

レイアウト検討条件 厨房等スペース①

(1) レイアウト検討に際し、変更できない項目

- ・ 飲食スペースと厨房等スペースの範囲
- ・ 風除室、出入口、搬入口、パイプスペース、グリストラップ、防火区画、多機能トイレの位置
- ・ 厨房等スペースの内装仕上げ

※仕様は、【参考 部分詳細図（断面図）】参照

- ・ 各インフラ利用量および契約量

電気：最大利用可能量 電灯27kVA 動力56kVA

ガス：想定契約量 ガス30号メーター(26.67m³/h相当)

(2) 事業者決定後、提案内容を踏まえ、変更協議が可能な事項

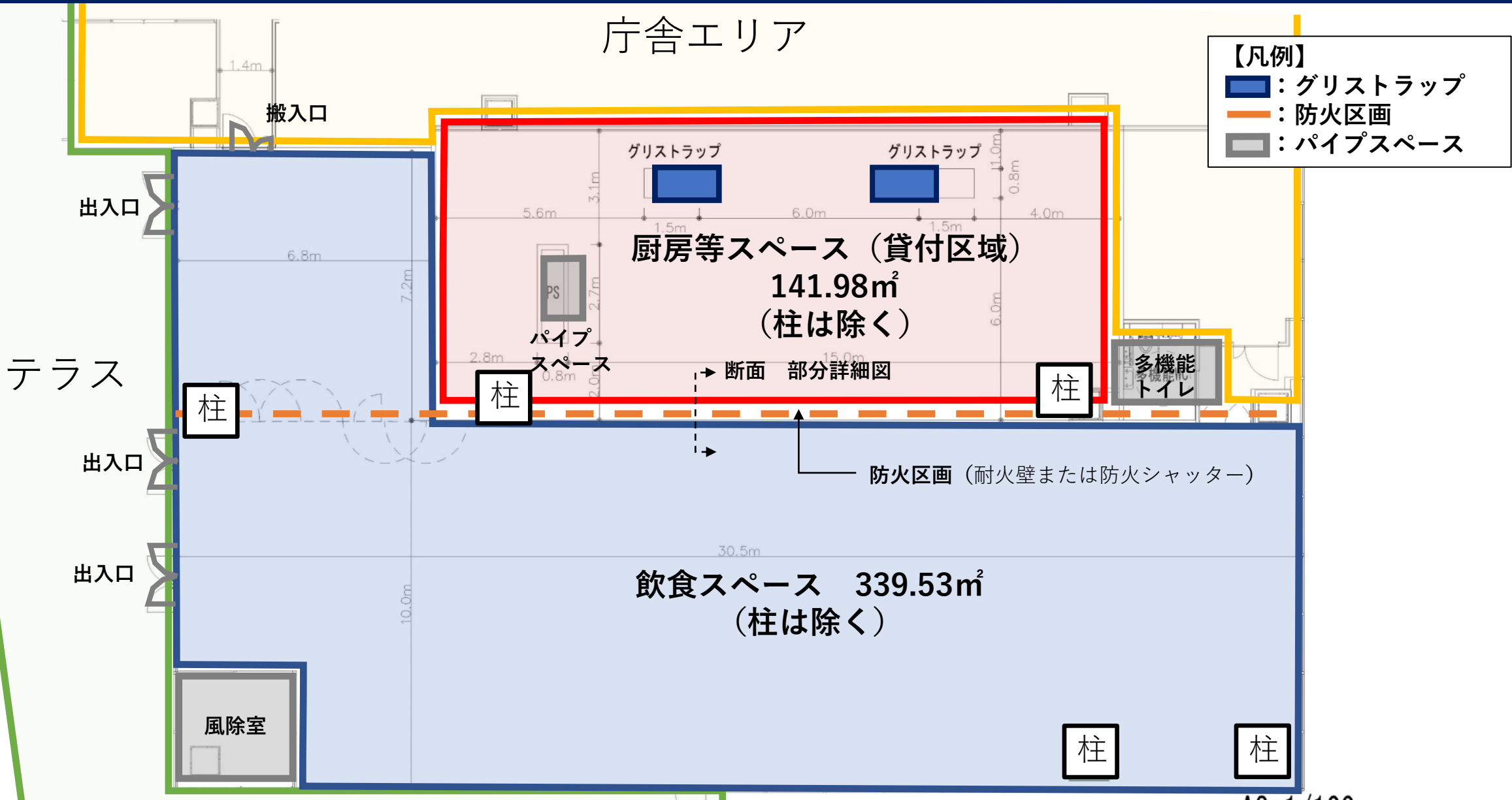
- ・ 飲食スペースの内装仕上げおよび照明計画

※現時点の仕様は、【参考 部分詳細図（断面図）】参照

(3) その他注意事項

- ・ 厨房等スペース内に計画する厨房と洗浄室の合計面積は、100m²以下としてください。
- ・ 本計画は、世田谷区ユニバーサルデザイン推進条例の対象となるため、事業者決定後、事業者提案レイアウトを踏まえ、区で、関係部署との協議を行います。協議結果により、提案レイアウトに変更が生じる場合もあります。
