



Cool kitchen casebook of the Gas

ガスの涼しい厨房事例集



SCHOOL



HOSPITAL



RESTAURANT



COMPANY



HOTEL



DELICA



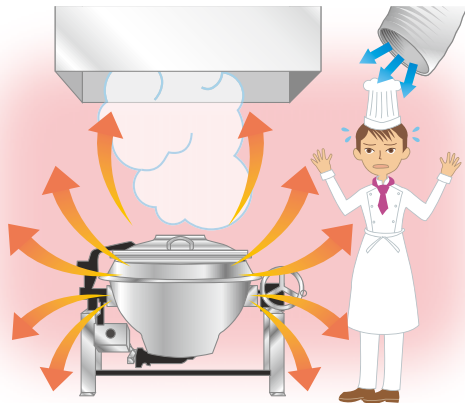
ガスでおいしく、ガスで涼しく。



働くひとのことを考えて設計された涼しい厨房機器「涼厨」^{すずちゆう}は、厨房機器が発する熱そのものを削減するため、ひとにやさしい作業環境を実現します。このため、従来厨房と比較して空調負荷を約30%も減らすことができ、電力削減にもおおいに貢献できます。おいしい料理に欠かせないガスの炎を使った「涼厨」で、環境にやさしい快適厨房をはじめませんか。

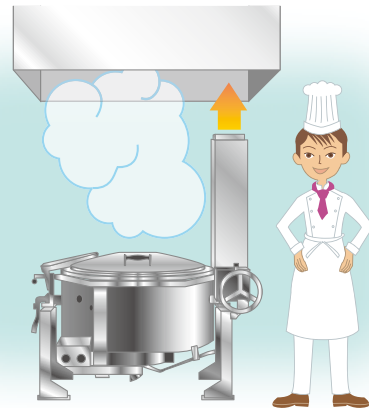
これまでは空調で涼しくしていました

燃焼排気、機器表面の輻射熱などにより温度が上昇し、それらを空調によって涼しくしていました。



これからは「涼厨」で涼しくします

「涼厨」は燃焼排気が厨房内に拡散せず、機器からの輻射熱もほとんどないため空調に頼る必要はありません。



「涼厨」とは

「涼厨」とは厨房を涼しくするガスの厨房機器シリーズです。従来の厨房は機器表面の熱と燃焼排気が厨房内の温度を上昇させていましたが、「涼厨」は空気断熱層を設けることで輻射熱をカットし、同時に集中排気により燃焼排気が厨房内に拡散するのを防止。これにより厨房内の温度上昇を効果的に抑えることができます。

集中排気で燃焼排気の拡散を防止

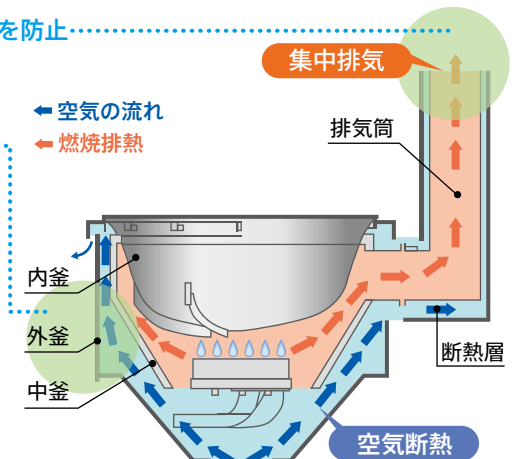
燃焼排気が厨房内に拡散するのを防ぎます。

空気断熱で輻射熱をカット

機器表面温度が低く、裸火がないため、輻射熱を大幅にカットでき、万が一触れてもヤケドの心配がありません。

簡単清掃で衛生的

機器表面温度が低いため、煮こぼれても焦げ付きが少なく、サッと掃除できます。



「涼厨」の4大メリット

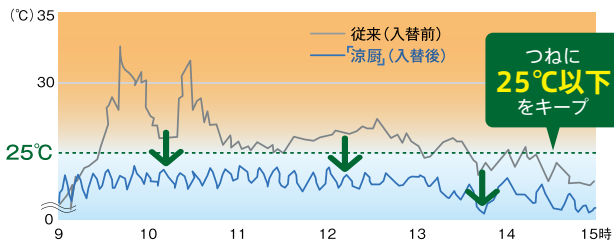
Merit 1

快適

快適だから働きやすい

ローレンジによる従来の厨房と「涼厨」の室温の変化を調べてみると、従来の厨房が時に30℃以上になる場合もあるのに対し、「涼厨」はつねに25℃以下をキープ。驚くほど快適な環境を実現しています。

■「涼厨」による厨房温度比較(ローレンジ前温度)



※大阪ガスドームシティガスビルにおける測定結果/測定日:従来厨房(2004.12.13)、涼しい厨房(2005.2.9)

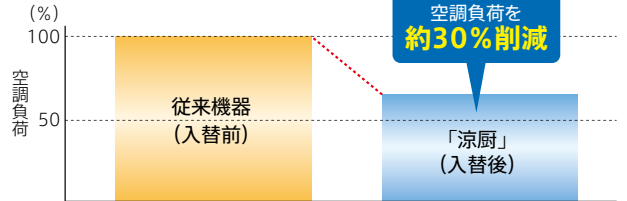
Merit 2

経済的

涼しいから空調負荷も低減

従来の厨房と「涼厨」をシミュレーションで比較検証したところ、「涼厨」なら空調負荷を約30%低減※できることがわかりました。つまり、それだけ省エネ・省CO₂に貢献できることになります。 ※西川、大森 ほか:空調調和衛生工学会学術講演論文集09.9より抜粋

■「涼厨」による空調負荷低減率



シミュレーション条件 ●計算モデルは学校給食厨房(縦18m×横8.5m×高さ2.5m) ●換気方式は置換換気方式 ●給気量は40kQ ●機器条件(回転釜5台、立体炊飯器4台、オープン1台、ガステーブル1台)ただし、「涼厨」は回転釜と立体炊飯器。オープン、ガステーブルは共通仕様

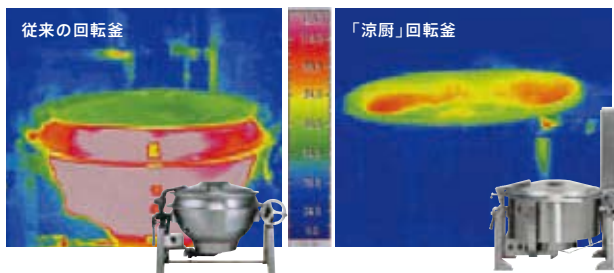
Merit 3

安心

熱くないからヤケドの心配なし

「涼厨」のガス厨房機器は表面温度が低いので、万が一手で触れてもヤケドの心配がありません。厨房機器の前に立っても暑さをほとんど感じないので、作業しやすく効率的です。

■「涼厨」と従来機器の機器表面温度比較



Merit 4

簡単

導入や入替えの手間がなく簡単

「涼厨」は豊富なラインアップが揃っており(P23~30参照)、機器のサイズも従来機器と変わらないので入替えも簡単。厨房が狭くなったり、大掛かりな工事が必要になることはありません。

■回転釜



■立体炊飯器



最新換気システムをプラスして、厨房をより快適に。

厨房を涼しくするガスの厨房機器「涼厨」に最新の換気システムを組み合わせることで、さらに涼しく快適な厨房を実現します。

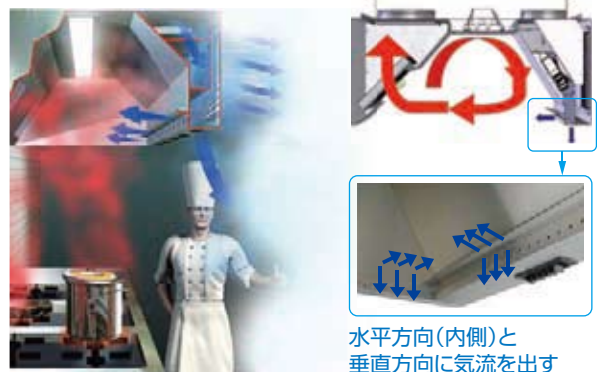
高効率排気フード キャプチャージェットフード



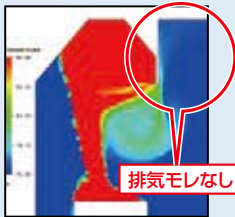
排気を効率よく捕集する「キャプチャージェット」

フード下側に設置された2方向(水平・垂直)のノズルから微量な気流(キャプチャージェット)を出して、排気を効率よく捕集。より少ないエネルギーで快適な厨房を実現するだけでなく、初期費用・ランニングコストで優れたコストパフォーマンスを発揮します。

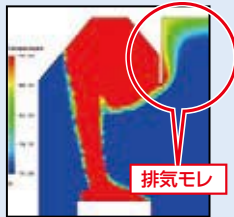
■2方向気流(キャプチャージェット)



キャプチャージェット ON



キャプチャージェット OFF

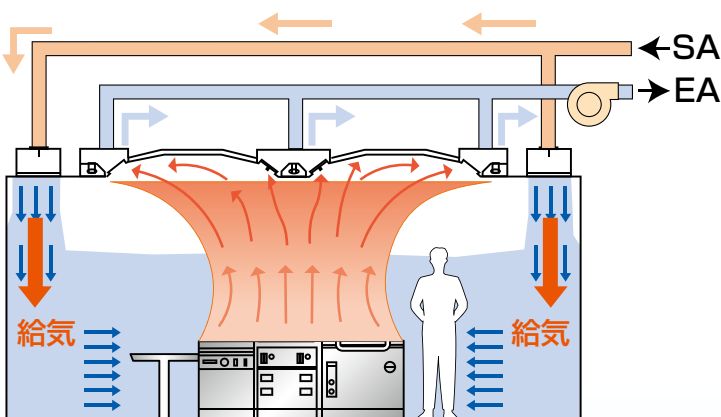


換気天井システム

温度の成層がはっきり分かれ、厨房を快適に

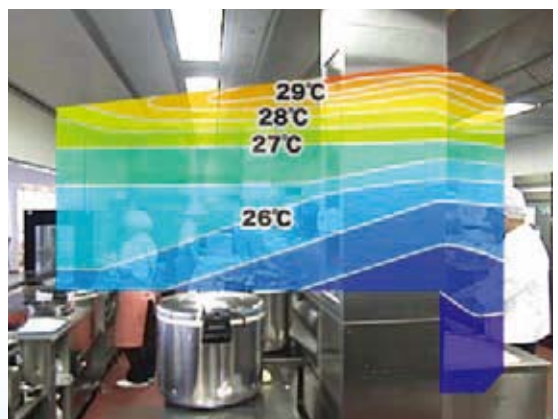
熱せられた空気が上昇する性質を応用し、天井全体で排気をします。

効率よく換気がおこなわれるので、快適さが保たれます。強い気流も発生せず、視界も妨げられません。



- ① 熱い排熱は、すぐに天井へ上昇
- ② 天井全体で効率よく排出
- ③ 壁づたいに空調空気を給気
- ④ 熱い空気を感ずることなく調理人位置を冷やす

作業エリアが快適になります



(株)HALTON製

洗浄室も「涼厨」で涼しく、さらに快適に。

集中排気と排熱回収システムで洗浄室の環境を改善し、作業効率をアップ。
さらに、節水等によりランニングコストを大幅に削減できます。



特長 1

集中排気で 空調負荷軽減

集中排気にしたことで、食器の出入口や機器からの湯気洩れをなくし、空調負荷を軽減できます。さらに排気量を低減できます。

特長 2

排熱回収システムで 給水予熱(10℃→45℃)

排熱回収システムで湯気の熱を回収し、給水予熱ができます。これにより、お湯にするエネルギーを約1/2に軽減できます。

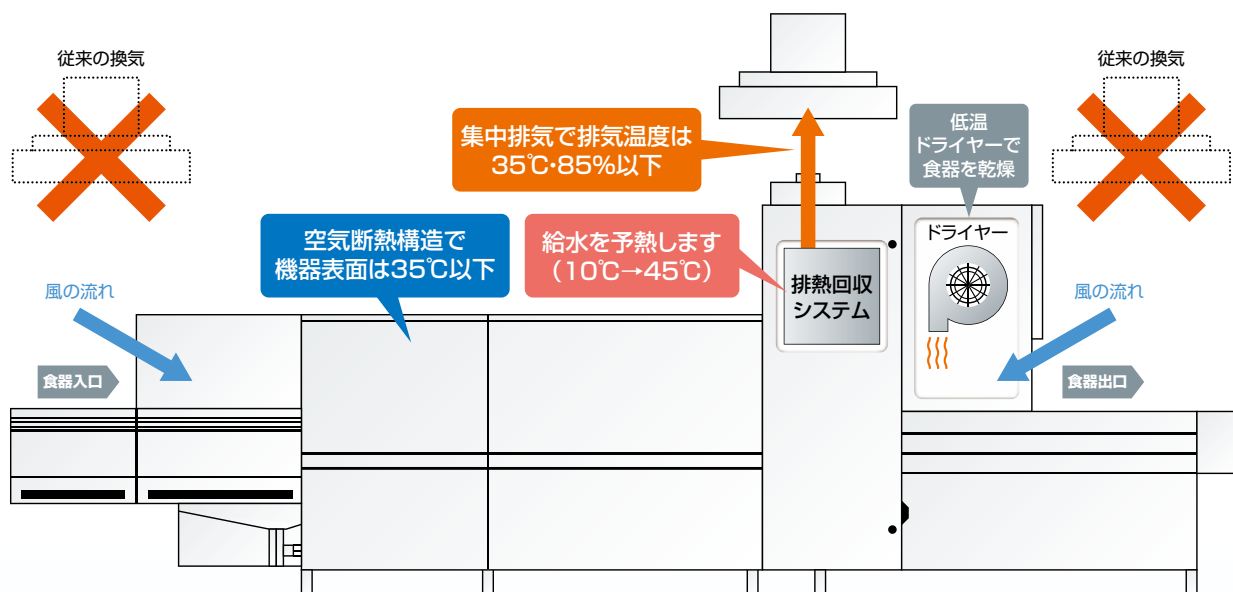
特長 3

水道使用量を 1/3*以下に削減

仕上げやすすぎに使用したきれいな水を予備すすぎや洗浄水に再利用することで給水量を減らし、ランニングコストを削減できます。

*機種により異なります。

■コンベアタイプ食器洗浄機のしくみ



※MEIKO社製



学校

SCHOOL

学校給食は、栄養のバランスはもちろん、さまざまな味覚に親しむことも大切。そのためメニューの数も増え、手間のかかる調理が多くなっています。調理の幅を広げ、厨房の衛生環境と作業環境を改善してくれる「涼厨」は、学校給食で確実に浸透しています。

