

クレディセゾン ユビキタスビル

電化厨房によってスピードと快適性を追求。
 NYカフェを連想させるスタイリッシュな
 デザインも大好評の社員食堂。



そのヒミツは…?



●株式会社西洋フードシステムズ
 クレディセゾンユビキタス店
 店長
 臼井英樹氏

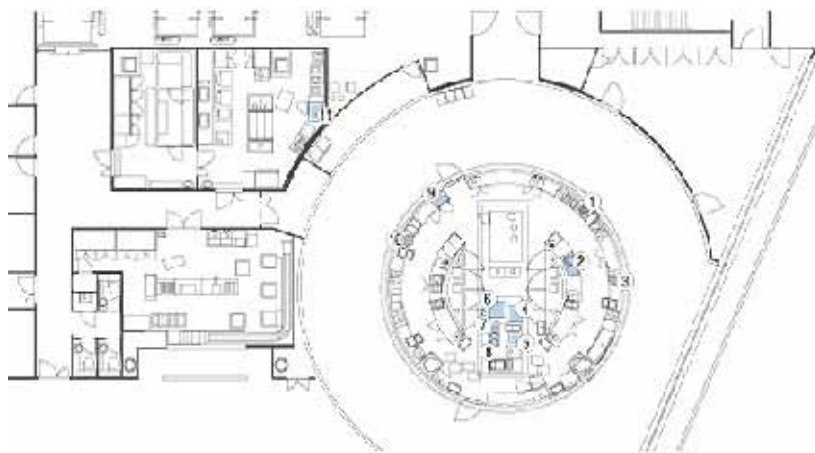
ここは、社員食堂というよりも、街中にあるカフェという位置づけ。円形のオープンキッチンでは、焼き立てパンの提供や、パスタ、オムライス、ステーキの実演などを行ない、ライブ感と出来立てをアピールしています。1日に約1500食をこなしますから、IH調理器のスピードと操作性の良さは不可欠な条件でした。また、加熱調理が多いなかで、厨房環境を常に快適に保てることも電化ならではのメリットだと思います。これから社内的にも、電化厨房を使用することを前提にスタッフ教育やマニュアル作りなどをしていく方向です。



入り口からまず一番に目に入るのが、円形のオープンキッチン。モノトーンでまとめられたスタイリッシュな雰囲気は、NYのカフェのようだ。



オープンキッチン内は、IH調理器7台をメインに、グリドル、ベーカリーオープン、ホイロなども設置。焼き立てパンや、パスタ、オムレツの実演が女性社員に人気だ。



厨房機器設備

1. 卓上茹で麺機 3φ200V 6.0kw×1台
2. 電気湯煎器 3φ200V 9.0kw×2台
3. 電磁プレート 3φ200V 5.0kw×3台
4. ホイロ 1φ200V 0.85kw×1台
5. 電子レンジ 1φ200V 2.99kw×1台
6. キャビネット型保温庫
3φ200V 4.2kw×1台
7. 電磁プレート 1φ200V 2.5kw×1台
8. スープウォーマー 1φ100V 0.2kw×2台
9. 電気グリドル 3φ200V 6.0kw×1台
10. ライスジャー 1φ100V 0.042kW×6台
11. スチームコンベクションオープン
3φ200V 18.5kw×1台



電化厨房採用事例紹介 **Eサックス施設**

施設のご紹介



社員食堂の概念を打ち破った、モダンなデリカフェスタイルが、20代の女性社員を中心に大好評。ライブ感たっぷりのオープンキッチンでは、ワンプレートディッシュ3種類を中心に、自家製の焼きたてパンやパスタ、オムライスの実演など、多彩なメニューが提供されています。ランチタイムはもちろん、パーティースペースとしての需要も高い施設です。



- 所在地／東京都中野区江原町1-13-22
クレディセゾンユビキタス内1F
- TEL／03-6688-3320

施設概要

- 調理食数 昼850食 ■スタッフ数 30名／日
- 厨房面積 105m²(オープンキッチン) ■厨房設計 (株)プランテック総合計画事務所
- 厨房施工 (株)SWキッチンテクノ(サンウェーブグループ)

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