- ・ 事業者決定後、区で、提案レイアウトにあわせて、防災設備（スプリンクラー、排煙、自動火災報知設備、誘導灯など）等の法的に必要な設備の配置検討を行います。検討結果により、提案レイアウトに変更が生じる場合もあります。
- ・ 事業者決定後、改めて、厨房エリアの厨房機器リスト及びレイアウトを、令和7年4月下旬までに区へ提出していただきます。
- ・ 事業者決定後、外部に向けた店舗看板等の計画は、区と協議の上、決定致します。
- ・ 厨房等スペースのレイアウトは、従業員占用の事務室、更衣室、トイレを設置するとともに、食品関係営業許可基準に沿うものとしてください。
- ・ 厨房等スペース及び飲食スペースのレイアウト検討にあたり、CADデータの提供が可能です。

レイアウト検討条件 厨房等スペース②



※各スペースの大きさおよび凡例の詳細位置は、本資料最後に記載しております。

レイアウト検討条件 飲食スペース

(1) 飲食スペースのガラス面について

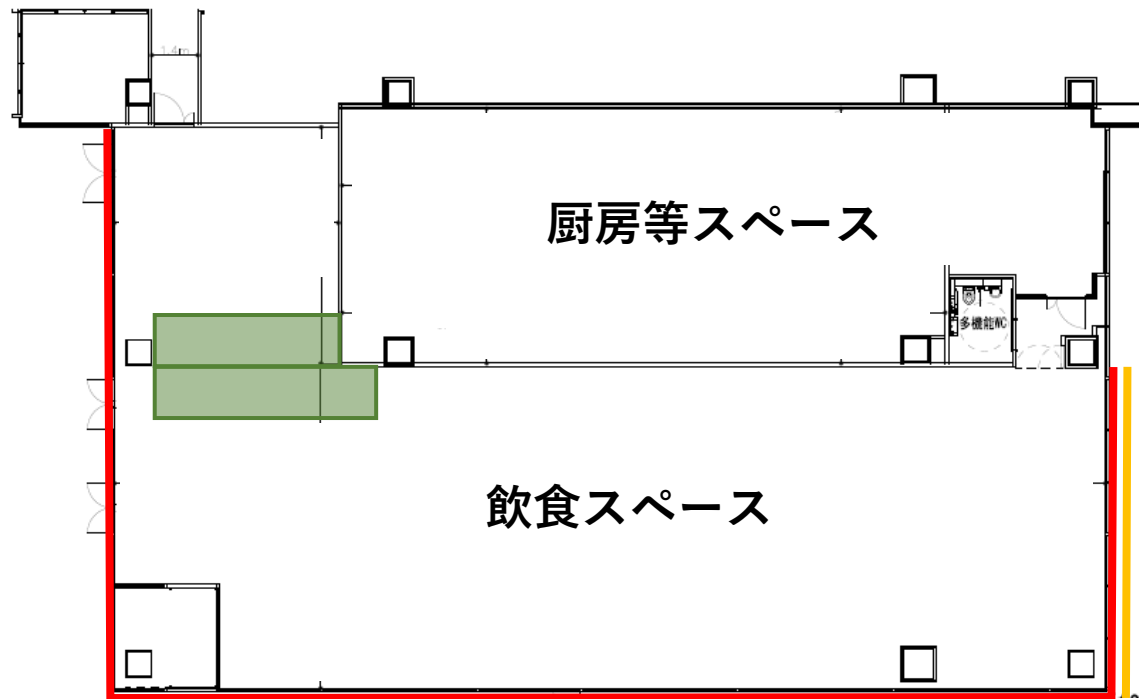
下図赤線にて示す範囲は、一面ガラス張りとなっております。断熱を目的としたアルゴンガス入りの2重ガラスを使用しており、熱割れ防止のため、フィルム等を直接貼り付けることができません。