昭和女子大学附属 昭和小学校様

清潔で安心・快適な給食室から
バラエティ豊かな味を子どもたちへ。

換気扇を回しても排気が追いつかず、厨房内は熱と蒸気でいっぱい。ヤケドの危険もあり、衛生面でも心配だった従来の厨房を「涼厨」にすることによって改善。排気熱はほとんど気にならなくなり、ヤケドの心配も解消。ドライ厨房により衛生面も安心。作業効率がアップするとともに、給食メニューにも広がりが出ています。



東京の中心地から近くあって豊かな緑に囲まれた理想的な環境の中にある昭和女子大学附属昭和小学校。1953年設立以来「食育」にも熱心で、2007年の秋にはよりよい給食の実現を目指して、調理室を大規模にリニューアルし、厨房機器を一新しました。

概要

住所	東京都世田谷区太子堂1-7
URL	http://www.es.swu.ac.jp/index.php
開設年月	昭和28年4月(昭和34年完全給食実施)
厨房面積	主厨房(調理室、下処理室等)142m ² 、洗浄室81m ² 事務室22m ²
1日の食数	約820食(初等部、幼稚部合同)
主なメニュー	和、洋、中に、郷土食、世界の料理など 初等部・幼稚部ともにメニューは同じ



▲回転釜

調理中に触れても熱くないのでヤケドの心配もなし。



▲立体炊飯器

炊飯中も暑さを感じません。

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
立体炊飯器	774	761	1,763	31.4(27,000kcal/h)	—	0.05	3	炊飯能力21kg(14升)
回転釜	1,486	1,004	1,755	34.9(30,000kcal/h)	—	—	2	水量140リットル
回転釜(フライ兼用)	1,522	1,005	1,800	34.9(30,000kcal/h)	—	0.05	2	油量54リットル



お客さまの声

衛生性

二次汚染の心配がなく調理に専念

調理中でもかなり涼しく働きやすくなりましたが、それ以上にメリットが大きいのが衛生面です。これまで、熱と湿気による二次汚染が心配でしたが、今では安心して調理に専念することができます。

調理性

手のかかるメニューも手間なくおいしく

揚げパンなどの揚げ物で使用するフライ仕様の回転釜2台は、時間と温度を自動設定できるようになったため、とても楽に効率よく調理できるようになりました。最初から最後まで火元をさわることなく揚げることができて、失敗もないので安心です。また、ガススチームコンベクションオーブンを採用したことで、野菜に火を通すにも茹でる必要がなくなったので、栄養分やうまみ成分を逃さずに調理できるようになりました。また、むしろパンやしゅうまい、プリンなど、子供たちの大好きなメニューがおいしくできるようになりました。

目黒区立 碑小学校様

東京都目黒区



ご採用設備 回転釜：3台 回転釜（フライ仕様）：2台

社会福祉法人アゼリヤ会 アゼリヤ保育園様

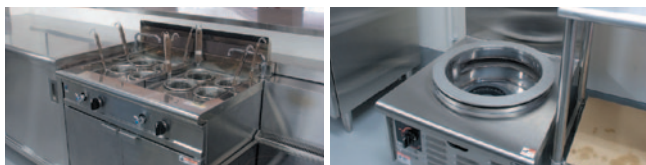
東京都江東区



ご採用設備 丸型炊飯器：1台

学校法人 神戸夙川学院大学様

兵庫県神戸市



ご採用設備 フライヤ：2台 立体炊飯器：1台 麺ゆで器：1台
ローレンジ：1台 丸型炊飯器：1台

富田林市立 葛城中学校様

大阪府富田林市



ご採用設備 フライヤ：1台 立体炊飯器：2台

和泉市立 青葉はつが野小学校様

大阪府和泉市



ご採用設備 回転釜：6台

羽曳野市立 向野保育園様

大阪府羽曳野市



ご採用設備 回転釜：1台 ティルティングパン：1台
フライヤ：1台 立体炊飯器：1台

学校法人南山学園 南山大学附属小学校様

愛知県名古屋市



ご採用設備 ローレンジ：7台

社会福祉法人もみじ福祉会 第三もみじ作業所様

広島県広島市



ご採用設備 立体炊飯器：1台 消毒保管庫：2台

学校法人松翠学園 岐阜女子高等学校様

岐阜県羽島郡



お客さまの声

調理実習の際に「涼厨」を使用しています。料理に不慣れな生徒もいるため、ウツカリ機器を触っても火傷の心配がないのが良い点です。

ご採用設備 立体炊飯器：1台

社会福祉法人清泉福祉会 清泉愛育園様

三重県津市



お客さまの声

「涼厨」を導入してから作業環境の改善が図れました。特に炊飯器は炊き上がりも早く、おいしいご飯を提供することができ好評です。

ご採用設備 フライヤ：1台 丸型炊飯器：1台

学校法人中村学園 中村学園 女子中学校・高等学校様

福岡県福岡市



ご採用設備 フライヤ：2台 回転釜：2台
ローレンジ：1台 立体炊飯器：1台

学校法人光塩学園 光塩学園女子短期大学様

札幌市南区



お客さまの声

「涼厨」では釜に触れる危険を心配しなくて良いため作業効率が向上。また、室温も低く保てるので疲労感も少なくなりました。

ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：3台

社会福祉法人あけぼの会 さくら保育園様

千葉県船橋市



ご採用設備 回転釜：1台 丸型炊飯器：2台

社会福祉法人松戸福祉会 八景台保育園様

千葉県松戸市



お客さまの声

機器表面が熱くなく火傷を気にしないで調理ができ、導入後は厨房内の温度も低くなり厨房環境も良くなりました。

ご採用設備 回転釜：1台 丸型炊飯器：1台

三島市立 北小学校様

静岡県三島市



お客さまの声

新築に併せ全て「涼厨」の回転釜にしました。「涼厨」によって給食室内の温度・湿度とも衛生管理マニュアルの基準をクリアできました。

ご採用設備 回転釜：2台

静岡市立 北部学校給食センター様

静岡県静岡市



お客さまの声

学校給食調理では主に蒸気回転釜を使います。「涼厨」の蒸気回転釜は機器表面が熱くならず、作業が楽になりました。

ご採用設備 蒸気回転釜：1台

静岡市立 東部学校給食センター様

静岡県静岡市



お客さまの声

大量調理を行う上で蒸気回転釜は欠かせません。「涼厨」の蒸気回転釜はドライ仕様のため衛生面が向上し、またお掃除が簡単になりました。

ご採用設備 蒸気回転釜：1台

静岡県立 中央特別支援学校様

静岡県静岡市



ご採用設備 立体炊飯器：1台



病院

医療給食の現場では、いま食のQ.O.L(クオリティ・オブ・ライフ)が進んでいます。栄養、味覚、衛生など料理としての質を高め、食から医療をサポートする動きです。味付けや火加減など細やかな判断が求められる厨房だからこそ、涼しい厨房が求められています。

癌研究会有明病院様

涼しい厨房機器と換気天井システムにより 快適な厨房環境を実現。

厨房内の環境を快適にするには適切な温度と湿度の管理が欠かせません。「癌研究会有明病院」では涼しい厨房機器と換気天井システムを導入することで、地下1階にありながら厨房内を常時25℃以下・湿度80%以下に抑えています。これにより快適な厨房環境が実現でき、作業効率が上がリ、衛生性の向上にもつながっています。



癌研究会有明病院は昭和9年(1936年)、日本ではじめての癌(がん)専門病院として設立。2005年に臨海副都心「有明の丘」に全面移転。医療環境をさらに進化させるとともに、厨房も一新。厨房環境を改善し、食の面から患者さんをサポート。食のQ.O.Lの実現に取り組んでいます。

概要

住所	東京都江東区有明3-10-6
URL	http://www.jfcr.or.jp
開設年月	平成17年3月
厨房面積	約550m ² (スタッフゾーン除く)
1日の食数	2,100食(1日3食×700食)
主なメニュー	4日単位で献立表を配付し、食べたいものを自由選択できるフルセレクトメニュー方式(常食～治療食)



▲蒸気回転釜
壁掛けにより機器下を十分に取り掃除がしやすくなっています。

立体炊飯器▼

コンクリートベース工法で機器下にゴミや水分が入りにくくしています。



ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
立体炊飯器	774	761	1,763	31.4(27,000kcal/h)	—	0.50	3	コンクリートベース工法 3段式
蒸気回転釜	1,478	1,055	1,020	—	66	—	2	壁掛け(ウォールマウント仕様)

お客さまの声

快適性

涼しく作業しやすく、スタッフの満足度も上々

これからの給食施設は、食中毒などの事故を防ぐためにも、衛生面とともに働きやすい環境づくりにも配慮が必要だと思ひます。おかげさまで、この厨房設備を導入してから調理師さんたちの評価も「涼しい」「作業しやすい」「掃除しやすい」と上々です。スタッフが満足して働ける環境があってこそ、私たちが目指す「きめ細かい高品質の食事の提供」を実現できると考えています。

衛生性

清掃や衛生管理も容易に

昔は厨房といえどとにかく暑く、40℃にもなる厨房で働いていたけれど、今は天国のように快適です。温度と湿度の調整だけでなく、換気天井システムは従来のフードと違って、天井からのフードに視線をさえぎられないので、厨房が広く感じられます。そのうえ、夜間に自動でグリスフィルターの汚れも洗浄され、つねに清潔な状態を容易に保つことができ、清掃面でも快適です。

特別養護老人ホーム 流山こまぎ安心館様

千葉県流山市



ご採用設備 ティルティングパン：1台 フライヤ：1台 立体炊飯器：1台

財団法人博慈会 博慈会記念総合病院様

東京都足立区



ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：1台

神奈川県立 汐見台病院様

神奈川県横浜市



ご採用設備 立体炊飯器：2台

株式会社ブライトケア カーロガーデン八王子様

東京都八王子市



ご採用設備 フライヤ：1台 丸型炊飯器：1台

社会医療法人協和会 加納総合病院様

大阪府大阪市



お客様の声

厨房の中全体が涼しくなったとスタッフにとっても好評です。

ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：1台 立体炊飯器：2台
コンベアタイプ食器洗浄機：1台

医療法人社団東峰会 関西青少年サナトリウム様

兵庫県神戸市



お客様の声

以前よりも厨房内の室温が下がり、作業環境が大幅に改善され、衛生面でも安心です。涼しさを使い勝手のよさを実現できました。

ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：1台 立体炊飯器：2台

株式会社神戸製鋼所 神鋼加古川病院様

兵庫県加古川市



お客様の声

以前の厨房は大変な暑さでしたが、労働環境や食中毒防止の観点からも衛生的で働きやすい厨房ができました。

ご採用設備

回転釜：2台 フライヤ：2台 立体炊飯器：2台
ローレンジ：2台 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

社会福祉法人 広島厚生会 特別養護老人ホーム 広島八景園様

広島県広島市



ご採用設備

立体炊飯器：2台 フライヤ：2台 ローレンジ：1台

社会福祉法人正心会 ハピネス川西様

兵庫県川西市



お客様の声

回転かまどや炊飯器など触っても熱くなく、前に立っても熱気を感じないので暑さが違います。食器洗浄ゾーンも熱気がなくなりました。

ご採用設備

回転釜：2台 ティルティングパン：1台 フライヤ：1台
立体炊飯器：2台 ローレンジ：1台 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

