

株式会社大塚商会 大塚倶楽部

混み合うランチタイムは
オープンキッチンでの作業風景が
列に並んだ社員の心を和ませる。



そのヒミツは…？



●店長
竹内光男氏

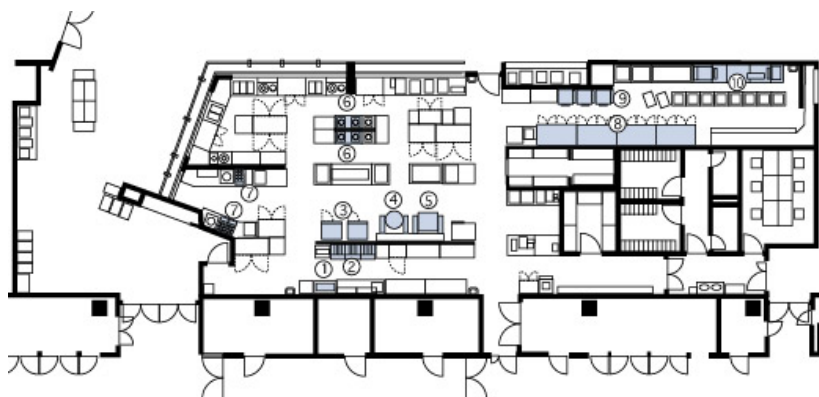
新しい食堂はオープンキッチン
にできたのがよかったですね。
席数は284席ありますが、ラン
チタイムはどうしても列ができ
てしまいます。そんなとき、キッ
チンの様子がパフォーマンス的
な役割を果たし、待っていただ
く時間も苦にならないのではな
いかと思います。



定食から麺類まで毎日変わる8種類の
メニューから選ぶことができます。
写真はCランチ…サラダ、味噌汁、ご飯
付で400円(デザートは別売り100円)



11階にある食堂は眺めも抜群。窓ガラ
スも大きく、明るく開放的な空間です。



厨房機器設備

1. 電気グリラー 3φ200V 24.0kW×1台
2. 電気フライヤー 3φ200V 9.6kW×3台
3. コンビオープン 3φ200V 18.0kW×2台
4. スूपケトル 3φ200V 24.0kW×1台
5. 電気ブレージングパン
3φ200V 13.5kW×1台
6. 電磁コンロ 3φ200V 5.0kW×2×3台
7. 電気ゆで麺器 3φ200V 9.0kW×3台
8. 電気消毒保管庫 3φ200V 12.4kW×4台
9. 電磁自動炊飯器 3φ200V 5.0kW×2×3台
10. 洗浄機 3φ200V 48.0kW×1台

電化厨房採用事例紹介 **エサックス施設**

施設のご紹介



IT業界をリードする同社は、今年2月アイガーデンエア南街区に新社屋をオープンしました。同時に、社員食堂である大塚倶楽部も電化厨房を導入。昼は和、洋、中の定食3種類と中華麺、そば、パスタと内容豊富なメニューを提供し、夜は和洋のコース料理であらたまった食事のできるほか、お酒も飲める、社員の憩いの場になります。

- 所在地／東京都千代田区飯田橋2-18-4
- TEL／03-3514-7181
- FAX／03-3514-7182



施設概要

■調理能力 1000食／日 ■スタッフ数 30名／日 ■厨房面積 230m²

その他設備機器

- 蓄熱式空調システム(水)採用 蓄熱槽容量1,106m³

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