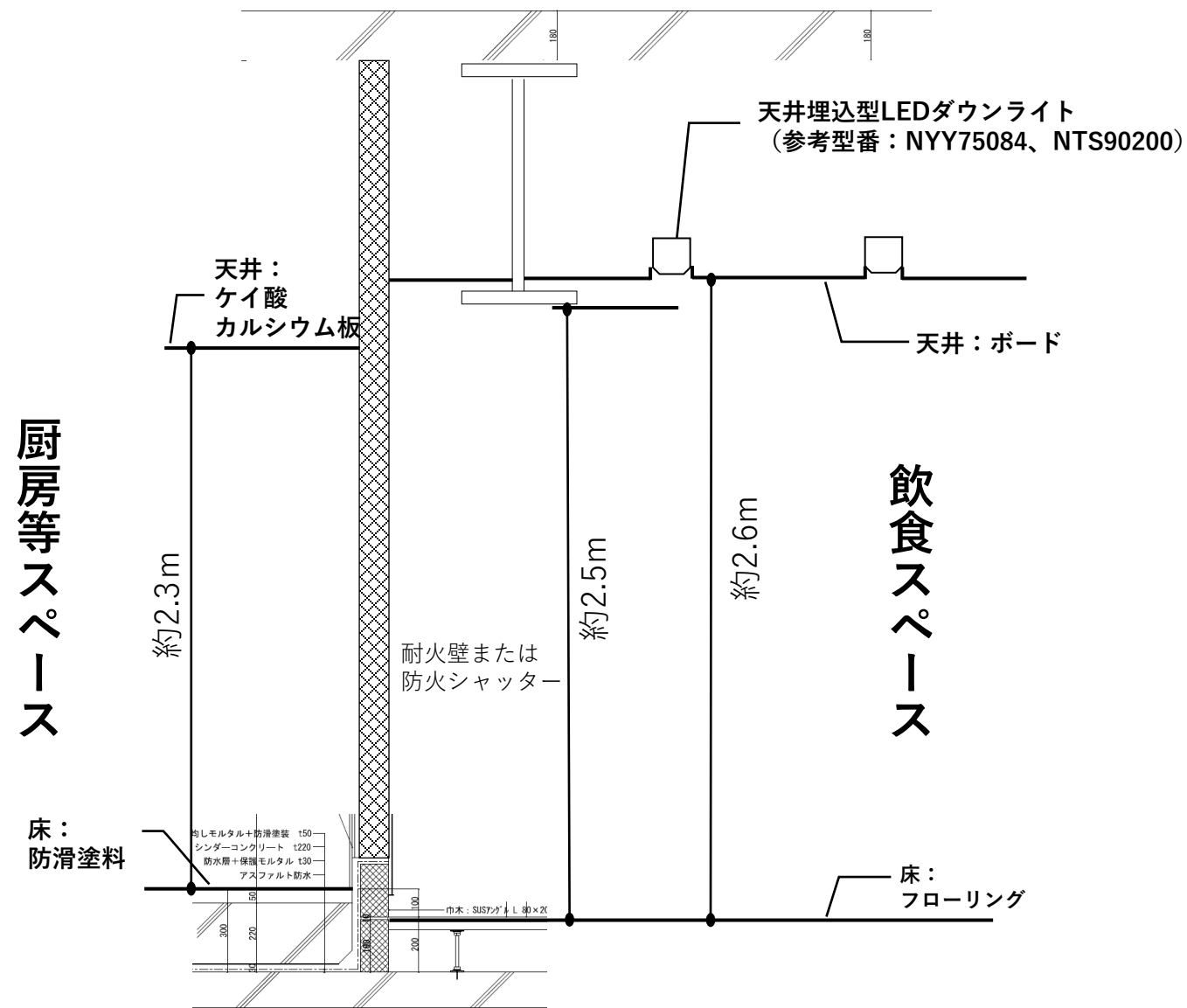
(2) 客席レイアウトについて

下図橙線にて示す範囲は、民家側となっており、近隣住民への配慮として、外向きに椅子を設置することができません。

(3) 椅子、テーブル等を置けないエリアについて

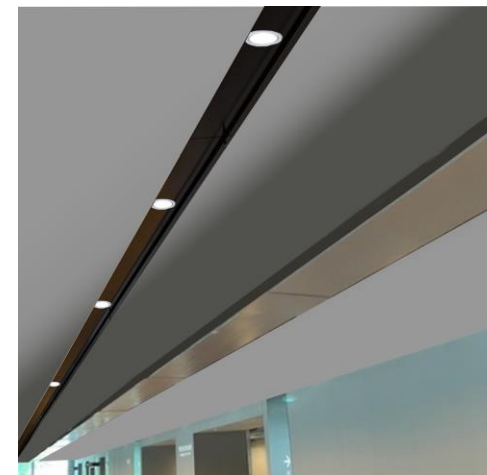
防火扉の関係上、下図緑面については椅子、テーブル含めて物を置くことはできません。





