

電化採用事例



学校法人 沖縄大学 学生食堂 テラスゴーゴー

TERRACE 555



〒902-8521 沖縄県那覇市国場555番地
沖縄大学 本館2F
TEL:098-840-4788
定休日:土日祝祭日及び大学の長期休み
営業時間 11:30~15:00
沖縄大学公式サイト:
<http://www.okinawa-u.ac.jp/>



学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

郷土の発展に多くの人材を輩出 沖縄で最も歴史ある私立大学「沖縄大学」

「地域共創・未来共創の大学へ」を建学の新たな理念とし、2018年6月に創立60周年を迎えた沖縄大学。現在は2,000名余の学生が学んでおり、これまでの卒業生は累計25,000名を超え、県内外の政治や行政、教育、経済、スポーツなどさまざまな分野で活躍しています。

また2019年4月からは、沖縄県で唯一となる「健康栄養学部 管理栄養学科」が誕生。その背景には、食の安全確保や食に関する教育の充実が強く望まれていることや、さらにこれからの社会で「健康長寿おきなわ」の復活を目指す目的があり、健康や栄養の分野での人材ニーズが高まることを見据えて開設されました。



創立60周年記念事業として 学生の要望に応えたおしゃれな学生食堂を新設



学校法人 沖縄大学
施設課
主幹 國吉 正人さま

沖縄大学の学生食堂「TERRACE 555」は、創立60周年記念事業の一環として、2018年6月に新設されました。名前の由来はこの場所に学生が休憩するテラスがあったこと、大学が所在する番地にあります。黒を基調とした洗練されたデザインや開放的なレイアウトには、特にこだわりました。

当初はガス厨房も検討していましたが、電化厨房を利用している施設の見学や電化厨房機器の展示会への参加を通して、導入前に電化厨房で調理するイメージができたこと、沖縄電力による電化厨房とガス厨房のコスト比較シミュレーションで、機器導入費と光熱費をトータルで考えると、3~4年後には電化厨房の方がガス厨房を導入した場合と比べ、経費を削減できるとわかったことが決め手になりました。また、学生食堂の建設検討時から導入に至るまで、沖縄電力による一貫したサポートがあり、安心してお任せすることができました。

見た目もスマートで、働く人に優しくクリーンな電化厨房の学食は学生や職員、厨房スタッフにとっても好評です。これからの大学に合っていると思いますね。

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部



0120-586-391

電化採用事例

学校・保育

介護・福祉施設

病院・医療施設

ホテル

レストラン・飲食店

食品工場・給食センター

その他

150人分を一気に調理、その上、お手入れもカンタン！
電化厨房のおかげでスムーズに食事を提供！

電化厨房を使うのは初めてでしたが、使ってみると本当に便利で驚きました。火力が思ったよりも強く、沸騰もあっという間です。電化厨房のイメージが変わりました。火力を目盛りで調整できるのも便利です。

中でもスチームコンベクションオーブンは大活躍で、焼きや蒸し、炒めなどいろいろな調理が1台でき、直火で焼いたように焼き目もこんがりつきます。150人分の食事を一気に調理することができ、調理中は別の作業や調理ができるため、時短も実現。調理スタッフは3人ですが、とてもスムーズに対応できています。

人気メニューはかつ丼で、ラーメンやうどんなどの麺メニューも充実しており、自動で油温調節が可能な電気フライヤーや、麺をまとめて6人分調理できる、ゆで麺機が大活躍しています。使いやすく掃除などの後片付けもラクなので、「自宅もオール電化のキッチンにしたい」とみんなで話しています。電化厨房をパートナーに、これからも栄養のバランスが取れたおいしい食事を学生たちに提供していきます。



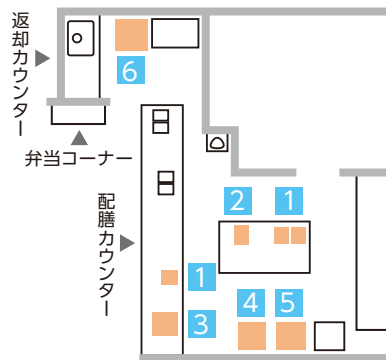
学生生協
チーフ 名嘉真 美千代さま(右)
調理スタッフ 新里 美雪さま(左)

●主な電化厨房設備

- 1 IHクッキングヒーター (8kW・2.5kW)
- 2 電気フライヤー (6kW)
- 3 電気ゆで麺機 (13.5kW)
- 4 スチームコンベクションオーブン (4.7kW)
- 5 IH炊飯器 (電気立体炊飯器) (18kW)
- 6 食器洗浄機 (14.9kW)

●契約種別 業務用電力

厨房配置図



1 IHクッキングヒーター

強い火力でスピーディーな調理が可能。後片付けはさっとひと拭きで簡単。



2 電気フライヤー

学生に人気のカツカレー調理に欠かせません。熱効率に優れているので、厨房の温度が上昇しにくく、快適に調理ができます。



3 電気ゆで麺機

一度に6食分の麺を茹でてスピーディーに調理。ラーメンやうどんなどの麺類のメニューが多い学食で大活躍です。



4 スチームコンベクションオーブン

1台で炒め物や焼き物、蒸し物などができて大活躍。150～200人分を一気に調理することができます。



5 IH炊飯器

高圧力で炊き上げ、大容量のご飯を提供できる3段の炊飯器。食べ盛りの学生の食欲をしっかり応援します。



6 食器洗浄機

1日150人以上が訪れる学食の食器類をまとめて洗浄。少人数でも効率良く後片付けができます。

取材日：平成30年12月取材

お問い合わせ



沖縄電力

お客さま本部

ソリューション営業部



0120-586-391