社会医療法人蘇西厚生会 松波総合病院様

岐阜県羽島郡



お客様の声

厨房で働くスタッフから、「釜への熱の伝わりが均等なので調理がしやすい」「やけどの心配がなくなり安全」と好評です。

ご採用設備

回転釜：2台

テレウェル西日本株式会社 ケアポート津高茶屋様

三重県津市



お客様の声

「涼厨」にしてからは、安心・安全かつ効率よく作業させて頂いています。

ご採用設備

フライヤ：1台 立体炊飯器：1台 丸型炊飯器：1台

医療法人社団同潤会 眼科杉田病院様

愛知県名古屋市



ご採用設備

回転釜：2台 フライヤ：1台 丸型炊飯器：1台

総合病院 南生協病院様

愛知県名古屋市



ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：1台

医療法人三芳会 若戸病院様

福岡県北九州市



お客様の声

「涼厨」導入後、厨房の快適性がアップし、作業も高率的になったぶん、今後は献立の質をさらに上げることに注力したいと思います。

ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：2台 立体炊飯器：2台

社会福祉法人恩賜財団 済生会福岡総合病院様

福岡県福岡市



お客様の声

「涼厨」の機器は表面温度が高くないと安心です。

ご採用設備 立体炊飯器：1台

医療法人澤山会 手稲病院様

札幌市手稲区



お客様の声

現在、厨房内で「涼厨」と通常タイプの立体炊飯器を使用していますが、「涼厨」は近くで作業を行っていても暑くなく快適です。

ご採用設備 立体炊飯器：1台

日本赤十字社 長岡赤十字病院様

新潟県長岡市



お客様の声

他の施設見学やメーカーへの情報収集を重ね導入しました。ランニングコスト低減や職場環境の向上等、導入効果に満足しています。

ご採用設備 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

社会医療法人里仁会 興生総合病院様

広島県三原市



お客様の声

蒸気による不快指数が高かった洗浄室も「涼厨」の食器洗浄機のおかげで劇的に改善!職員全員「働きやすくなった」と大変喜んでいます。

ご採用設備 回転釜：1台 立体炊飯器：3台 フライヤ：1台
コンベアタイプ食器洗浄機：1台



外食

RESTAURANT

スタッフが働きやすい職場環境を作ることは、作業効率を高め、経営面でも大きなプラスになります。
また、「涼厨」は空調コストの削減により省エネ・省CO₂に貢献でき、競争が厳しい外食産業で導入が進んでいます。

讃岐屋 紙屋町店様

働く人の身になって考える。
職場環境を快適にすることが経営の拡大に。

新店舗の厨房では午前11時から午後9時までの10時間、アイドルタイムなしで営業。その間、厨房ではめんをゆでる大きな釜にお湯がぐらぐら煮たち、湯気がもうもう。でも、めん釜の前は不思議と暑くありません。秘密は「涼厨」。厨房で働く人の快適性を考え、「讃岐屋」では紙屋町以外の店舗でも多数「涼厨」を導入しています。



広島市を中心にさぬきうどん店を展開する「讃岐屋」。2009年5月には、県庁や平和公園にほど近い紙屋町に12店目をオープン。創業30年が経ち従業員数は約230人。高い利益と快適性を両立する厨房を目指し、つねに作業環境の改善に取り組んでいます。

概要

住所	広島県広島市中区大手町1丁目4-1
URL	http://sanukiya-udon.co.jp/
開設年月	平成21年5月1日
厨房面積	約20m ²
1日の食数	約400食(45席)
主なメニュー	うどん、そば、丼 (詳細メニューはHP参照下さい。)

◀めん釜

「讃岐屋」特注のめん釜。釜の前に立っても暑くありません。

▼丸型炊飯器

マイコン制御でふっくらご飯。
外枠の表面温度は従来の1/3以下に低減。



ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
めん釜(特注)	1,600	950	750	58.1	—————	—————	1	特注仕様(2台のめん釜を連結し2連の機器を製作)
丸型炊飯器	466	436	460	8.37	—————	22	1	

お客さまの声

快適性

茹でている時も暑くならず快適

さぬきうどんのゆで時間は約14分。今までのめん釜は、その間、熱くて大変でした。釜が熱くならない「涼厨」を知って、「讃岐屋」専用の茹で釜を開発してもらいました。従業員たちの評判は上々です。また、今までの釜は燃焼室が器具の下奥にありメンテナンスがしづらかったのですが、「涼厨」はメンテナンスが容易にできるようになりました。

省エネ性

これ以上の快適厨房が思い浮かばないほど満足です

紙屋店を作るにあたっては、快適厨房の最先端の要素をすべてとっていいほど取り入れました。その結果、ガス代が1~2割減っているし、お掃除も簡単になり、いろいろな意味で省エネの設備投資になりました。今はこれ以上の快適厨房が思い浮かばないくらい満足しています。

日高屋 錦糸町北口店様

東京都墨田区



ご採用設備 丸型炊飯器：1台

名代富士そば 西荻窪店様

東京都杉並区



ご採用設備 丸型炊飯器：1台

とんかつ和幸様

東京都港区



ご採用設備 フライヤ：1台

大阪王将 荒本店様

大阪府東大阪市



ご採用設備 麺ゆで器：1台 丸型炊飯器：2台

かに道楽 堺店様

大阪府堺市



ご採用設備 フライヤ：2台 ローレンジ：1台 丸型炊飯器：1台

新千歳空港国内線ターミナルビル ラーメン道場様

北海道千歳市



お客さまの声

ターミナルビルのリニューアルオープンにあわせ道内より人気ラーメン店が集結。同ビルには他にも「涼厨機器」が導入されています。

ご採用設備 丸型炊飯器：8台 フライヤ：6台 麺ゆで器：3台 洗米炊飯器：1台

美々卯 箕面店様

大阪府箕面市



お客さまの声

排熱利用でお湯を沸かすこれまでの省エネ対策に加えて、毎日大量の麺を湯がいても、暑さが大幅に軽減されて大変満足しています。

ご採用設備 フライヤ：1台 めん釜：4台 丸型炊飯器：1台 食器洗浄機：2台

名古屋らーめん なご家様

愛知県名古屋市



お客さまの声

使い勝手や環境改善効果に満足して購入を決めました。作業環境がよくなったので、調理も効率よくできるようになりました。

ご採用設備 ローレンジ：3台 フライヤ：1台

丸源ラーメン 岡崎羽根店様

愛知県岡崎市



ご採用設備 丸型炊飯器：1台 麺ゆで器：2台

鰻の新玉亭様

三重県津市



ご採用設備 丸型炊飯器：6台

出雲蕎麦 大手町店様

福岡県北九州市



お客さまの声

「涼厨」は、手で触れても、表面が熱くないためやけどの心配がなく、安心して仕事ができます。

ご採用設備 フライヤ：2台 丸型炊飯器：2台

札幌かに本家 福岡那の川店様

福岡県福岡市



お客さまの声

都市ガスの環境性と経済性においてメリットを実感。「涼厨」を導入した厨房では、暑いと感じることがなくなりました。

ご採用設備 丸型炊飯器：2台 食器洗浄機：1台

そば茶屋 文六様

福岡県福岡市



お客さまの声

厨房が以前より涼しくなり、作業環境も良くなりました。「涼厨」の効果を感じてきました。

ご採用設備 フライヤ：1台 めん釜：1台 ローレンジ：1台 丸型炊飯器：1台

博多 一風堂様

新潟県新潟市



お客さまの声

以前、別店舗で従来品を使用していた時は、物凄い熱気でしたが、当店で初めて「涼厨」に出会い、快適さと清掃性の良さに驚きました。

ご採用設備 ローレンジ：2台

ラーメンショップ さつまっ子様

千葉県市川市



お客さまの声

機器入替前と比べて周辺の温度が低くなった上に、ローレンジの湧き上がりも早く満足しています。

ご採用設備 ローレンジ：2台 丸型炊飯器：1台

ラーメン矢吹様

静岡県静岡市



お客さまの声

14時間煮込むスープ作りでは、「涼厨」ローレンジの良さがわかります。また、「涼厨」のゆで麺器のお陰でカウンターのお客さまも快適です。

ご採用設備 ローレンジ：2台 麺ゆで器：1台

鉄板Dining Hachiya 本通り店様

広島県広島市



お客さまの声

「涼厨」を採用することで、以前に比べ、触れても熱くないため、やけどの心配がなくなりました。

ご採用設備 フライヤ：1台

沼津魚がし鯨グループ 駿河屋久兵衛様

静岡県沼津市



お客さまの声

電気式から「涼厨」のガス炊飯器にしました。強火だからお米が立って、お客さまからはご飯が美味しいと喜んで頂いています。また、調理をしていて暑くないのがいいですね。

ご採用設備 丸型炊飯器：2台



社員食堂

社員食堂では、昼食時間帯に忙しさが集中。
厨房の温度も上昇。涼しい厨房は、作業効率をアップし、
省エネ・省CO₂に貢献。
企業イメージアップにもつながります。

コカ・コーラ ウエスト株式会社様

ガス厨房機器すべてを「涼厨」に。
涼しい環境で作業効率が大幅にアップ。

大量の食数をコンパクトな厨房でさばくためには、機能的な厨房機器が不可欠。「コカ・コーラウエスト株式会社」では、ガス機器すべてで「涼厨」を採用し、涼しく安全な厨房環境を実現。また、二重フード仕様とすることで、調理スタッフに調理排気が向かわないように工夫。環境を改善することで作業効率を大幅にアップさせています。



コカ・コーラウエスト株式会社は、西日本を営業地域とする日本最大、世界でも有数の規模を持つボトラー会社です。2009年6月に完成した本社ビルには、社員の福利厚生のため、1日450食を提供する社員食堂を設置しています。

概要

住所	福岡市東区箱崎7-9-66
URL	http://www.ccwest.or.jp/
開設年月	2009年6月29日
厨房面積	約140m ² (スタッフゾーン除く)
1日の食数	約450食
主なメニュー	定食メニュー、カレー、スープ、丼物、 麺類(うどん、そば、パスタ等)



立体炊飯器



フライヤ



ローレンジ



回転釜



麺ゆで器

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
立体炊飯器	760	800	1,715	40.2	—————	0.24	2	
フライヤ	450	600	800	15.1	—————	0.045	1	
麺ゆで器	450	780	800	20.9	—————	—————	2	角型6テボタイプ
回転釜	1,389	936	1,765	30.2	—————	—————	1	ドライ仕様、内釜SUS
ローレンジ	600	750	450	17.4	—————	—————	2	



お客様の声

調理性

パワフルな火力で調理性は抜群です

パワフルな火力でスピーディに調理できるガスレンジ、大量の食数に対応する「涼厨」の回転釜や立ち上がり早いガススチームコンベクションオーブンなど、調理性は抜群です。

衛生性

ドライ床で清掃がラクになり衛生性も向上

清掃性を向上させるため、ドライ床を採用し、ガス・電気・給水配管は天井から下ろして床面の配管を減らしています。また、「涼厨」機器は表面温度が高くないため、こびりつきが少なく、調理後の清掃も容易です。

大日本住友製薬株式会社様

大阪府吹田市



ご採用設備 回転釜：2台 フライヤ：2台 立体炊飯器：2台
麺ゆで器：2台 ローレンジ：2台 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

プロロジスパーク 尼崎様

兵庫県尼崎市



ご採用設備 フライヤ：1台 立体炊飯器：2台 ローレンジ：1台

株式会社三菱東京UFJ銀行 大阪ビル様

大阪府大阪市



ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：2台 麺ゆで器：1台

アイシン精機株式会社様

愛知県刈谷市



ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：3台 連続フライヤ：1台

富士機械製造株式会社 本社食堂様

愛知県知立市



お客様の声

「調理能力」「高効率」
「涼しい」の3つを兼ね備えた機器に入替えて、麺の食感が向上し、作業環境も改善しました。

ご採用設備 麺ゆで器：2台

名古屋掖済会病院 職員食堂様

愛知県名古屋市



お客様の声

輻射熱が低減され、夏場非常に涼しくなりました。また、やけどの心配も少なくなり採用して良かったと実感しています。

ご採用設備 回転釜：2台 立体炊飯器：2台 フライヤ：2台



HOTEL

ホテル

つねにおいしく、本物の味を提供するホテルレストラン。
その厨房に欠かせないのが、素材の味を活かすガスの炎と、
調理スタッフが働きやすい涼しい環境。「涼厨」は味にこだわる
ホテル厨房の一步進んだスタイルとして注目されています。

奈良ホテル様

ガスの炎と涼しくなった厨房で、
伝統のおいしさをさらに追求。

厨房を改修するにあたって、厨房機器は使いやすく素材の旨味を逃さないガスでなければという調理スタッフの強い要望で、従来通りガス厨房を採用。そして、作業環境をより改善するために「涼厨」を導入し、調理中の暑さを大幅に削減。これまでにない快適な厨房環境の中で、伝統に培われた確かなおいしさをさらに追求しています。



1909年に関西の迎賓館として創業、奈良公園の高台に建ち、内外の賓客をもてなしてきたホテル。アインシュタイン、チャップリン、愛新覚羅溥儀、ヘレン・ケラー、オードリー・ヘプバーンなど、ホテルを訪れたそうそうたる人物が華麗な歴史を彩ります。

概要

住所	奈良県奈良市高畑町1096
URL	http://www.narahotel.co.jp
開設年月	1909年10月17日(創業)
厨房面積	約350m ²
1日の食数	約430食
主なメニュー	フランス料理のコースなど



▲蒸気回転釜

前に立っても暑くないと大好評。



▲立体炊飯器

ヤケドの心配もなくなり安心。



▲フライヤ

省エネにも貢献する高効率フライヤ。

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
蒸気回転釜	1,876	1,680	970	—	79	—	1	
立体炊飯器	830	720	1,250	36.6	—	40	1	
フライヤ	460	600	1,876	9.3	—	13	2	



お客さまの声

快適性

厨房がとても涼しくなりました

調理にはガスが使いやすいです。ガスは肉の旨味を逃すことなく、おいしく焼くことができます。オムレツをかえしたりする時も、ガスの炎なら上手にできます。それに、炎が目に見えるのも、火加減調節しやすくていいですね。そして、こうしたガスの良さを涼しく快適な環境で利用できる「涼厨」には、スタッフ全員が大変満足しています。