断面イメージ

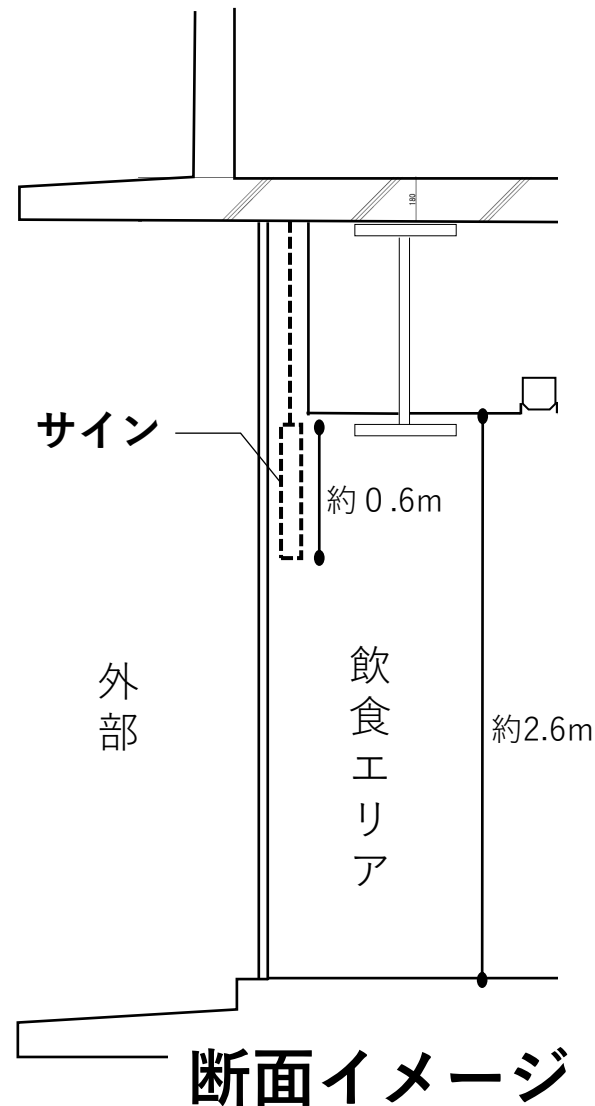
飲食スペース 天井仕上げ ボード （イメージ）



飲食スペース 床仕上げ フローリング （イメージ）

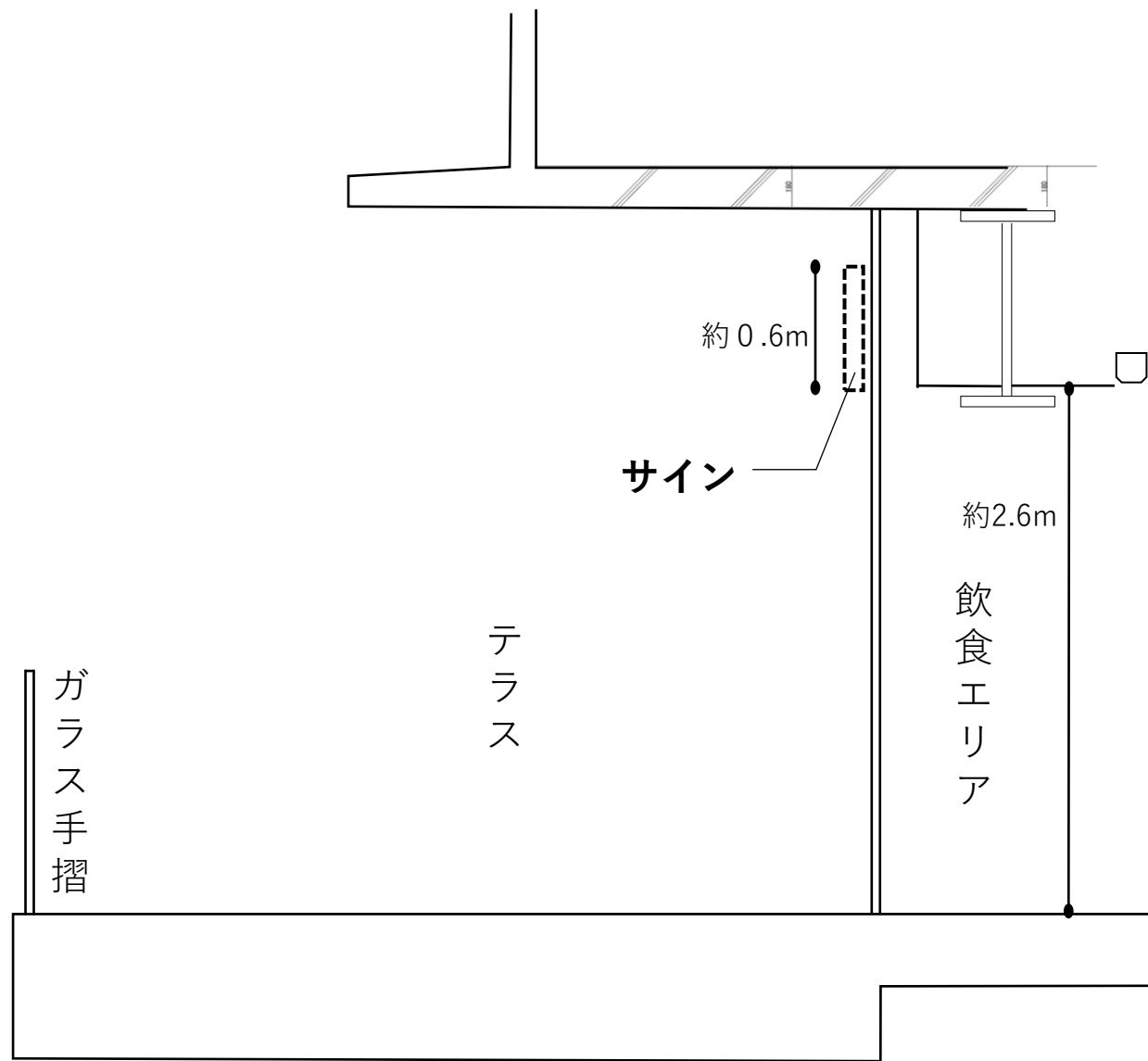


参考 サイン設置範囲について（東面）



※上記の「サイン設置可能範囲」に区と協議の上、店名のサインを掲げることができます。
ただし、サインの表記面積に応じて使用料（約44,645円／㎡・年）がかかります。

