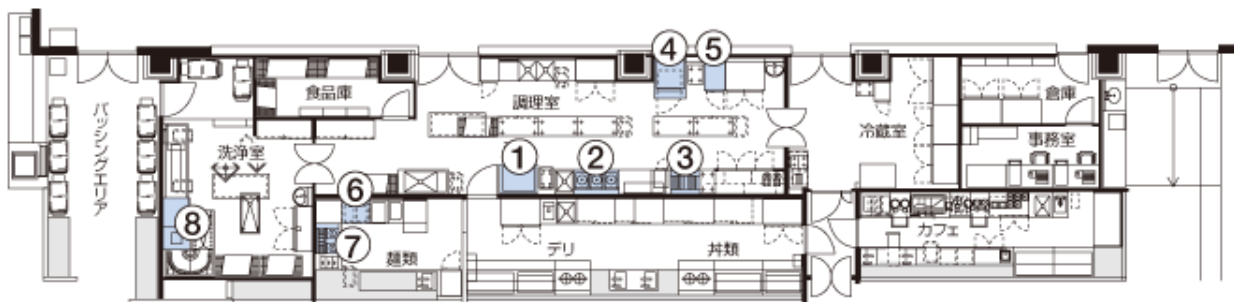


排熱が少なく清掃性に優れたIH調理器は、スピーディな作業とスタッフの快適な環境づくりに貢献。



大人気の焼きたてパンは生地から手作りし、ドゥコンディショナーで自動発酵。

### 厨房設備機器



1. スチームコンベクションオープン 3φ200V 12.5kW×1台
2. IH調理器 3φ200V 5.0kW×3台
3. 電気フライヤー 3φ200V 12.0kW×1台
4. ベーカリーコンベクションオープン 3φ200V 12.8kW×1台
5. ドゥコンディショナー 3φ200V 1.42kW×1台
6. パスタスチーマー 3φ200V 6.2kW×2台
7. ビルトインIH調理器 3φ200V 2.5kW×1台
8. ラックコンベア洗浄機 3φ200V 30.0kW×1台



 電化厨房採用事例紹介 **Eサキセス施設**

そのヒミツは…?

2011年2月、首都圏内の5つの営業所の統合に伴い、品川グランドセントラルタワー19階にオープンした「One Microsoft Cafe」。社員の健康増進をサポートする食事の場としてだけでなく、ITオフィスにふさわしい多機能なコミュニケーション空間として、ミーティングや研修会、社内イベントをはじめパートナー企業のサンプリング等、さまざまな用途・シーンに利用されています。

ランチは、野菜をふんだんに取り入れた“カフェ飯”のイメージで、セットメニューをはじめ丼・カレー・ヌードルをラインアップ。季節に合わせたバラエティー豊かなメニューが並びます。料理を五感で楽しむために、色鮮やかな盛り付けや彩り豊かで温かみのある陶器の食器、木製の箸など、細部にまで徹底したこだわりが込められています。


また、社員の健康増進サポートの一環として昨年実施された「健康プログラム」には、73名が参加し、2ヶ月足らずの期間で平均マイナス2キロを達成するなど、多彩な企画や演出をこらし社員の満足度の向上に取り組んでいます。さらに、委託先であるエムサービス株式会社が認証を取得した「食品リサイクル・ループ」の取組みにも参加し、食品廃棄物を飼料として100%リサイクルするなど、環境保全対策にも力を注いでいます。



- 所在地／東京都港区港南 2-16-3  
品川グランドセントラルタワー
- ホームページ／<http://www.microsoft.com/ja-jp/>  
※「One Microsoft Cafe」は一般公開しておりません。

施設概要

- 調理食数 ランチ:400食/日 カフェ:700名/日
- 席数 350席
- スタッフ数 20人/日
- 厨房面積 278.6㎡(※パッシングエリア含む)

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** 〒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  
**JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER** Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734