

電化厨房体験施設『エレナード・ザ・キッチン』の付加価値向上と認知度向上に向けた戦略

野川 貴史 (のがわ たかふみ) 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 副長

要約 北海道電力株式会社では、2050年のカーボンニュートラルの実現に向けて、民生用部門のエネルギー消費量が多い北海道という地域特性を踏まえ、ビル・病院・福祉施設・ホテルなどの部門への空調・給湯・厨房設備の電化を推進している。以前、本誌 No.241号において、当社が2021年にオープンした業務用電化厨房体験施設『エレナード・ザ・キッチン』について紹介しているが、本稿ではコロナ禍での来客数の伸び悩みという課題を受け、更なる利用拡大・認知度向上を目指し、新たに「不動産の価値」の観点から考えて導き出した戦略「有償のスペースレンタルサービス」についても紹介する。

はじめに

『エレナード・ザ・キッチン』は、2021年10月に、北海道電力株式会社本店（札幌市中央区大通東1丁目）の1階にオープンした業務用厨房体験施設である。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キャスト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で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。

1. 施設概要

1.1 施設場所

エレナード・ザ・キッチンの設置された北海道電力本店は、札幌市のランドマークである大通公園の東端



図1 エレナード・ザ・キッチン所在地

に位置し、市中心部である大通駅から徒歩5分程度、また観光客が多数訪れる「さっぽろテレビ塔」から徒歩1分の好ロケーションにある。

1.2 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さ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」等幅広いニーズに対応可能。