参考 サイン設置範囲について（西面）



断面イメージ

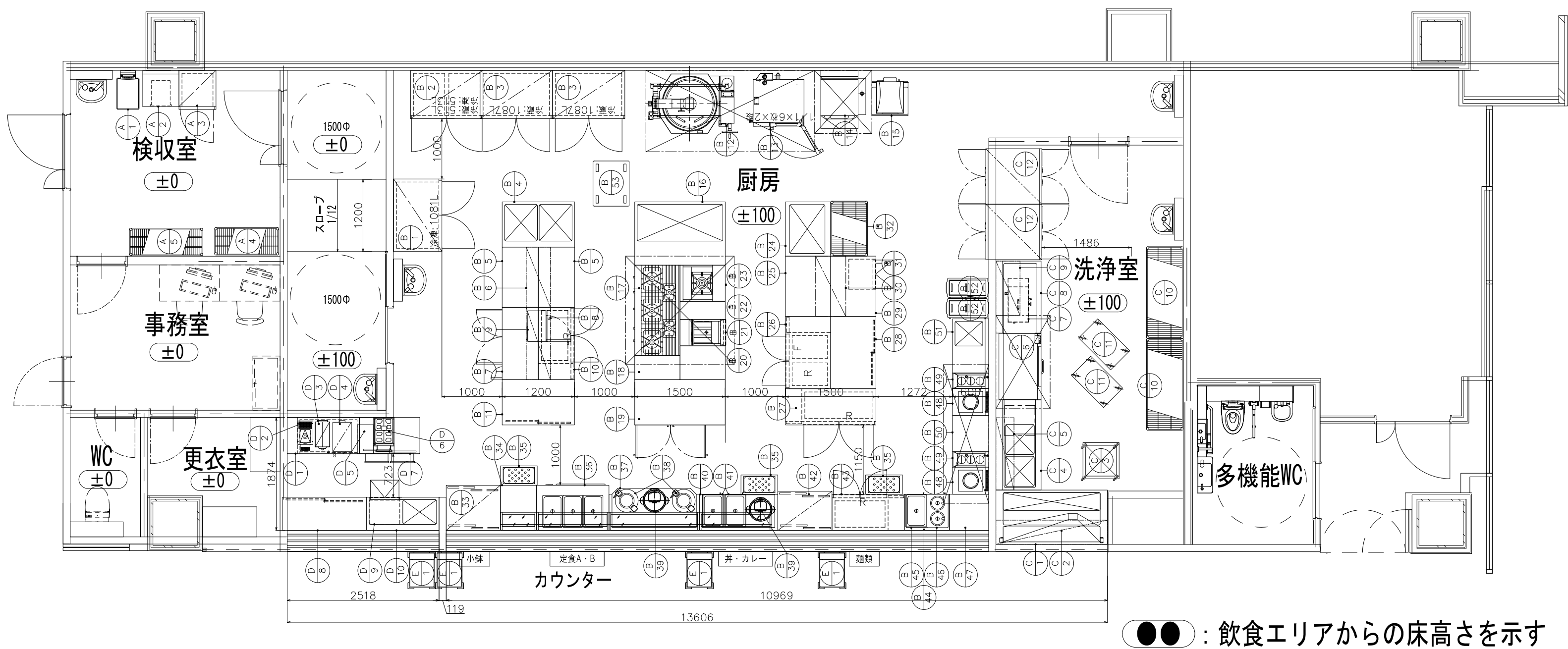
※上記の「サイン設置可能範囲」に区と協議の上、店名のサインを掲げることができます。ただし、サインの表記面積に応じて使用料（約44,645円／㎡・年）がかかります。また、西面は屋外への設置となるため、別途「東京都屋外広告物条例」の手続き及び申請手数料がかかります。

