

業務用厨房の体験施設を活用した 電化厨房推進への取り組み

庭田 彩乃 (にわた あやの) 北海道電力株式会社 電化ソリューションセンター 省エネサポートグループ

要約 北海道電力株式会社は2021年10月に業務用電化厨房体験施設「エレナード・ザ・キッチン」を北海道電力本店社屋内に開設した。本施設は最先端を行く電化厨房機器の性能やメリットを実際に体感できるほか、新調理システム導入への課題解決、新たなレシピの開発等、多様なニーズに対応可能な施設となっている。また、各種衛生機器に加え厨房環境を確認できる「見える化システム」を備えているため、より安全で快適な厨房づくりにも貢献できるものとする。本稿では本施設の開設に至った経緯から施設の概要、運用状況について紹介する。

1. はじめに

「エレナード・ザ・キッチン」は2021年10月1日に北海道電力本店社屋1Fに開設した業務用厨房体験施設である。

業務用厨房機器は家庭用と違い、調理工程ごとに多種多様な機器が存在しており、カタログを確認しただけで導入を決断するのは容易ではない。使い勝手や料理の仕上がりを自ら体感し、電化厨房の認識を深めていただくことが導入決断への大きな後押しとなる。

当社は2014年6月に「ほくでん住まいの省エネ情報館マドレ」を閉館して以降、自社で厨房機器を体験していただく場所を提供できなかったため、厨房メーカーのテストキッチン等他社の施設を紹介する対応にとどまってきた。

このような状況が長く続いてきたが、厨房機器を体験する機会がもっと欲しいという要望に応え、この度「エレナード・ザ・キッチン」の開設に至った。

2. 施設概要

本施設は、「体験したい機器を気軽に体験できる場所」のコンセプトのもと設計に着手。設置した厨房機器は全てカスタ付きで目的に合わせ配置を自在に変更できるスタイルとし、お客さま自身が機器を持ち込んだの実演にも対応できるようにした。厨房機器の移動を容易にするため、電源はコンセントで接続し、給

排水にはジョイントコネクタを用いワンタッチで着脱可能、電源・給排水栓の位置についても、様々なレイアウトを想定し検証を重ねたうえ設計した。

また、安心して利用いただくために電解水生成手洗い器や空気清浄機等を設置し感染症予防についても対策を徹底した。

開設以降はお客さまの要望に合わせた機器体験会や、メーカーアドバイザー、キッチンコンサルタントによる調理実演セミナーを集合形式と併せてオンライン配信でも行っている。

2.1 施設の特徴

本施設の特徴は大きく以下の5点である。

(1) 新調理システムに対応

HACCP概念に基づく食品衛生と計画調理に欠かせない新調理システムに対応する一連の機器を常設。医療福祉施設等の人手不足解消に効果を発揮する「ニュークックチルシステム」や、真空包装し低温加熱する「真空調理」等幅広いニーズへの対応が可能である。

(2) 最新機器の常設

北海道で唯一常設しているフリーゾーンIH、バリオクッキングセンター等、最新機器を常設しているため、いつでも体験が可能である。

(3) エネルギー見える化システム

稼働している機器の消費電力や施設内の環境を記録・モニター表示する「見える化システム」を設備した。