省エネ性

快適性と同時に空調コスト削減にも役立っています

2008年の厨房の改修時に「涼厨」のフライヤ、立体炊飯器、回転釜を導入しました。どの機器も断熱仕様のため触っても熱くなく、ヤケドの心配もなく安心して使えます。また、集中排気で熱気が厨房内に拡散されないため、厨房全体の室温の上昇を防ぐことができ、快適さと同時に空調コスト削減にも役立っています。

浦和ロイヤルパインズホテル様

埼玉県さいたま市



ご採用設備 ローレンジ：2台

守口ロイヤルパインズホテル様

大阪府守口市



ご採用設備 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

京都センチュリーホテル様

京都府京都市



ご採用設備 コンベアタイプ食器洗浄機：1台

財団法人 国立京都国際会館様

京都府京都市



ご採用設備 立体炊飯器：3台 フライヤ：4台 ローレンジ：2台
ティルティングパン：1台 食器洗浄機：1台

日昇館尚心亭様

京都府京都市



ご採用設備 フライヤ：3台

フジポートホテル様

静岡県富士市



ご採用設備 丸型炊飯器：1台



DELICA

中食

お弁当や惣菜の販売から各種ケータリングサービスまで、多様化する食のニーズに対してきめ細かく、かつスピーディな対応が求められる中食業界。「涼厨」はそんな中食の厨房でも大活躍。調理スタッフを快適にサポートしています。

株式会社医療給食東部センター様

快適な厨房は、つくる側の健康管理と正確な味付け作業に欠かせません。

一度に100人分もの調理ができる回転釜。時には熱気で40℃を超えるというその前で、汗をかきながらの調理はつくる側の健康状態も心配で、また正確な味付けの判断をするのも大変です。そこで、「医療給食」では、回転釜を「涼厨」に変更。快適になった厨房では、長袖の作業服にもクレームが出ることなく誰もが快適さを実感しています。



(株)医療給食は、食事療法が必要な人や高齢で食事づくりが困難な人などへ、温めるだけで食べられるお弁当を宅配する会社です。病院や老人ホームなどで厨房を持たない施設へも配達。きめ細かな対応と心あたたまるサービスがこの会社の最大の魅力です。

概要

住所	愛知県名古屋市中天白区中坪町118
URL	http://www.iryou-ks.com/
開設年月	平成20年12月1日(東部センターの開設年月)
厨房面積	654.72m ² (ほとんど全て厨房のため延床面積を標記)
1日の食数	約3,000食
主なメニュー	病院医療食(糖尿および透析による食事制限のある方への提供)および老人介護用の食事



▲回転釜

100人分の素麺も「涼厨」の回転釜で快適に調理。以前のように、回転釜のふちでヤケドをする心配もなくなったといいます。



▲フライヤ



▲立体炊飯器

ご採用設備	幅mm	奥行mm	高さmm	ガス消費量kW	蒸気消費量kg/h	消費電力kW	台数	備考
回転釜	1,430	1,020	1,765	37.2	—	—	5	
フライヤ	880	600	800	17.4	—	—	1	
フライヤ	680	600	800	14.5	—	—	1	
立体炊飯器	750	700	1,350	27.9	—	0.06	3	



お客様の声

省エネ性

「涼厨」で冷房を入れる時期が遅くなりました

回転釜は南側に配置され、陽が入る場所なので室温の上昇が心配でした。前社屋の時は3月から4月ごろから冷房はじめていたのですが、新社屋では5月のゴールデンウィークからでした。南側なのに冷房するのが遅くなったのは「涼厨」のお陰だと思います。

快適性

長袖の作業服になってもクレームができません

新規に入ってきた調理の人は、これでもまだ暑いといいますが、以前と比べたらどんなに涼しいか。前からいる人はよくわかっていると思います。長袖の作業服になっても誰からもクレームがでませんでした。これも「涼厨」のお陰ですね。

お弁当 四季彩様

東京都千代田区



ご採用設備 丸型炊飯器：4台

フレスコ 九条店様

京都府京都市



ご採用設備 フライヤ：3台

ナフコ不二屋 勝川店様

愛知県春日井市



お客様の声

今後の厨房機器の更新は出来る限り「涼厨」にしていく予定です。「涼厨」の採用により、厨房環境に変化があり、とても期待しています。



ご採用設備 丸型炊飯器：4台 フライヤ：3台

株式会社ふくや 清川工場様

福岡県福岡市



お客様の声

従業員の作業環境を第一に考え採用しました。「涼厨」は、コストや安全性、快適性などを検討して導入し、文句のつけようのない結果となりました。

ご採用設備 回転釜：1台

三越 札幌店 共同厨房様

札幌市中央区



ご採用設備 フライヤ：1台

しずてつストア 末広店様

静岡県静岡市



ご採用設備 フライヤ：1台



豊富なラインアップで、あらゆるニーズに対応。

回転釜

ガス式



桐山工業(株)

内釜:SUS(ドライ仕様/満水量表記)
■ AHG-30(150ℓ)
[外形寸法] W1.800×D1.220×H885
[標準IP] 36.0kW
[価格] 2,620,000円(税別)

ガス式



日本調理機(株)

内釜:鋳物(ドライ仕様/ボックス脚/満水量表記/フライ兼用)
■ DGK-45EET-DP(150ℓ)
[外形寸法] W1.570×D1.075×H800
[標準IP] 36.0kW
[価格] 1,940,000円(税別)
■ DGK-60EET-DP(200ℓ)
[外形寸法] W1.680×D1.205×H890
[標準IP] 42.4kW
[価格] 2,080,000円(税別)

ガス式



服部工業(株)

内釜:鋳物(ドライ仕様/ボックス脚/満水量表記) 内釜:SUS(ドライ仕様/ボックス脚/満水量表記)
■ OH-110鋳物(107ℓ)
[外形寸法] W1.371×D956×H809
[標準IP] 30.2kW
[価格] 2,250,000円(税別)
■ OH-140鋳物(139ℓ)
[外形寸法] W1.465×D1.004×H810
[標準IP] 34.9kW
[価格] 2,400,000円(税別)
■ OH-180鋳物(178ℓ)
[外形寸法] W1.578×D1.115×H850
[標準IP] 46.5kW
[価格] 2,650,000円(税別)
■ OH-110SUS(109ℓ)
[外形寸法] W1.371×D956×H822
[標準IP] 30.2kW
[価格] 2,420,000円(税別)
■ OH-140SUS(130ℓ)
[外形寸法] W1.465×D1.004×H853
[標準IP] 34.9kW
[価格] 2,620,000円(税別)
■ OH-180SUS(192ℓ)
[外形寸法] W1.578×D1.115×H920
[標準IP] 46.5kW
[価格] 2,920,000円(税別)

ガス式



服部工業(株)

内釜:鋳物(アングル脚/水入量表記) 内釜:アルミ(アングル脚/水入量表記)
■ GHSX-26-FC(55ℓ)
[外形寸法] W1.380×D902×H850
[標準IP] 23.3kW
[価格] 1,140,000円(税別)
■ GHSX-28-FC(80ℓ)
[外形寸法] W1.427×D1.000×H856
[標準IP] 30.2kW
[価格] 1,160,000円(税別)
■ GHSX-30-FC(110ℓ)
[外形寸法] W1.485×D1.048×H862
[標準IP] 34.9kW
[価格] 1,180,000円(税別)
■ GHSX-32-FC(140ℓ)
[外形寸法] W1.526×D1.076×H862
[標準IP] 46.5kW
[価格] 1,300,000円(税別)
内釜:SUS(アングル脚/水入量表記)
■ GHSX-26-SUS(55ℓ)
[外形寸法] W1.380×D902×H850
[標準IP] 23.3kW
[価格] 1,220,000円(税別)
■ GHSX-30-SUS(110ℓ)
[外形寸法] W1.485×D1.048×H862
[標準IP] 34.9kW
[価格] 1,260,000円(税別)
■ GHSX-28-AC(55ℓ)
[外形寸法] W1.380×D902×H850
[標準IP] 23.3kW
[価格] 1,140,000円(税別)
■ GHSX-28-AC(80ℓ)
[外形寸法] W1.427×D1.000×H856
[標準IP] 30.2kW
[価格] 1,160,000円(税別)
■ GHSX-30-AC(110ℓ)
[外形寸法] W1.485×D1.048×H862
[標準IP] 34.9kW
[価格] 1,180,000円(税別)
■ GHSX-32-AC(140ℓ)
[外形寸法] W1.526×D1.076×H862
[標準IP] 46.5kW
[価格] 1,300,000円(税別)
■ GHSX-28-SUS(80ℓ)
[外形寸法] W1.427×D1.000×H856
[標準IP] 30.2kW
[価格] 1,240,000円(税別)
■ GHSX-32-SUS(140ℓ)
[外形寸法] W1.526×D1.076×H862
[標準IP] 46.5kW
[価格] 1,380,000円(税別)

ガス式



服部工業(株)

内釜:鋳物(ドライ仕様/アングル脚/満水量表記) 内釜:SUS(ドライ仕様/アングル脚/満水量表記)
■ OH2-110鋳物(107ℓ)
[外形寸法] W1.389×D936×H809
[標準IP] 30.2kW
[価格] オープン価格
■ OH2-140鋳物(139ℓ)
[外形寸法] W1.485×D1.004×H811
[標準IP] 34.9kW
[価格] オープン価格
■ OH2-180鋳物(178ℓ)
[外形寸法] W1.618×D1.115×H850
[標準IP] 46.5kW
[価格] オープン価格
■ OH2-110SUS(109ℓ)
[外形寸法] W1.389×D936×H822
[標準IP] 30.2kW
[価格] オープン価格
■ OH2-140SUS(130ℓ)
[外形寸法] W1.485×D1.004×H854
[標準IP] 34.9kW
[価格] オープン価格
■ OH2-180SUS(192ℓ)
[外形寸法] W1.618×D1.115×H920
[標準IP] 46.5kW
[価格] オープン価格

蒸気式



服部工業(株)

内釜:SUS(満水量表記)
■ RHST-100LW(100ℓ)
[外形寸法] W1.377×D820×H850
[蒸気消費量] 63kg/h
[価格] 1,980,000円(税別)
■ RHST-150LW(150ℓ)
[外形寸法] W1.481×D920×H880
[蒸気消費量] 70kg/h
[価格] 2,100,000円(税別)
■ RHST-250LW(250ℓ)
[外形寸法] W1.725×D1120×H950
[蒸気消費量] 73kg/h
[価格] 2,330,000円(税別)
■ RHST-350LW(350ℓ)
[外形寸法] W1.876×D1.250×H970
[蒸気消費量] 79kg/h
[価格] 2,540,000円(税別)

スープケトル



服部工業(株)

(水入量表記)
■ GZT-50LW(50ℓ)
[外形寸法] W1.093×D818×H1.115
[標準IP] 18.0kW
[価格] 1,730,000円(税別)
■ GZT-100LW(100ℓ)
[外形寸法] W1.194×D833×H1.131
[標準IP] 23.0kW
[価格] 1,990,000円(税別)
■ GZT-75LW(75ℓ)
[外形寸法] W1.093×D818×H1.143
[標準IP] 18.0kW
[価格] 1,790,000円(税別)

立体炊飯器



(株) AiHO

2段階 3段階
■ RMG-103R(14kg)
[外形寸法] W830×D720×H1.355
[標準IP] 24.4kW
[価格] 530,000円(税別)
■ RMG-103R(14kg)
[外形寸法] W830×D720×H1.355
[標準IP] 24.4kW
[価格] 549,000円(税別)
※テフロン鍋
■ RMG-153R(21kg)
[外形寸法] W830×D720×H1.680
[標準IP] 36.6kW
[価格] 702,000円(税別)
■ RMG-153R(21kg)
[外形寸法] W830×D720×H1.680
[標準IP] 36.6kW
[価格] 729,000円(税別)
※テフロン鍋



(株) コメットカトウ

2段階 3段階
■ CRA-100NS-PS(14kg)
[外形寸法] W780×D740×H1.530
[標準IP] 20.9kW
[価格] 680,000円(税別)
※予約タイマー付
■ CRA-100NS(14kg)
[外形寸法] W780×D740×H1.530
[標準IP] 20.9kW
[価格] 550,000円(税別)
■ CRA-150NS-PS(21kg)
[外形寸法] W780×D740×H1.630
[標準IP] 31.4kW
[価格] 880,000円(税別)
※予約タイマー付
■ CRA-150NS(21kg)
[外形寸法] W780×D740×H1.630
[標準IP] 31.4kW
[価格] 780,000円(税別)



タニコー(株)

2段階 3段階
■ TGRC-2CDT(14kg)
[外形寸法] W815×D758×H1.500
[標準IP] 21.6kW
[価格] 640,000円(税別)
■ TGRC-3CDT(21kg)
[外形寸法] W815×D758×H1.730
[標準IP] 32.4kW
[価格] 840,000円(税別)



日本調理機(株)

2段式

■ ARCX-2GC(14kg)

[外形寸法] W790 × D810 × H1.405
[標準IP] 22.0kW
[価格] 730,000 円(税別)

■ ARCX-2GCT(14kg)

