

株式会社日本平ホテル

オール電化で生まれ変わった
 環境配慮型の老舗ホテルを象徴する
 明るく開放的なオープンキッチンが
 お客さまに大好評。



そのヒミツは…?



●オールデイダイニング「ザ・テラス」料理長
 平尾 正信氏

この度の建て替えを機に、宴会料理に対応する大規模な調理場のほか、オールデイダイニングと日本料理・寿司処とホテル内のすべての調理場に電化厨房を導入し、衛生的で快適な環境を実現しました。

これまで、火を使う調理場で長く働いてきましたが、ホテルといえどもどこも作業環境は厳しく、空調が入っていても夏場は40℃を超えることも珍しくありませんでした。そのような状況で、汗を大量にかいたまま冷蔵庫に入り体調を崩すスタッフも多かったです。しかし、電化厨房になってからは本当に快適です。空調の設定温度で厨房内の室温がキープされていますので、作業効率も上がりスタッフのモチベーションも非常に高いです。レストランのオープンキッチンはお客さまからも中が見渡せるつくりになっていますが、天井が高く、明るく開放的なキッチンはクリーンなイメージで大変好評をいただいています。

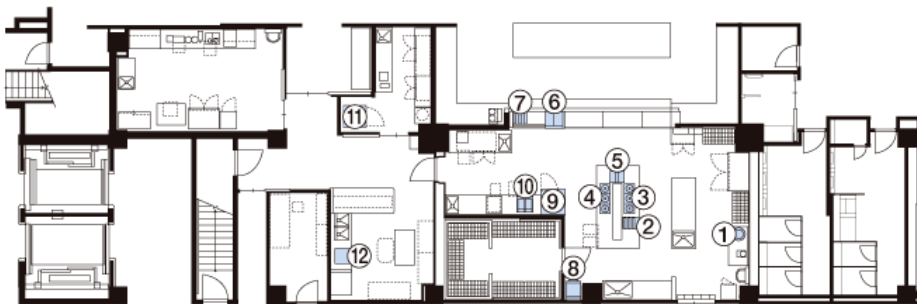


使用実感として、スチコンは電気式の方が温度制御が容易という。



IHクッキングヒーターは燃焼が無いためCO₂を排出せず、環境にやさしい。

厨房設備機器



1. IH炊飯器 3φ200V 4.57kW×1台

2. パスタボイラー 3φ200V 10.0kW×1台

3. IH調理器(ローレンジ) 3φ200V 5.0kW×3口

4. IH調理器 3φ200V 5.0kW×3口

5. サラマダー 3φ200V 3.5kW×1台

6. IH調理器 単相200V 3.2kW×4口

7. グリドル 3φ200V 12.0kW×1台

8. 真空包装機 3φ200V 2.0kW×1台

9. スチームコンベクションオープン 3φ200V 17.2kW×1台

10. フ라이어 3φ200V 10.2kW×1台

11. ベーカリーオープン 3φ200V 12.0kW×1台

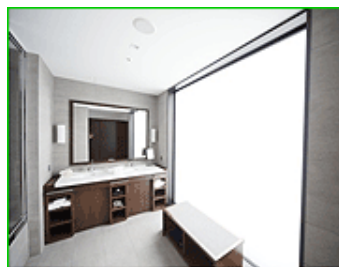
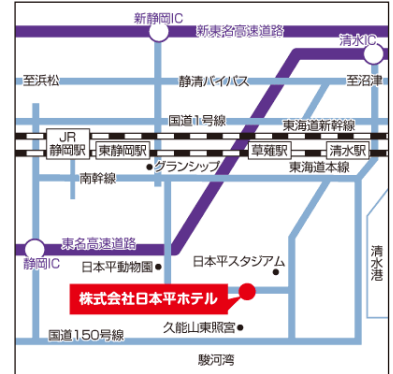
12. 食器洗浄機 3φ200V 11.45kW×1台

 電化厨房採用事例紹介 **Eサクス施設**

施設のご紹介

1964年の開業以来、新日本観光地百選に選ばれた景勝の地「日本平」の基幹ホテルとして親しまれてきた日本平ホテル。旧施設の老朽化の進行と静岡市が推進する「日本平公園整備事業」における文化・交流ゾーンに組み入れられたことを機に、2012年9月「風景美術館」をコンセプトにオール電化で建て替えられ、静岡県のホテルとしては初めて「CASBEE 静岡」最高ランク“Sクラス”に認定されました。

環境性、省エネ性、安全性などさまざまな観点から、エネルギーを電気に一元化。空調には客室用に高効率な空冷ヒートポンプ冷暖フリーマルチを採用したほか、地熱を利用して空調の外気負荷を軽減するクールヒートレンヂも配備されています。また、割安な夜間電力を利用してお湯を沸かす業務用エコキュートには、ホテルの稼働率による給湯需要の変動に合わせた最適な運転を行うための制御システムも付設。さらに、ライトウェル採光や雨水利用など自然エネルギーの積極的な活用、LED照明の導入など徹底した省エネにより、売上高光熱費で約2%の削減という大きな成果をあげています。



- 所在地／静岡市清水区馬走1500-2
- TEL／054-335-1131
- ホームページ／<http://www.ndhl.jp/>

施設概要

■厨房面積(オールデイダイニング)290㎡ ■客席数 75席

その他設備機器

- 業務用エコキュート
- 空冷ヒートポンプ冷暖フリーマルチ
- クールヒートレンヂ

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