

## 新日本製鐵株式会社 本社社員食堂

コストやスペースの制約を、電化厨房  
 とクックチルの活用で克服。  
 HACCPの概念に沿ったハイレベルな  
 調理システム&サービスを実現。



### そのヒミツは…?



●株式会社  
 テイスト・ライブ  
 新日鐵店  
 支配人  
 菅田 裕之氏

HACCP概念に沿った厨房づくりを目指して、加熱のない冷菜、加熱後そのまま提供する食材、加熱冷却をともなう冷菜の3つの食材動線を基本に設計を進めました。併せて安全第一の観点から電化厨房を採用。さらに「クックチル」を導入することで、限られた予算とスペースの制約の中で高度な衛生管理を実現できました。

また、電気式のスチームコンベクションオーブンは、従来の機器に比べ調理温度や加湿レベルをきめ細かく設定でき、正確にコントロールできるのでとても重宝しています。さらに電化厨房は放射熱が少ないため、グリドルで肉を焼く様子を目の前で見るのができ、調理に伴う音や香りを楽しんでいただけるよう積極的に工夫しました。社員の皆さまからも「美味しくなった」と大好評です。

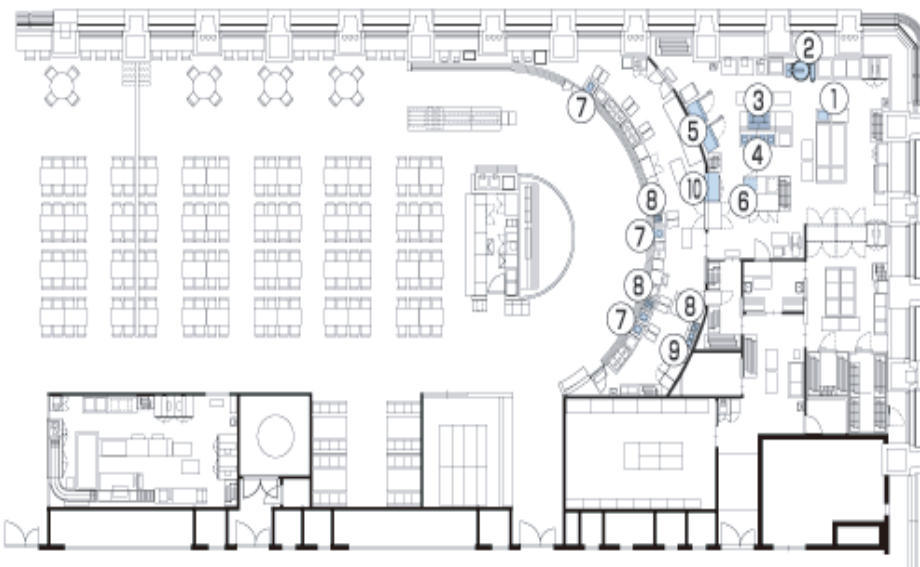


食材や保管場所・調理環境の温度を計測し記録・保存する温度管理システム。



電気グリドルなどが配置された円形のサービスラインでライブ感を演出。

### 厨房機器設備



 電化厨房採用事例紹介 **Eサkses施設**

1. 真空包装機	3φ200V 0.8kW×1台	6. プラストチラー	3φ200V 15.1kW×1台
2. 電気式回転釜	3φ200V 18.0kW×1台	7. IH調理器	3φ200V 5.0kW×1口×4台
3. 電気フライヤー	3φ200V 8.0kW×2台	8. ゆで麺機	3φ200V 12.0kW×2台、6.0kW×1台
4. IH調理器	3φ200V 5.0kW×2口×2台	9. IHテーブルレンジ	1φ200V 2.0kW×2台
5. スチームコンベクションオープン	3φ200V 18.5kW×2台	10. パススルー温湿蔵庫	3φ200V 6.2kW×1台

**施設のご紹介**

2009年8月、新日本製鐵株式会社の本社が東京駅八重洲北口から丸の内パークビルディングに移転。8階にある食堂の大きなガラス窓からは丸の内のオフィス街を一望でき、ナチュラルな木目調を基調とした温かみのある空間が、憩いのひとときを心穏やかに演出します。また、企業の方針としてヘルシーメニューやメタボ対策弁当などのオリジナルメニューに加えて、社員の健康維持への配慮を重視し、好きなものを自由に選べるサラダバーやホットデリを充実。日本各地の郷土料理フェアや築地直送メニュー、製麺機による打ちたてそばの提供など、毎日通うのが楽しみになるような工夫も。さらに夜は宴会やパーティに利用できる居酒屋スタイルに様変わりし、社員の多様なニーズにえています。



- 所在地／東京都千代田区丸の内二丁目6番1号
- TEL／03-6867-4111
- FAX／03-6867-5607
- ホームページ／<http://www.nsc.co.jp/>

**施設概要**

■調理食数 800食／日 ■スタッフ数 8人／日 ■厨房面積 280㎡

**その他設備機器**

- 電気温水器 3000L×1台