参考図 【設計段階における区案】



※本レイアウトは、設計段階での区案です。一つの参考としてご覧ください。
様式第5号についてご提案いただく際は、これに拠らずとも構いません

参考図 【設計段階における区案 厨房機器配置計画】



※本厨房機器配置図は、設計段階での区案です。一つの参考としてご覧ください。
様式第5号についてご提案いただく際は、これに拠らずとも構いません。

参考図 【設計段階における区案 機器一覧】

区分	NO.	品名 NAME	型式 MODEL	寸法 (mm)			台数 QUANTITY	配管寸法 (A)			ガス GAS (Amm)			フィルター FILT	電力 (kw)			冷却水 (A)		水量 W.V	蒸気 (A)		消費量 COPT	備考 REMARKS
				間口 WIDTH	奥行 DEPTH	高さ HEIGHT		給水 CW	給湯 HW	排水 D	接続 SIZE	消費電 CONSUMPTION	1φ 100V		1φ 200V	3φ 200V	IN	OUT	IN		OUT			
A		<前室>																						
A	1	デジタル秤	DP-6701K	350	605	795	1																乾電池仕様	
A	2	引出付作業台		600	600	850	1																	
A	3	検査用冷蔵庫	SRF-K661-1K	615	650	1960	1			40					0.317								冷凍：374L	
A	4	ワイヤーシェルフ	NM1070-PH1900-5	1062	456	1895	1																棚数：5段 扉：スチール仕様	
A	5	ワイヤーシェルフ	NM1220-PH1900-5	1217	456	1895	1																棚数：5段 扉：スチール仕様	
B		<厨房>																						
B	1	冷蔵庫	SRF-K1281SB	1200	800	1950	1			40					0.557								内容積：1081L	
B	2	冷凍冷蔵庫	SRR-K1281C2B0.576	1200	800	1950	1			40					0.576								内容積：冷凍513L 冷蔵513L	
B	3	冷蔵庫	SRR-K1281SB	1200	800	1950	2			40 ²					0.261 ²								内容積：1087L	
B	4	二槽シンク		1200	750	850	1	15 ²	15 ²	50 ²														
B	5	作業台		1000	600	850	2																	
B	6	上棚		1000	400	1段	1																	
B	7	包丁まな板設置庫	MCFT-126B	1200	600	850	1			40					0.245								包丁16本 まな板10枚 乾電池・タイマー付 デジタル表示 殺菌灯交換と取り替え機能付	
B	8	上棚		1200	400	1段	1																	
B	9	電子レンジ	NE-711GV	510	360	306	1								1.260								庫内容積：22L	
B	10	冷蔵コールドテーブル	SUR-K1261SB	1200	600	850	1			40					0.136								内容積：240L	
B	11	引戸付作業台		1200	750	850	1																	
B	12	ガス回転釜	MKGC-TE080F	1425	985	1765	1	20	20	ピット	20	37.2	G										内蔵：鍋焚 湯水量：110L	
B	13	電気スチームコンベクションオーブン	SSCX-06D SSCX-W06D	845	875	1720	1	15 ^{x8}		調整75 ^{x2}			G				9.400 ²						ホテルパン収納：1/1×6枚×2段	
B	14	深煎り立体自動炊飯器	MRC-CX3D	750	755	1350	1				25	27.9	O	0.060									炊飯量：7.5kg×3段 少量炊飯モード 煎焼モード搭載	
B	15	自動洗米機	RM-401A	600	630	1785	1	15		40				0.590									洗米能力：1.8~9L 貯米量：90kg	
B	16	一槽シンク		1500	1050	850	1	15 ²	15 ²	50														
B	17	ガステーブル	RGT-1575D	1200	750	850	1				25	61.0	G											
