

日本通運本社ビル社員レストラン

毎日働く社員に活力と安らぎを提供する社員レストランを機能的で安全性の高い電化厨房システムが支えます。



そのヒミツは…?



● 日本通運株式会社
 広報部 課長
 保坂 斎夫氏

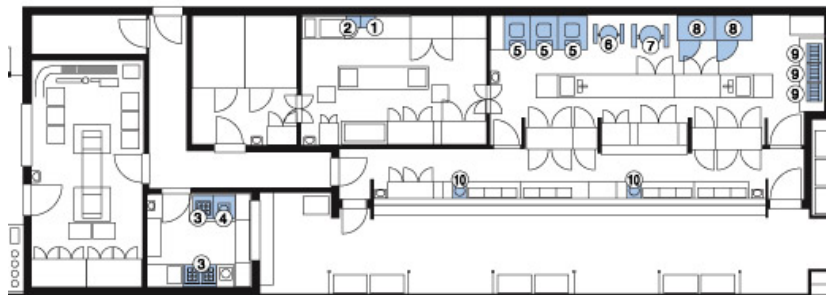
汐留へ本社を移転するにあたって、社員食堂を幅広い方面で活躍する社員の憩いの場として、さらに毎日の健康と活力を維持するためのおいしい食事を提供する場にしたいと思いました。この想いを実現させるためオール電化厨房システムを導入し、環境にやさしい快適な空間を創造しました。また、電化厨房の高いコントロール性を活かすことで、メニューを集中的に調理しスピーディに提供することも可能になりました。おかげで社員に好評なのはもちろん、高層ビルの高気密空間にもかかわらず、快適で安全な環境の中でスタッフもはつらつと作業に取り組んでくれています。



スチームコンベクションオープンのプログラムモードを使って自動調理することで、作業効率を向上。



オール電化のパントリーで暖かいものは暖かく、冷たいものは冷たいままで提供。



厨房機器設備

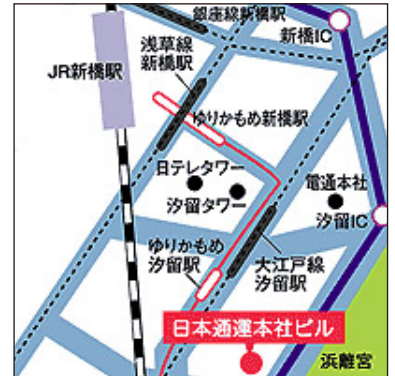
1. ロボクーブ 1φ100V 0.7kW×1台
2. 電子レンジ 1φ100V 1.2kW×1台
3. ゆで麺器 3φ200V 20.0kW×1台
12.0kW×2台
4. 電磁ローレンジ 3φ200V 5.1kW×2台
5. 電気立体炊飯器 3φ200V 15.3kW×3台
6. 電気スープケトル 3φ200V 19.0kW×1台
7. 電気ケトル 3φ200V 24.0kW×1台
8. スチームコンベクションオープン
3φ200V 18.5kW×1台 36.8kW×1台
9. 電気フライヤー 3φ200V 10.0kW×3台
10. スープジャー 1φ100V 0.22kW×2台

電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

施設のご紹介



地上28階建ての日本通運新本社ビルの14階と15階に設けられた社員レストランは、緑豊かな浜離宮恩賜公園や東京湾岸エリアなどの美しい景色が眼下いっぱいに広がり、社員の方が一息つける明るく開放的な空間作りがなされています。カフェテリア方式で主菜5品、副菜が6品、その他にカレーや麺類など豊富なメニューが毎日日替わりで提供されており、社員の方に大変喜ばれています。



- 所在地／東京都港区東新橋1-9-3
- TEL／03-6251-1454
- FAX／03-6251-6685

施設概要

■調理能力 1200食／日 ■スタッフ数 16名／日 ■厨房面積 314m²

その他設備機器

- 蓄熱式空調システム(氷セントラル)採用 蓄熱槽容量447m³

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