

医療法人清慈会 鈴木病院

最上階に配置された電化厨房でつくられる
 フレンチフルコースをはじめ最高のおもてなしを
 提供する産婦人科・小児科病院。



そのヒミツは…?



●シェフ
丸山氏

建替え前の厨房は地下にあり、火を使うことに不安を感じておりました。電化厨房の見学・体験を通して、その安全性と衛生的な環境を実感し、見晴らしの良い最上階に電化厨房を配置することにしました。

新病院には、フレンチフルコースを提供するレストランと一般食堂がありますが、厨房にもそれぞれの調理室を設けています。妊娠・出産という人生最高の時をおもてなしするフレンチフルコースは、思い出づくりとして季節の野菜を取り入れ、普段食べられないような取り合わせでメニューを作っています。

一番気に入っているのはIH調理器。吹きこぼれてもさっと拭けてゴミもたまらない、汗もかかない、ストレスもたまらない。床も雑菌がわきにくく常にきれいです。スチームコンベクションオーブンは、食材によってはボタン1つで出来あがってしまいます。洗浄も全自動のできるのです、手荒れに困っていたパートさんも喜んでます。調理室とレストランの間をガラス張りにすることができたので、私もお客さんの顔が見えるし、お客さんからも作っている姿が見えるので、安心して召しあがっていただけたと思います。

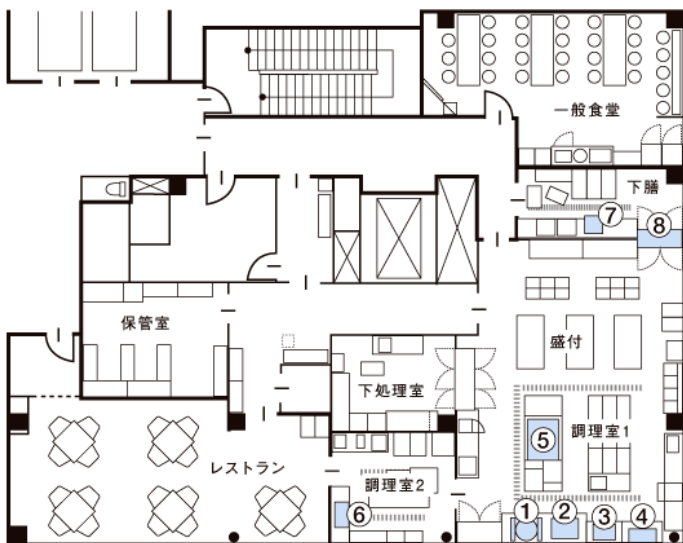


調理台としても使えるフラットなIH調理器。



温度と時間と加湿量を設定するだけで調理ができるスチームコンベクションオーブン。

厨房設備機器



- 1.電気回転釜 3φ200V 12.3kW×1台
- 2.スチームコンベクションオーブン 3φ200V 17.2kW×1台
- 3.電気自動炊飯器 3φ200V 10.8kW×1台
- 4.IHフライヤー 3φ200V 7.0kW×1台
- 5.IH調理器 3φ200V 15.0kW×2台、2.64kW×2台、10.0kW×1台
- 6.電気オーブン 3φ200V 10.0kW×1台、5.0kW×1台
- 7.ドアタイプ電気洗浄機 3φ200V 16.0kW×1台
- 8.パススルー電気消毒保管庫 3φ200V 9.4kW×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサクセス施設**

施設のご紹介

田市駅前にある鈴木病院は、この地で開院して約40年。これまでの3回のリニューアルを踏まえて、「医療も施設もすべてにおいて質の良いものを」と、2013年に新病院を建設しました。出産だけでなく内視鏡手術も行う当院の特徴は、ホテル並みのしつらえとフレンドリーなコース。入院者をゲスト、病室をゲストルームと捉え、すべてのゲストが心安らげる環境を作るため、病院スタッフと設計者が「最高の質」を求めて作りあげた技が随所にちりばめられています。まるでホテルと見紛うかのような病室は、ホテル関係の設計士がインテリアから手がけ、壁に掛けられた絵画はゲストに安らぎを与えると同時に、医療に不可欠な電源や医療ガスのコンセントを隠す役割を果たしています。240坪ある駐車場の屋上庭園は専門デザイナーが美しさやすらぎを演出。すべてのこだわりをカタチにする情熱が込められた、癒しの空間づくりが印象的です。



設備面では、温かさをもたらす床暖房を保育室など随所に配置し快適性を向上。空調や給湯に高効率なヒートポンプを活用し、省エネルギーにも取り組んでいます。さらに、大震災に備えての免震構造と復旧の早い電気主体のシステムとし、安全性やBCP対策にも万全の備えがなされています。




- 所在地 / 愛知県豊田市月見町1丁目10番地8
- TEL / 0565-33-8051
- ホームページ / <http://suzuki-hp.jp/>

施設概要

■ 病床数 68床(全室個室) ■ 調理能力 200食/日 ■ 厨房面積 195㎡

その他設備機器

- 蓄熱式床暖房((乾式)潜熱+顕熱蓄熱材使用) ● 個別式電気空調機…計662馬力(うち外気処理用184馬力)
- 蓄熱式給湯機…40kW×3台 貯湯槽12,000ℓ

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