[外形寸法] W790 × D810 × H1.405
[標準IP] 22.0kW
[価格] 760,000 円(税別)
※予約タイマー付

3段式

■ ARCX-3GC(21kg)

[外形寸法] W790 × D810 × H1.650
[標準IP] 33.0kW
[価格] 950,000 円(税別)

■ ARCX-3GCT(21kg)

[外形寸法] W790 × D810 × H1.650
[標準IP] 33.0kW
[価格] 980,000 円(税別)
※予約タイマー付



服部工業(株)

2段式

■ LG-000-100(14kg)

[外形寸法] W774 × D704 × H1.252
[標準IP] 21.0kW
[価格] 680,000 円(税別)

■ LG-000-100S(14kg)

[外形寸法] W774 × D704 × H1.252
[標準IP] 21.0kW
[価格] オープン価格
※内外装ステンレス仕様

3段式

■ LG-000-150(21kg)

[外形寸法] W774 × D704 × H1.450
[標準IP] 31.4kW
[価格] 800,000 円(税別)

■ LG-000-150S(21kg)

[外形寸法] W774 × D704 × H1.450
[標準IP] 31.4kW
[価格] オープン価格
※内外装ステンレス仕様



(株)フジマック

1段式

■ FRC7ND(7kg)

[外形寸法] W760 × D800 × H880
[標準IP] 13.4kW
[価格] 400,000 円(税別)

2段式

■ FRC15ND(14kg)

[外形寸法] W760 × D800 × H1.300
[標準IP] 26.8kW
[価格] 671,000 円(税別)

3段式

■ FRC22ND(21kg)

[外形寸法] W760 × D800 × H1.715
[標準IP] 40.2kW
[価格] 945,000 円(税別)



(株)マルゼン

2段式

■ MRC-CX2C(15kg)

[外形寸法] W750 × D755 × H1.100
[標準IP] 18.6kW
[価格] 668,000 円(税別)

3段式

■ MRC-CX3C(22.5kg)

[外形寸法] W750 × D755 × H1.350
[標準IP] 27.9kW
[価格] 882,000 円(税別)

αかまど炊き



リンナイ(株)

■ RR-S20VG(4ℓ・2升)

[外形寸法] W451 × D380 × H452
[標準IP] 4.07kW
[価格] 124,000 円(税別)
※ジャー付

■ RR-30G2(6ℓ・3升)

[外形寸法] W466 × D436 × H460
[標準IP] 8.37kW
[価格] 103,000 円(税別)

■ RR-50G2(9ℓ・5升)

[外形寸法] W543 × D506 × H460
[標準IP] 11.4kW
[価格] 115,000 円(税別)



リンナイ(株)

■ RR-30S2(6ℓ・3升)

[外形寸法] W466 × D438 × H424
[標準IP] 5.52kW
[価格] 45,000 円(税別)

■ RR-50S2(9ℓ・5升)

[外形寸法] W543 × D506 × H429
[標準IP] 11.0kW
[価格] 54,000 円(税別)

洗米炊飯機

ライスロボ



(株)クボタ

半自動

■ KR721N-13(9ℓ・5升)

[外形寸法] W540 × D643 × H1.630
[標準IP] 9.3kW
[価格] 1,610,000 円(税別)
※1釜/RR-50S2搭載

全自動

■ KR902N-13(9ℓ・5升)

[外形寸法] W540 × D643 × H1.630
[標準IP] 11.4kW
[価格] 1,955,000 円(税別)
※1釜/RR-50G2搭載

■ KR902WA-RS(18ℓ・9升)

[外形寸法] W1,095 × D550 × H1.545
[標準IP] 22.8kW
[価格] 3,082,000 円(税別)
※2釜/RR-50G2×2台搭載

■ KR902WN-13(18ℓ・9升)

[外形寸法] W1,095 × D643 × H1.630
[標準IP] 22.8kW
[価格] 3,070,000 円(税別)
※2釜/RR-50G2×2台搭載

ライスマニ



ユニカミルテクノプロダクト(株)

全自動

■ RM-501SU(9ℓ・5升)

[外形寸法] W600 × D590 × H1.640
[標準IP] 11.4kW
[価格] 1,860,000 円(税別)
※1釜/RR-50G2搭載

半自動

■ RM-401BSU(9ℓ・5升)

[外形寸法] W540 × D630 × H1.840
[標準IP] 11.0kW
[価格] 1,320,000 円(税別)
※1釜/RR-50S2搭載

丸型炊飯器



(株)パロマ

■ PR-360SS(3.6ℓ・2升)

[外形寸法] W455 × D381 × H372
[標準IP] 3.22kW
[価格] 40,000 円(税別)

■ PR-360SSF(3.6ℓ・2升)

[外形寸法] W455 × D381 × H372
[標準IP] 3.22kW
[価格] 48,000 円(税別)
※フッ素加工釜

αかまど炊き



リンナイ(株)

■ RR-S100MRT(2ℓ・1升)

[外形寸法] W318 × D393 × H301
[標準IP] 2.15kW
[価格] 72,800 円(税別)
※ジャー付

かまど炊き



リンナイ(株)

■ RR-S100MKT(2ℓ・1升)

[外形寸法] W318 × D393 × H301
[標準IP] 2.33kW
[価格] 58,000 円(税別)
※ジャー付



リンナイ(株)

■ RR-S100VL(2ℓ・1升)

[外形寸法] W309 × D286 × H359
[標準IP] 1.8kW
[価格] 39,800 円(税別)
※ジャー付

■ RR-S100GS(2ℓ・1升)

[外形寸法] W309 × D292 × H349
[標準IP] 1.8kW
[価格] 32,800 円(税別)

ティルティングパン



服部工業(株)

■ HNBR80(80ℓ)

[外形寸法] W800 × D1,030 × H1,200
[標準IP] 24.0kW
[価格] 1,400,000 円(税別)

■ HNBR100(100ℓ)

[外形寸法] W1,000 × D1,040 × H1,200
[標準IP] 27.0kW
[価格] 1,550,000 円(税別)



(株)フジマック

■ FGB75AL(75ℓ)

[外形寸法] W1,090 × D1,020 × H850
[標準IP] 22.3kW
[価格] 1,119,000 円(税別)
※注文生産品

■ FGB100AL(100ℓ)

[外形寸法] W1,310 × D1,020 × H850
[標準IP] 27.9kW
[価格] 1,188,000 円(税別)
※注文生産品

ローレンジ



φ420~450mm.寸胴

■ OZ60-60DLR

[外形寸法] W600 × D600 × H450
[標準IP] 17.4kW
[価格] 190,000 円(税別)

オザキ(株)



φ450~510mm.寸胴

■ LR-TGP-65

[外形寸法] W650 × D750 × H450
[標準IP] 16.3kW
[価格] 370,000 円(税別)

タニコー(株)



φ450~540mm.寸胴(デジタル式)

■ FGTLA0675

[外形寸法] W600 × D750 × H400
[標準IP] 17.4kW
[価格] 372,000 円(税別)

(株)フジマック

■ FGTLA0675F

[外形寸法] W600 × D750 × H450
[標準IP] 23.3kW
[価格] 420,000 円(税別)

φ330~390mm.寸胴

■ MLO-066L

[外形寸法] W600 × D600 × H380
[標準IP] 11.7kW
[価格] 314,000 円(税別)
※給水管左付

■ MLO-066R

[外形寸法] W600 × D600 × H380
[標準IP] 11.7kW
[価格] 314,000 円(税別)
※給水管右付

■ MLO-066B

[外形寸法] W600 × D600 × H380
[標準IP] 11.7kW
[価格] 291,000 円(税別)
※給水管無し



(株)マルゼン

φ450~510mm.寸胴(φ420鍋は五徳別途)

■ MLO-067BL

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 344,000 円(税別)
※給水管左付

■ MLO-067BR

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 344,000 円(税別)
※給水管右付

■ MLO-067B

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 321,000 円(税別)
※給水管無し

■ MLO-067GBL

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 367,000 円(税別)
※給水管左付

■ MLO-067GBR

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 367,000 円(税別)
※給水管右付

■ MLO-067GB

[外形寸法] W600 × D750 × H420
[標準IP] 20.9kW
[価格] 344,000 円(税別)
※給水管無し



(株)コメットカトウ

据置型(平底式/5メモリ機能付)

■ CFB2-4560(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 10.5kW
[価格] 523,000 円(税別)

■ CFB2-5560(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 12.8kW
[価格] 605,000 円(税別)

■ CFB2-6560(28ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 15.1kW
[価格] 682,000 円(税別)



(株)コメットカトウ

据置型(5メモリ機能付)

■ CF2-GD13(13ℓ)

[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 6.6kW
[価格] 255,000 円(税別)

■ CF2-GD18(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 9.1kW
[価格] 275,000 円(税別)

据置型(5メモリ機能付)

■ CF2-GD13B(13ℓ)

[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 6.6kW
[価格] 220,000 円(税別)

■ CF2-GD18B(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 9.1kW
[価格] 235,000 円(税別)

■ CF2-GD23(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 11.0kW
[価格] 302,000 円(税別)

■ CF2-GD27(27ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 13.4kW
[価格] 355,000 円(税別)

■ CF2-GD23B(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 11.0kW
[価格] 263,000 円(税別)

■ CF2-GD27B(27ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 13.4kW
[価格] 313,000 円(税別)



(株)コメットカトウ

据置型

■ CF2-GA13(13ℓ)

[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 6.4kW
[価格] 178,000 円(税別)

■ CF2-GA18(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 9.4kW
[価格] 193,000 円(税別)

■ CF2-GA23(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 11.4kW
[価格] 205,000 円(税別)

■ CF2-GA27(27ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 13.7kW
[価格] 272,000 円(税別)

据置型(2槽式)

■ CF2-GA13W(26ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 12.8kW
[価格] 312,000 円(税別)

■ CF2-GA18W(36ℓ)

[外形寸法] W865 × D600 × H800
[標準IP] 18.8kW
[価格] 344,000 円(税別)

■ CF2-GA23W(46ℓ)

[外形寸法] W1,065 × D600 × H800
[標準IP] 22.8kW
[価格] 354,000 円(税別)

据置型

■ D-TGFL-C35(15ℓ)

[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 7.7kW
[価格] 249,000 円(税別)

■ D-TGFL-C45(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 11.9kW
[価格] 270,000 円(税別)

■ D-TGFL-C55(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 13.8kW
[価格] 289,000 円(税別)

■ D-TGFL-C67(30ℓ)

[外形寸法] W670 × D600 × H800
[標準IP] 16.4kW
[価格] 322,000 円(税別)

■ D-TGFL-C87(36ℓ)

[外形寸法] W870 × D600 × H800
[標準IP] 23.8kW
[価格] 370,000 円(税別)

■ D-TGFL-C45A(25ℓ)

[外形寸法] W450 × D750 × H800
[標準IP] 11.9kW
[価格] 338,000 円(税別)

■ D-TGFL-C55A(31ℓ)

[外形寸法] W550 × D750 × H800
[標準IP] 13.2kW
[価格] 365,000 円(税別)

■ D-TGFL-C45A2(25ℓ)

[外形寸法] W450 × D750 × H800
[標準IP] 11.9kW
[価格] 370,000 円(税別)

■ D-TGFL-C55A2(31ℓ)

[外形寸法] W550 × D750 × H800
[標準IP] 13.2kW
[価格] 395,000 円(税別)

据置型(2槽式)

■ D-TGFL-C67W(15ℓ×2槽)

[外形寸法] W670 × D600 × H800
[標準IP] 15.4kW
[価格] 439,000 円(税別)

■ D-TGFL-C87W(18ℓ×2槽)

[外形寸法] W870 × D600 × H800
[標準IP] 23.8kW
[価格] 475,000 円(税別)

■ D-TGFL-C105W(23ℓ×2槽)

[外形寸法] W1,050 × D600 × H800
[標準IP] 27.6kW
[価格] 520,000 円(税別)

■ D-TGFL-C130W(30ℓ×2槽)

[外形寸法] W1,300 × D600 × H800
[標準IP] 32.8kW
[価格] 587,000 円(税別)



タニコー(株)

据置型

■ FGA-130SR(13ℓ)

[外形寸法] W355 × D600 × H800
[標準IP] 5.5kW
[価格] 331,000 円(税別)

■ FGA-180SR(18ℓ)

[外形寸法] W460 × D600 × H800
[標準IP] 7.8kW
[価格] 347,000 円(税別)

■ FGA-260SR(26ℓ)

[外形寸法] W630 × D600 × H800
[標準IP] 11.0kW
[価格] 445,000 円(税別)

■ FGA-360SR(36ℓ)

[外形寸法] W840 × D600 × H800
[標準IP] 15.6kW
[価格] 504,000 円(税別)



(株)AiHO



(株)コメットカトウ

据置型(平底式)

■ CFB-4560(18ℓ)

[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 10.5kW
[価格] 503,000 円(税別)

■ CFB-5560(23ℓ)

[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 12.8kW
[価格] 585,000 円(税別)

■ CFB-6560(28ℓ)

[外形寸法] W650 × D600 × H800
[標準IP] 15.1kW
[価格] 662,000 円(税別)



据置型

■ SD-TGFL-C45(18ℓ)
[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 9.07kW
[価格] 308,000 円(税別)
※デリ惣菜用

■ SD-TGFL-C55(23ℓ)
[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 10.2kW
[価格] 338,000 円(税別)
※デリ惣菜用

タニコー(株)



据置型(平底式)