B	18	作業台		400	750	850	1																	
B	19	湯温冷蔵庫	MEHX-T127	1200	750	850	1	15		HT40 ²							2.200						庫内寸法：745×670×460 3段 淨排水器（NFX-OS）付	
B	20	作業台		560	750	850	1																	
B	21	深煎りフライヤー	MGF-C18K	430	610	850	1				15	8.7	G										油量：18L	
B	22	作業台		300	750	850	1																	
B	23	ガススープレンジ	RGS-067D	600	750	450	1	15	15		20	14.5	G											
B	24	一槽シンク		900	750	850	1	15	15	50														
B	25	作業台		1000	750	850	1																	
B	26	冷凍冷蔵コールドテーブル	SUR-K1271CB	1200	750	850	1			40				0.291									内容積：冷凍142L 冷蔵140L	
B	27	冷蔵コールドテーブル	SUR-K1561SB	1500	600	850	1			40				0.139									内容積：328L	
B	28	引戸付作業台		1200	750	850	1																	
B	29	作業台		1000	750	850	1																	
B	30	上棚		1000	500	1段	1																	
B	31	製氷機	SIM-AS3500	500	450	850	1	15		40				0.215									製氷能力：約37kg/日	
B	32	ワイヤーシェルフ	NL910-PH1900-5	912	610	1895	1																棚数：5段 扉：スチール仕様	
B	33	コールドフードユニット		900	750	1700	1			40				0.050			0.680						スニーズガード付	
B	34	作業台		600	750	850	1																	
B	35	食器ディスペンサー	MSD-CS227	610	320	805	3																	
B	36	電気ウォーマーテーブル	MEWC-127 (改)	1200	750	850	1	15		HT40							3.000						ボット数：角型1/1×3 スニーズガード付	
B	37	作業台		1500	750	590 850	1																スニーズガード付	
B	38	電子ジャー	TH-CS80	460	380	390	2							0.077 ²									保温米飯容量：8L	
B	39	スープジャー	TH-CV160	460	395	405	2							0.280 ²									容量：16L	
B	40	作業台		1300	600	590 850	1																スニーズガード付	
B	41	電気卓上ウォーマー	MEW-350A	350	550	260	2							1.000 ²									ボット数：角型1/1×1	
B	42	コールドフードユニット		900	650	1700	1			40				0.050			0.680							
B	43	冷蔵コールドテーブル	SUR-K1261SB	1200	600	850	1			40				0.136									内容積：240L	
B	44	ウォーマー架台		750	600	550	1																	
B	45	電気卓上ウォーマー	MEW-350A	350	550	260	1							1.000									ボット数：角型1/1×1	
B	46	電気卓上ウォーマー	MEW-350K	355	555	265	1							1.000									ボット数：丸ボット×2	
B	47	作業台		650	600	850	1																	
B	48	IHスープレンジ	MHL-05D	450	600	450	2	15 ²					G				5.000 ²							
B	49	電気ゆで麺機	MREY-03	255	600	850	2	15 ²		HT4 ²			O				4.500 ²						3φボ	
B	50	作業台		600	600	850	1																	

