

# 日本総合研究所東京本社 社員食堂における アイホーのオール電化厨房について

神戸 貴史 (かんべ たかし) 株式会社アイホー 埼玉営業所 所長

家庭用でIHクッキングヒーターの普及が進むなか、業務用でも電化厨房に注目が集まってきている。病院、福祉施設、給食センター、飲食店…厨房環境の改善やコントロールの容易さなど、より良い厨房を目指した取り組みが進んでいる。これら電化厨房の事例をシリーズで紹介していく。  
今回は「社員食堂」の事例を取り上げる。

## 1. はじめに

株式会社日本総合研究所東京本社は、平成24年1月、大崎フォレストビルディングへ、都内7拠点の統合に伴う移転を行った。同ビルは地上21階、地下2階の高層ビルで、日本総合研究所は2階から13階まで入居している。社員食堂は13階に位置し、東京都内を一望できる景観の美しい食堂である。高層ビルと言うこともあり、安全で且つ環境に優しいオール電化の厨房設備を採用している。



写真1 大崎フォレストビル外観

## 2. 施設概要

名称	株式会社日本総合研究所 東京本社
所在地	東京都品川区五反田2丁目18番1号 大崎フォレストビルディング
敷地面積	10,911.18㎡
建築面積	3,410㎡
構造	鉄骨造、鉄骨鉄筋コンクリート造
工期	平成21年11月30日～平成23年12月末日
設計者	㈱竹中工務店
施工者	㈱竹中工務店
厨房	㈱アイホー

## 3. 給食概要

食数	昼食 2,160食 夕食 150食 カフェ 1,400人
利用対象	社員及び外来者
提供方法	カフェテリア
メニュー数	10メニュー + バイキング ・セットメニュー4品 ・和 麵 2品 ・中華 麵 2品 ・カレー 1品 ・丼(スナック) 1品 ・バイキング(ライス・スープ等)
精算方式	オートレジスター