■ FGF2723(27ℓ)
[外形寸法] W800 × D650 × H800
[標準IP] 23.3kW
[価格] 930,000 円(税別)
※給食用

(株)フジマック



据置型

■ NB-TGFL-C30(9ℓ)
[外形寸法] W300 × D600 × H800
[標準IP] 4.9kW
[価格] 158,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C35(15ℓ)
[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 6.0kW
[価格] 158,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C45(18ℓ)
[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 10.0kW
[価格] 173,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C55(23ℓ)
[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 10.7kW
[価格] 184,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C67(30ℓ)
[外形寸法] W670 × D600 × H800
[標準IP] 14.0kW
[価格] 240,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C87(36ℓ)
[外形寸法] W870 × D750 × H800
[標準IP] 20.0kW
[価格] 268,000 円(税別)

タニコー(株)

据置型(2槽式)

■ NB-TGFL-C67W(30ℓ×2槽)
[外形寸法] W670 × D600 × H800
[標準IP] 12.0kW
[価格] 260,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C87W(36ℓ×2槽)
[外形寸法] W870 × D600 × H800
[標準IP] 20.0kW
[価格] 291,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C105W(46ℓ×2槽)
[外形寸法] W1,050 × D600 × H800
[標準IP] 21.4kW
[価格] 301,000 円(税別)

■ NB-TGFL-C130W(60ℓ×2槽)
[外形寸法] W1,300 × D600 × H800
[標準IP] 28.0kW
[価格] 461,000 円(税別)



据置型

■ FGF14HKA(14ℓ)
[外形寸法] W350 × D600 × H850
[標準IP] 6.05kW
[価格] 292,000 円(税別)

■ FGF21HKA(21ℓ)
[外形寸法] W550 × D600 × H850
[標準IP] 9.77kW
[価格] 349,000 円(税別)

■ FGF18HKA(18ℓ)
[外形寸法] W450 × D600 × H850
[標準IP] 8.37kW
[価格] 306,000 円(税別)

■ FGF25HKA(25ℓ)
[外形寸法] W650 × D600 × H850
[標準IP] 11.6kW
[価格] 427,000 円(税別)

(株)フジマック



卓上型

■ FGF400TPB(5ℓ)
[外形寸法] W530 × D600 × H265
[標準IP] 10.5kW
[価格] 285,000 円(税別)

(株)フジマック



据置型(平底式)

■ DH-TGFL-C35(9ℓ)
[外形寸法] W350 × D600 × H800
[標準IP] 5.5kW
[価格] 294,000 円(税別)

■ DH-TGFL-C45(12ℓ)
[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 12.0kW
[価格] 308,000 円(税別)

タニコー(株)

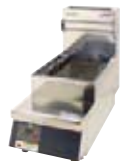
■ DH-TGFL-C55(15ℓ)
[外形寸法] W550 × D600 × H800
[標準IP] 15.0kW
[価格] 338,000 円(税別)



卓上型(平底式)

■ FGF98(9ℓ)
[外形寸法] W400 × D550 × H250
[標準IP] 7.8kW
[価格] 345,000 円(税別)

(株)フジマック



卓上型(平底式)

■ FGF147(14ℓ)
[外形寸法] W350 × D750 × H385
[標準IP] 7.2kW
[価格] 598,000 円(税別)

(株)フジマック



卓上型

■ NB-TCFL-C4045G(12ℓ)
[外形寸法] W400 × D450 × H410
[標準IP] 5.1kW
[価格] 135,000 円(税別)

タニコー(株)



卓上型

■ DH-TCFL-C4050G(6ℓ)
[外形寸法] W400 × D500 × H300
[標準IP] 4.4kW
[価格] 183,000 円(税別)

タニコー(株)



据置型

■ MGF-C13J(13ℓ)
[外形寸法] W330 × D610 × H800
[標準IP] 6.4kW
[価格] 173,000 円(税別)

■ MGF-C18J(18ℓ)
[外形寸法] W430 × D610 × H800
[標準IP] 8.72kW
[価格] 188,000 円(税別)

■ MGF-C23J(23ℓ)
[外形寸法] W530 × D610 × H800
[標準IP] 11.6kW
[価格] 199,000 円(税別)

■ MGF-C13FJ(13ℓ)
[外形寸法] W330 × D610 × H800
[標準IP] 6.4kW
[価格] 220,000 円(税別)
※ファストフード用

据置型(2槽式)

■ MGF-C13WJ(13ℓ×2槽)
[外形寸法] W630 × D610 × H800
[標準IP] 12.8kW
[価格] 292,000 円(税別)

■ MGF-C18WJ(18ℓ×2槽)
[外形寸法] W830 × D610 × H800
[標準IP] 17.4kW
[価格] 323,000 円(税別)

■ MGF-C23WJ(23ℓ×2槽)
[外形寸法] W1,030 × D610 × H800
[標準IP] 23.3kW
[価格] 332,000 円(税別)

(株)マルゼン



据置型(2槽式)

■ PF-2S(14ℓ×2槽)
[外形寸法] W407 × D780 × H1,231
[標準IP] 18.6kW
[価格] 1,280,000 円(税別)

■ PF-11S(27ℓ×2槽)
[外形寸法] W794 × D780 × H1,231
[標準IP] 37.2kW
[価格] 1,880,000 円(税別)

(株)パロマ



据置型

■ RFA-S456TF(18ℓ)
[外形寸法] W450 × D598 × H800
[標準IP] 11.4kW
[価格] 188,000 円(税別)

リンナイ(株)

コンベクションオーブン



リンナイ(株)

■ RCK-S20AS3
[外形寸法] W600 × D703 × H874
[標準IP] 9.3kW
[価格] 438,000 円(税別)

据置型
■ RCK-S10AS
[外形寸法] W470 × D633 × H586
[標準IP] 6.16kW
[価格] 228,000 円(税別)

鉄板焼テーブル



山岡金属工業(株)

座卓(黒皮鉄板)

■ TBGT-3640SF 和卓(2人掛け用)
[外形寸法] W900 × D800 × H350
[標準IP] 2.7kW
[価格] 174,000 円(税別)

■ TBGT-3660SF 和卓(4人掛け用)
[外形寸法] W1,200 × D800 × H350
[標準IP] 3.7kW
[価格] 174,000 円(税別)

■ TBGT-3690SF 和卓(6人掛け用)
[外形寸法] W1,800 × D800 × H350
[標準IP] 5.4kW
[価格] 218,000 円(税別)

座卓(みがき鉄板)

■ TBGT-3640PF 和卓(2人掛け用)
[外形寸法] W900 × D800 × H350
[標準IP] 2.7kW
[価格] 174,000 円(税別)

■ TBGT-3660PF 和卓(4人掛け用)
[外形寸法] W1,200 × D800 × H350
[標準IP] 3.7kW
[価格] 174,000 円(税別)

■ TBGT-3690PF 和卓(6人掛け用)
[外形寸法] W1,800 × D800 × H350
[標準IP] 5.4kW
[価格] 218,000 円(税別)

※その他サイズはメーカーにお問い合わせください。

テーブル(黒皮鉄板)

■ TBGT-3640SF 洋卓(2人掛け用)
[外形寸法] W900 × D800 × H700
[標準IP] 2.7kW
[価格] 186,000 円(税別)

■ TBGT-3660SF 洋卓(4人掛け用)
[外形寸法] W1,200 × D800 × H700
[標準IP] 3.7kW
[価格] 186,000 円(税別)

■ TBGT-3690SF 洋卓(6人掛け用)
[外形寸法] W1,800 × D800 × H700
[標準IP] 5.4kW
[価格] 229,000 円(税別)

テーブル(みがき鉄板)

■ TBGT-3640PF 洋卓(2人掛け用)
[外形寸法] W900 × D800 × H700
[標準IP] 2.7kW
[価格] 186,000 円(税別)

■ TBGT-3660PF 洋卓(4人掛け用)
[外形寸法] W1,200 × D800 × H700
[標準IP] 3.7kW
[価格] 186,000 円(税別)

■ TBGT-3690PF 洋卓(6人掛け用)
[外形寸法] W1,800 × D800 × H700
[標準IP] 5.4kW
[価格] 229,000 円(税別)

鉄板焼カウンターユニット



山岡金属工業(株)

■ TCU-126CK
[外形寸法] W1,220 × D790 × H800
[標準IP] 12.6kW
[価格] 720,000 円(税別)

■ TCU-156CK
[外形寸法] W1,520 × D790 × H800
[標準IP] 16.8kW
[価格] 830,000 円(税別)

■ TCU-186CK
[外形寸法] W1,820 × D790 × H800
[標準IP] 21.0kW
[価格] 940,000 円(税別)

■ TCU-216CK
[外形寸法] W2,120 × D790 × H800
[標準IP] 25.2kW
[価格] 1,070,000 円(税別)

■ TCU-246CK
[外形寸法] W2,420 × D790 × H800
[標準IP] 29.4kW
[価格] 1,130,000 円(税別)

■ TCU-276CK
[外形寸法] W2,720 × D790 × H800
[標準IP] 29.4kW
[価格] 1,270,000 円(税別)

■ TCU-306CK
[外形寸法] W3,020 × D790 × H800
[標準IP] 33.6kW
[価格] 1,350,000 円(税別)

※その他サイズはメーカーにお問い合わせください。

デジタル式

■ TCU-126CKA
[外形寸法] W1,220 × D790 × H800
[標準IP] 12.6kW
[価格] 960,000 円(税別)

■ TCU-156CKA
[外形寸法] W1,520 × D790 × H800
[標準IP] 16.8kW
[価格] 1,160,000 円(税別)

■ TCU-186CKA
[外形寸法] W1,820 × D790 × H800
[標準IP] 21.0kW
[価格] 1,360,000 円(税別)

■ TCU-216CKA
[外形寸法] W2,120 × D790 × H800
[標準IP] 25.2kW
[価格] 1,460,000 円(税別)

■ TCU-246CKA
[外形寸法] W2,420 × D790 × H800
[標準IP] 29.4kW
[価格] 1,560,000 円(税別)

■ TCU-276CKA
[外形寸法] W2,720 × D790 × H800
[標準IP] 29.4kW
[価格] 1,660,000 円(税別)

■ TCU-306CKA
[外形寸法] W3,020 × D790 × H800
[標準IP] 33.6kW
[価格] 1,860,000 円(税別)

麺ゆで器



北沢産業(株)

■ KEK-106(6テボ)
[外形寸法] W450 × D700 × H800
[標準IP] 12.2kW
[価格] 630,000 円(税別)

自動



北沢産業(株)

■ KEK-106AL(6テボ)
[外形寸法] W600 × D700 × H800
[標準IP] 12.2kW
[価格] 1,230,000 円(税別)
※オートリフト2付

自動



タニコー(株)

■ TU-50N(4テボ)
[外形寸法] W500 × D600 × H800
[標準IP] 9.3kW
[価格] 398,000 円(税別)

■ TU-60N(6テボ)
[外形寸法] W600 × D600 × H800
[標準IP] 13.9kW
[価格] 448,000 円(税別)

■ TU-50AN(6テボ)
[外形寸法] W500 × D750 × H800
[標準IP] 13.9kW
[価格] 429,000 円(税別)

■ TU-60AN(9テボ)
[外形寸法] W600 × D750 × H800
[標準IP] 17.4kW
[価格] 493,000 円(税別)

2槽式

■ TU-90WN(4テボ×2槽)
[外形寸法] W900 × D600 × H800
[標準IP] 18.6kW
[価格] 782,000 円(税別)

■ TU-90AWN(6テボ×2槽)
[外形寸法] W900 × D750 × H800
[標準IP] 27.9kW
[価格] 853,000 円(税別)

自動



日本洗浄機(株)

■ TU-50AN-AL(6テボ)
[外形寸法] W660 × D750 × H800
[標準IP] 13.9kW
[価格] 949,000 円(税別)
※オートリフト2付

■ UM651G(6テボ)
[外形寸法] W540 × D700 × H1,175*
[標準IP] 18.6kW
[価格] 1,120,000 円(税別)
※オートリフト2付

■ UMR371G(3テボ)
[外形寸法] W330 × D700 × H1,175*
[標準IP] 9.3kW
[価格] 690,000 円(税別)
※オートリフト右付

■ UML371G(3テボ)
[外形寸法] W330 × D700 × H1,175*
[標準IP] 9.3kW
[価格] 690,000 円(税別)
※オートリフト左付

*高さは排気筒含む

無沸騰自動



日本洗浄機(株)

■ UM721G(6テボ)
[外形寸法] W504 × D700 × H1,275*
[標準IP] 18.6kW
[価格] 1,350,000 円(税別)
※オートリフト2付

■ UMR521G(3テボ)
[外形寸法] W330 × D700 × H1,275*
[標準IP] 9.3kW
[価格] 840,000 円(税別)
※オートリフト右付

■ UML521G(3テボ)
[外形寸法] W330 × D700 × H1,275*
[標準IP] 9.3kW
[価格] 840,000 円(税別)
※オートリフト左付

*高さは排気筒含む

卓上平底



(株)フジマック

■ FGNB456304 テボ付(4テボ)
[外形寸法] W450 × D630 × H800
[標準IP] 16.3kW
[価格] 532,720 円(税別)
※注文生産品

■ FGNB606306 テボ付(6テボ)
[外形寸法] W600 × D630 × H800
[標準IP] 24.4kW
[価格] 661,580 円(税別)
※注文生産品