区分	No.	品名	型式 MODEL	寸法 DIMENSION (mm)			台数 QUANTITY	配管寸法 (A) SIZE			ガス GAS (Amm)		フード Gリ ン ダ ー	電 POWER	気 (kw) CONSUMPTION			冷 却 水 (A) COOLANT		水量 W.V m3/h	蒸 気 (A) STEAM		消費量 COPT kg/H	備 考 REMARKS			
				開口 WIDTH	奥 行 DEPTH	高 き HEIGHT		給水 CW	給湯 HW	排水 D	接 続 SIZE	消 費 量 CONSUMPTION KW			1φ 100V	1φ 200V	3φ 200V	IN	OUT		IN	OUT					
B	51	一槽シンク付台		900	600	850	1	15	15	50					0.061 ⁴²										内容積：62L 後方20mm必要		
B	52	冷凍ストッカー	SCR-S66		706	318	865	2																			
B	53	移動台			750	600	850	1																			
C		<洗浄室>																									
C	1	シャワーシンク		(1850)	900	850	1	15 ^{x2}	15	50 ピット				0.100												光電管センサー仕様	
C	2	上棚		(1850)	400	1段	1																				
C	3	モビルシンク		600	600	850	1	15	15																		
C	4	ソイルドテーブル		1500	750	850	1	15 ^{x2}	15 ^{x2}	50 ^{x2}																	
C	5	平棚		1200	300	1段	2																				
C	6	ラックコンベア式洗浄機	MDCR-1BL	1100	700	1425	1		20	HT50			○			8.400										洗浄能力：240フックノ ズリき水量7L/分	
C	7	電気ブースター	MD-30T	725	340	550	1		25	HT40						30.000										必要給湯設備：10号以上（32℃以上）	
C	8	クリーンテーブル		1200	750	850	1																				
C	9	ラックシェルフ		900	400	430	1																				
C	10	ワイヤーシェルフ	NL1520-PH1900-5	1522	610	1895	2																			棚数：5段 棚：スチール仕様	
C	11	移動台		750	450	850	2																				
C	12	食器消毒保管庫	MSH20-22WE	920	930	1850	2			40						6.550 ^{x2}										収納力寸数：20 カゴ付 通風予約 停電バックアップ機能搭載	
D		<カフェ>																									
D	1	冷蔵ショーケース	SMR-V1261C	1200	600	850	1							0.145													内容積：309L スライド扉
D	2	コーヒークーラー	DIC-5A-P	260	500	650	1							0.200													
D	3	コーヒーグラインダー	MHG	238	490	739	1							1.320													
D	4	コーヒーブローワー	ソングル DBC-TF	307	576	907	1	15								3.700										1ドサーバー3ヶ付 浄飲水器（NFX-OS）付	
D	5	ミルククーラー	SU05CM	270	480	580	1							1.350													
D	6	フルオートエスプレッソマシン	A600 FM 2G 2P H1 S1	340	600	770	1	15		HT40						2.300										抽出能力：100杯/h 2ホッパー、2グラインダー	
D	7	引出引戸付作業台		(1000)	600	850	1																				
D	8	引戸付作業台		(1400)	550	850	1																				
D	9	製氷機	SIM-AS3500	500	450	850	1	15		40				0.215												製氷能力：約37kg/日	
D	10	一槽水切り付シンク		1200	550	850	1	15	15	50																	
E		<レストラン>																									
E	1	食器ディスペンサー	MSD-L4045	420	580	900	4																			収納量：トレイ80~100枚	
E	2	サービスステーション		2100	1100	850	3																				
E	3	オーガナイザー	2段2門 EOC	305	395	230	3																			ブラッソ	
E	4	食器ディスペンサー	MSD-K5252	610	570	680	3																				
E	5	ティーサーバー	HPT-363LD-0	450	515	780	3	15 ^{x3}		40 ^{x3}				1.190 ^{x3}												茶葉仕様	

※本機器一覧は、設計段階での区案です。一つの参考としてご覧ください。様式第5号についてご提案いただく際は、これに拠らずとも構いません。

レイアウト検討用資料