■ FGNB149(2バスケット)
[外形寸法] W350 × D750 × H385
[標準IP] 9.3kW
[価格] 553,000 円(税別)

■ FGNB457806 テボ付(6テボ)
[外形寸法] W450 × D780 × H800
[標準IP] 20.9kW
[価格] 631,580 円(税別)
※注文生産品

■ FGNB607809 テボ付(9テボ)
[外形寸法] W600 × D780 × H800
[標準IP] 32.6kW
[価格] 780,370 円(税別)
※注文生産品

自動



(株)マルゼン

■ MRL-04C(4テボ)
[外形寸法] W600 × D600 × H800
[標準IP] 13.4kW
[価格] 785,000 円(税別)
※オートリフト2付

■ MRL-06C(6テボ)
[外形寸法] W600 × D700 × H800
[標準IP] 18.0kW
[価格] 948,000 円(税別)
※オートリフト2付



(株)マルゼン

■ MRLN-04C(4テボ)
[外形寸法] W450 × D600 × H800
[標準IP] 13.4kW
[価格] 358,000 円(税別)

■ MRLN-06C(6テボ)
[外形寸法] W450 × D700 × H800
[標準IP] 18.0kW
[価格] 415,000 円(税別)



(株)メイトー

■ MU-2S(2テボ)
[外形寸法] W310 × D620 × H750
[標準IP] 5.8kW
[価格] 268,000 円(税別)

■ MU-4S(4テボ)
[外形寸法] W520 × D620 × H750
[標準IP] 12.0kW
[価格] 594,000 円(税別)

■ MU-6S(6テボ)
[外形寸法] W520 × D820 × H750
[標準IP] 16.0kW
[価格] 714,000 円(税別)



(株)フジマック

片面扉
■ FGDB5(5カゴ)
[外形寸法] W540 × D550 × H1,900
[標準IP] 2.4kW
[価格] 861,900 円(税別)

■ FGDB10(10カゴ)
[外形寸法] W900 × D550 × H1,900
[標準IP] 4.8kW
[価格] 1,111,800 円(税別)

■ FGDB15(15カゴ)
[外形寸法] W1,300 × D550 × H1,900
[標準IP] 6.0kW
[価格] 1,206,700 円(税別)

■ FGDB20(20カゴ)
[外形寸法] W1,750 × D550 × H1,900
[標準IP] 9.0kW
[価格] 1,477,600 円(税別)

両面扉
■ FGDBW10(10カゴ)
[外形寸法] W540 × D950 × H1,900
[標準IP] 4.8kW
[価格] 1,171,800 円(税別)

■ FGDBW20(20カゴ)
[外形寸法] W900 × D950 × H1,900
[標準IP] 9.0kW
[価格] 1,351,600 円(税別)

■ FGDBW30(30カゴ)
[外形寸法] W1,300 × D950 × H1,900
[標準IP] 9.0kW
[価格] 1,549,400 円(税別)

■ FGDBW40(40カゴ)
[外形寸法] W1,750 × D950 × H1,900
[標準IP] 12.0kW
[価格] 1,901,200 円(税別)

めん釜



(株)メイトー

■ M-90UE3(30ℓ)
[外形寸法] W905 × D900 × H750
[標準IP] 18.0kW
[価格] 556,000 円(税別)

■ M-90UF3(30ℓ)
[外形寸法] W900 × D900 × H750
[標準IP] 23.5kW
[価格] 650,000 円(税別)

■ M-80US(60ℓ)
[外形寸法] W820 × D970 × H750
[標準IP] 29.0kW
[価格] 1,320,000 円(税別)

■ M-50USA(35ℓ)
[外形寸法] W520 × D650 × H750
[標準IP] 16.3kW
[価格] 588,000 円(税別)
※生めん用カゴ付

■ M-50USB(35ℓ)
[外形寸法] W520 × D650 × H750
[標準IP] 16.3kW
[価格] 590,000 円(税別)
※スパゲティ用カゴ付

■ M-50USC(35ℓ)
[外形寸法] W520 × D650 × H750
[標準IP] 16.3kW
[価格] 576,000 円(税別)
※冷凍めん用手棒付

スパゲティボイラー



タニコー(株)

反転角カゴ式
■ TG-SBR-1(43ℓ)
[外形寸法] W500 × D650 × H800
[標準IP] 9.34kW
[価格] 512,000 円(税別)

■ TG-SBR-2(86ℓ)
[外形寸法] W900 × D650 × H800
[標準IP] 18.6kW
[価格] 861,000 円(税別)
※2槽式

角カゴ式
■ TG-SBK-1(38ℓ)
[外形寸法] W500 × D600 × H800
[標準IP] 9.34kW
[価格] 449,000 円(税別)

■ TG-SBK-2(76ℓ)
[外形寸法] W900 × D600 × H800
[標準IP] 18.6kW
[価格] 771,000 円(税別)
※2槽式



(株)明城製作所

片面扉
■ MGS-5M-S(5カゴ)
[外形寸法] W630 × D530 × H1,830
[標準IP] 3.5kW
[価格] 740,000 円(税別)

■ MGS-10M-S(10カゴ)
[外形寸法] W1,030 × D530 × H1,830
[標準IP] 4.6kW
[価格] 886,000 円(税別)

■ MGS-15M-S(15カゴ)
[外形寸法] W1,430 × D530 × H1,830
[標準IP] 5.3kW
[価格] 1,008,000 円(税別)

■ MGS-20M-S(20カゴ)
[外形寸法] W1,920 × D530 × H1,830
[標準IP] 7.0kW
[価格] 1,420,000 円(税別)

■ MGS-25M-S(25カゴ)
[外形寸法] W2,320 × D530 × H1,830
[標準IP] 7.7kW
[価格] 1,604,000 円(税別)

■ MGS-30M-S(30カゴ)
[外形寸法] W2,720 × D530 × H1,830
[標準IP] 8.1kW
[価格] 1,755,000 円(税別)

■ MGW-10M-S(10カゴ)
[外形寸法] W630 × D930 × H1,830
[標準IP] 4.6kW
[価格] 885,000 円(税別)

■ MGW-20M-S(20カゴ)
[外形寸法] W1,030 × D930 × H1,830
[標準IP] 7.0kW
[価格] 1,241,000 円(税別)

■ MGW-30M-S(30カゴ)
[外形寸法] W1,430 × D930 × H1,830
[標準IP] 8.1kW
[価格] 1,346,000 円(税別)

■ MGW-40M-S(40カゴ)
[外形寸法] W1,830 × D930 × H1,830
[標準IP] 10.5kW
[価格] 1,704,000 円(税別)

■ MGW-50M-S(50カゴ)
[外形寸法] W2,230 × D930 × H1,830
[標準IP] 11.2kW
[価格] 1,864,000 円(税別)

■ MGW-60M-S(60カゴ)
[外形寸法] W2,720 × D930 × H1,830
[標準IP] 11.5kW
[価格] 2,298,000 円(税別)

両面扉
■ MGS-5M-W(5カゴ)
[外形寸法] W630 × D530 × H1,830
[標準IP] 3.5kW
[価格] 782,000 円(税別)

■ MGS-10M-W(10カゴ)
[外形寸法] W1,030 × D530 × H1,830
[標準IP] 4.6kW
[価格] 940,000 円(税別)

■ MGS-15M-W(15カゴ)
[外形寸法] W1,430 × D530 × H1,830
[標準IP] 5.3kW
[価格] 1,099,000 円(税別)

■ MGS-20M-W(20カゴ)
[外形寸法] W1,920 × D530 × H1,830
[標準IP] 7.0kW
[価格] 1,533,000 円(税別)

■ MGS-25M-W(25カゴ)
[外形寸法] W2,320 × D530 × H1,830
[標準IP] 7.7kW
[価格] 1,780,000 円(税別)

■ MGS-30M-W(30カゴ)
[外形寸法] W2,720 × D530 × H1,830
[標準IP] 8.1kW
[価格] 1,905,000 円(税別)

■ MGW-10M-W(10カゴ)
[外形寸法] W630 × D930 × H1,830
[標準IP] 4.6kW
[価格] 929,000 円(税別)

■ MGW-20M-W(20カゴ)
[外形寸法] W1,030 × D930 × H1,830
[標準IP] 7.0kW
[価格] 1,314,000 円(税別)

■ MGW-30M-W(30カゴ)
[外形寸法] W1,430 × D930 × H1,830
[標準IP] 8.1kW
[価格] 1,418,000 円(税別)

■ MGW-40M-W(40カゴ)
[外形寸法] W1,830 × D930 × H1,830
[標準IP] 10.5kW
[価格] 1,822,000 円(税別)

■ MGW-50M-W(50カゴ)
[外形寸法] W2,230 × D930 × H1,830
[標準IP] 11.2kW
[価格] 1,959,000 円(税別)

■ MGW-60M-W(60カゴ)
[外形寸法] W2,720 × D930 × H1,830
[標準IP] 11.5kW
[価格] 2,388,000 円(税別)

食器消毒保管庫



(株)AiHO

片面扉
■ GS-253S(5カゴ)
[外形寸法] W700 × D550 × H1,860
[標準IP] 3.5kW
[価格] 710,000 円(税別)

■ GS-503S(10カゴ)
[外形寸法] W1,085 × D550 × H1,860
[標準IP] 4.5kW
[価格] 895,000 円(税別)

■ GS-753S(15カゴ)
[外形寸法] W1,470 × D550 × H1,860
[標準IP] 6.4kW
[価格] 995,000 円(税別)

■ GW-503S(10カゴ)
[外形寸法] W700 × D950 × H1,860
[標準IP] 4.5kW
[価格] 875,000 円(税別)

■ GW-1003S(20カゴ)
[外形寸法] W1,085 × D950 × H1,860
[標準IP] 6.4kW
[価格] 1,040,000 円(税別)

■ GW-1503S(30カゴ)
[外形寸法] W1,470 × D950 × H1,860
[標準IP] 8.0kW
[価格] 1,090,000 円(税別)

両面扉
■ GS-253W(5カゴ)
[外形寸法] W700 × D550 × H1,860
[標準IP] 3.5kW
[価格] 785,000 円(税別)

■ GS-503W(10カゴ)
[外形寸法] W1,085 × D550 × H1,860
[標準IP] 4.5kW
[価格] 1,000,000 円(税別)

■ GS-753W(15カゴ)
[外形寸法] W1,470 × D550 × H1,860
[標準IP] 6.4kW
[価格] 1,100,000 円(税別)

■ GW-503W(10カゴ)
[外形寸法] W700 × D950 × H1,860
[標準IP] 4.5kW
[価格] 945,000 円(税別)

■ GW-1003W(20カゴ)
[外形寸法] W1,085 × D950 × H1,860
[標準IP] 6.4kW
[価格] 1,140,000 円(税別)

■ GW-1503W(30カゴ)
[外形寸法] W1,470 × D950 × H1,860
[標準IP] 8.0kW
[価格] 1,200,000 円(税別)

食器洗浄機



ボックス形

■ KWDE-62(50Hz・60ラック/60Hz・62ラック)
[外形寸法] W670 × D615 × H1,420
[標準IP] 9.7kW
[価格] 1,650,000 円(税別)

北沢産業(株)



ボックス形

■ SD514GSH(60ラック)
[外形寸法] W835 × D697 × H1,385
[標準IP] 18.6kW
[価格] 1,650,000 円(税別)

日本洗浄機(株)



ボックス形

■ JWE-680A-SG2(68ラック)
[外形寸法] W640 × D655 × H1,441
[標準IP] —kW
[価格] 1,420,000 円(税別)

ホシザキ電機(株)



ボックス形

■ MDD6CE(100V)
[外形寸法] W640 × D670 × H1,445
[標準IP] —kW
[価格] 1,093,000 円(税別)

(株)マルゼン

■ Mddb6CE(200V)

[外形寸法] W640 × D670 × H1,445
[標準IP] —kW
[価格] 1,210,000 円(税別)

ブースター

■ WB-25H-680-S
[外形寸法] W287 × D531 × H760
[標準IP] 29.1kW
[価格] 385,000 円(税別)

ブースター

■ WB-SC21B
[外形寸法] W310 × D625 × H750
[標準IP] 20.9kW
[価格] 327,000 円(税別)

連続フライヤ



アサヒ装設(株)

■ DC-15G-S(90ℓ)

[外形寸法] W1,460 × D1,710 × H1,805
[標準IP] 44.0kW
[価格] 3,640,000 円(税別)

■ DC-20G-S(120ℓ)

[外形寸法] W1,460 × D2,210 × H1,805
[標準IP] 60.0kW
[価格] 4,560,000 円(税別)

■ DC-25G-S(155ℓ)

[外形寸法] W1,460 × D2,810 × H1,805
[標準IP] 88.0kW
[価格] 5,385,000 円(税別)

■ DBC-33A-S(185ℓ)

[外形寸法] W1,575 × D3,385 × H1,800
[標準IP] 100.0kW
[価格] 7,055,000 円(税別)

■ DBC-43A-S(245ℓ)

[外形寸法] W1,575 × D4,835 × H1,800
[標準IP] 149.0kW
[価格] 8,505,000 円(税別)

■ DBC-53A-S(305ℓ)

[外形寸法] W1,575 × D5,385 × H1,800
[標準IP] 196.0kW
[価格] 10,045,000 円(税別)

■ DBC-63A-S(365ℓ)

[外形寸法] W1,575 × D6,385 × H1,800
[標準IP] 246.0kW
[価格] 11,610,000 円(税別)

連続過熱蒸気オーブン



(株)中西製作所

■ SVMG-1W

[外形寸法] W3,000 × D1,825 × H1,855
[標準IP] 74.4kW
[価格] 15,000,000 円(税別)

コンベアタイプ食器洗浄機



北沢産業(株)

■ KJWEU/F-1SA-OG(1タンク)

[外形寸法] W2,518 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 5,650,000 円(税別)

■ KJWEU/F-1SB-OG(1タンク)

[外形寸法] W2,918 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 6,100,000 円(税別)

■ KJWEU/F-1LB-OG(1タンク)

[外形寸法] W3,068 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 6,300,000 円(税別)

■ KJWEU/F-1SC-OG(1タンク)

[外形寸法] W3,168 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 6,450,000 円(税別)

■ KJWEU/F-1LC-OG(1タンク)

[外形寸法] W3,318 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 6,600,000 円(税別)

■ KJWEU/F-1SPA-OG(1タンク)

[外形寸法] W3,219 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 7,800,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2SA-OG(2タンク)

[外形寸法] W3,619 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 8,050,000 円(税別)

ブースター

■ GB-IV-OG型

[外形寸法] W690 × D745 × H1,500
[標準IP] 69.8kW
[価格] 6,100,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2SB-OG(2タンク)

[外形寸法] W4,019 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 8,500,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2LB-OG(2タンク)

[外形寸法] W4,169 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 8,600,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2SC-OG(2タンク)

[外形寸法] W4,269 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 8,800,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2LC-OG(2タンク)

[外形寸法] W4,419 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 8,950,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2LPB-OG(2タンク)

[外形寸法] W4,870 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 11,100,000 円(税別)

■ KJWEU/F-2LPC-OG(2タンク)

[外形寸法] W5,120 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 11,200,000 円(税別)

■ KJWEU/F-3LPC-OG(3タンク)

[外形寸法] W6,211 × D945 × H2,060
[標準IP] —kW
[価格] 13,400,000 円(税別)

蒸気ブースター

■ SB-100N-OG型

[外形寸法] W950 × D480 × H630
[蒸気消費量] 130kg/h
[価格] 1,020,000 円(税別)

フライトタイプ(蒸気式10℃/低温ドライヤー熱交換システム)

■ B190PYSC

[外形寸法] W4,100 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 12,560,000 円(税別)

■ B190PZYSC

[外形寸法] W4,600 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 14,090,000 円(税別)

■ B230VAPYSC

[外形寸法] W5,400 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 16,340,000 円(税別)

■ B230VAPZYSC

[外形寸法] W5,900 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 17,850,000 円(税別)

■ B230VPYSC

[外形寸法] W5,100 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 15,960,000 円(税別)

■ B230VPZYSC

[外形寸法] W5,600 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 17,450,000 円(税別)

■ B460VAPYSC

[外形寸法] W6,600 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 19,520,000 円(税別)

■ B460VAPZYSC

[外形寸法] W7,100 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 20,980,000 円(税別)

■ B460VPYSC

[外形寸法] W6,300 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 19,140,000 円(税別)

■ B460VPZYSC

[外形寸法] W6,800 × D1,020 × H2,010
[標準IP] —kW
[価格] 20,600,000 円(税別)

■ K200PYSC

[外形寸法] W1,950 × D940 × H2,050
[標準IP] —kW
[価格] 5,880,000 円(税別)

■ K200PZYSC

[外形寸法] W2,450 × D940 × H2,050
[標準IP] —kW
[価格] 8,400,000 円(税別)

■ K200VAPYSC

[外形寸法] W2,750 × D940 × H2,050
[標準IP] —kW
[価格] 9,290,000 円(税別)

■ K200VAPZYSC

[外形寸法] W3,250 × D940 × H2,050
[標準IP] —kW
[価格] 11,820,000 円(税別)



meiko社

連続炊飯機

- **ARS-15R(17釜)**
 [外形寸法] W1,952 × D840 × H1,470
 [標準IP] 69.0kW
 [価格] 未定
 ※特機仕様
- **ARS-15GR(17釜)**
 [外形寸法] W1,952 × D840 × H1,470
 [標準IP] 69.0kW
 [価格] 3,360,000 円(税別)
- **ARS-25SR(20釜)**
 [外形寸法] W2,345 × D1,080 × H1,530
 [標準IP] 105.3kW
 [価格] 3,700,000 円(税別)
 ※特機仕様
- **ARS-25GR(20釜)**
 [外形寸法] W2,345 × D1,080 × H1,530
 [標準IP] 105.3kW
 [価格] 3,800,000 円(税別)
- **ARS-35SR(30釜)**
 [外形寸法] W4,210 × D1,100 × H1,675
 [標準IP] 156.5kW
 [価格] 5,920,000 円(税別)
 ※特機仕様
- **ARS-35GR(30釜)**
 [外形寸法] W4,210 × D1,100 × H1,675
 [標準IP] 156.5kW
 [価格] 6,020,000 円(税別)
- **ARS-45SR(40釜)**
 [外形寸法] W4,740 × D1,100 × H1,675
 [標準IP] 207.8kW
 [価格] 6,340,000 円(税別)
 ※特機仕様
- **ARS-45GR(40釜)**
 [外形寸法] W4,740 × D1,100 × H1,675
 [標準IP] 207.8kW
 [価格] 6,440,000 円(税別)
- **ARS-300VE(30釜)**
 [外形寸法] W6,550 × D1,535 × H2,415
 [標準IP] 154.1kW
 [価格] 都度見積
- **ARS-400D(40釜)**
 [外形寸法] W7,350 × D1,525 × H2,830
 [標準IP] 287.8kW
 [価格] 18,240,000 円(税別)
- **ARS-400VE(40釜)**
 [外形寸法] W7,900 × D1,517 × H2,415
 [標準IP] 200.6kW
 [価格] 都度見積
- **ARS-600D(60釜)**
 [外形寸法] W10,000 × D1,525 × H2,830
 [標準IP] 441.9kW
 [価格] 24,200,000 円(税別)
- **ARS-600VE(60釜)**
 [外形寸法] W10,600 × D1,535 × H2,415
 [標準IP] 308.1kW
 [価格] 都度見積
- **ARS-800D(80釜)**
 [外形寸法] W12,500 × D1,525 × H2,830
 [標準IP] 575.6kW
 [価格] 29,980,000 円(税別)
- **ARS-800VE(80釜)**
 [外形寸法] W13,300 × D1,535 × H2,415
 [標準IP] 401.2kW
 [価格] 都度見積

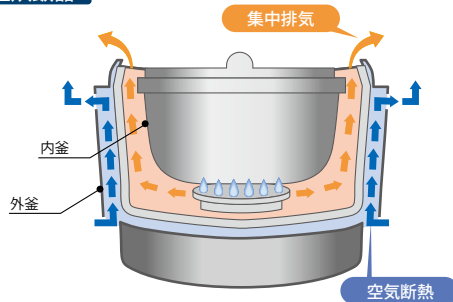


(株) AiHO

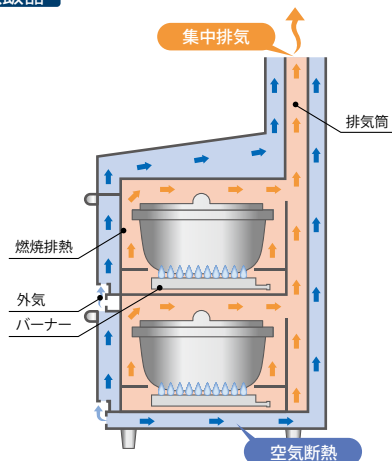
「涼厨」のしくみ

← 空気の流れ → 燃焼排熱

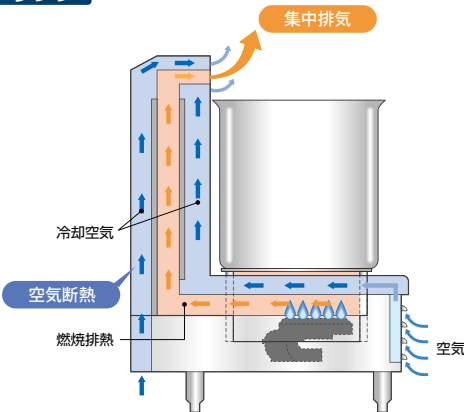
丸型炊飯器



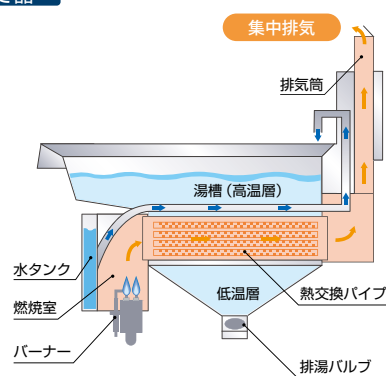
立体炊飯器



ローレンジ



麺ゆで器



ガスの涼しい厨房機器「涼厨(すずちゅう)」

- ガス機器の安全性を担保するために、(財)日本ガス機器検査協会(JIA)は客観的・中立的な第三者認証機関として、ガス機器の検査・認証を行っています。
- その認証のひとつとして、厨房機器が発する熱を削減して厨房室内での作業環境を向上させる業務用ガス厨房機器の認証(作業環境向上ガス機器認証)を、2007年8月1日より開始しました。
- 従来の安全基準検査の他に、以下の適合条件を設けて検査を行います。

安全基準 + **快適性基準**

- つまみの温度が50℃以下
- 機器前面の表面温度が65℃以下
- 側面・後面の機器表面温度が75℃以下
- 使用者に排気熱が及ばない構造等

ガス機器検査協会
による認証マーク



ガス事業者による
商品のロゴマーク



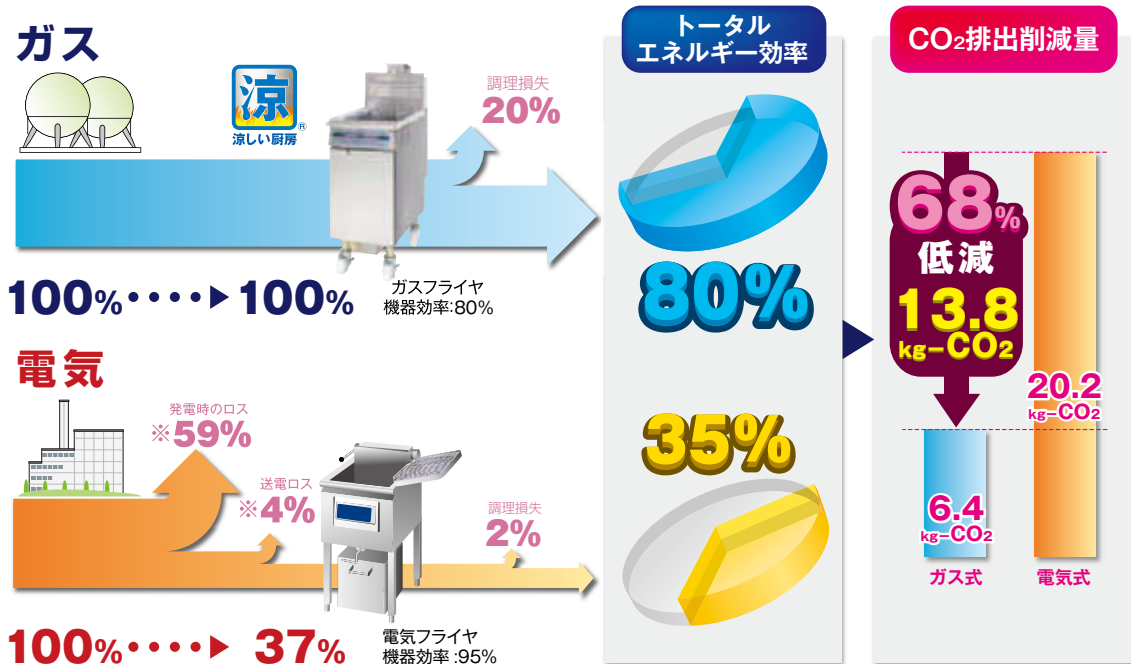
※対応ガス種はメーカーにお問い合わせください。 ※価格はメーカーの希望小売価格です。掲載の価格は平成23年7月1日現在の価格です。

ガス厨房はエコ厨房

省エネ性と省CO₂に優れたガス厨房で 地球温暖化防止に貢献！

都市ガス製造所や発電所からお客さままでのトータルエネルギー効率(一次エネルギー換算)で見ると、発電ロスや送電ロスがないガスの方が省エネルギーであることがわかります。また、ガス厨房は省エネと同時にCO₂の排出量も大幅に低減可能。ガス厨房を選ぶことは、明るい未来を選ぶことです。

たとえばフライヤでガスと電気を比べてみると…



※出典:平成17年度省エネ改正法の解説 工場・事業場編(財)省エネルギーセンター発行

CO₂排出削減量の試算条件:揚げ物をする際に100MJの熱を必要とすると仮定して算出。<ガス式>ガスフライヤ機器効率80%、ガス使用量2.8Nm³、都市ガス:単位発熱量45MJ/Nm³、CO₂排出係数2.29kg-CO₂/Nm³<電気式>電気フライヤ機器効率95%、電気使用量29.2kWh CO₂排出係数0.69kg-CO₂/kWh(火力電源係数)

■お問い合わせは

■発行