

業界初!

揚げ時間を最大 **1/3** に短縮!

※当社調べ

スピード・省エネ・ヘルシー調理

すべてに革命を起こす新しいフライヤー

新発売

オンデマンドフライヤー



Point1

油の吸収カット **40%!**
サクッと軽い食感。
カロリー控えめでヘルシー。

※当社調べ

Point2

油の臭い大幅削減!
オープンな場所でも使用しやすい
密閉式を採用。

Point3

作業効率大幅**UP!**
調理中は付いている必要がなく
別の作業が可能。

Point4

メニュー調理で**簡単!**
調理のマニュアル化ができ、
品質の均一化が可能。

CURRENT NEWS

[カレントニュース]

Vol. 50

タニコーとお客さまを結ぶ最新情報通信

2023年9月12日発行 発行:タニコー株式会社
〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20 TEL:03-5498-7111(代)
編集:KWC/デザイン:ライラック

CURRENT NEWS

Vol. 50

[カレントニュース]
タニコーとお客さまを結ぶ
最新情報通信

世界に一つだけのキッチン
[家庭用キッチン編]

タニコーの社会貢献

サンリオ × タニコー
コラボイベントを開催!

タニコーニュース

山梨県笛吹市に
「食育」に関するムービーを贈呈

特集
コミュニティケーションが
生まれる
チャレンジキッチン



コミュニケーションが生まれる チャレンジキッチン

家族の会話と笑い声が弾む家、よいアイデアを続々と生み出すオフィス、地域の絆が深まる公民館……。キッチンのある場所に人は集まり、そこにコミュニケーションが生まれます。今回の特集では、人が集う空間の中心にあるキッチン取材しました。

CASE 1 シェアキッチン 栗山煉瓦創庫 くりふと (北海道栗山町)



コミュニティスペースのキッチンから
交流が生まれ、地域に賑わいが広がる

CASE 2 レンタルキッチン 豊島エスポワールパーク (香川県土庄町)



食を支える人たちが集い、つながり、
未来の夢を描き出す絶景オープンキッチン

CASE 3 社員食堂 株式会社 西武ホールディングス (東京都豊島区)



フレキシブルな社員食堂は
社内外の人々のコミュニケーション基地

CASE 4 オフィスカフェ 株式会社メディアドゥ (東京都千代田区)



人との交流の中でアイデアが生まれる
緑に囲まれた開放的なオフィスカフェ

“コミュニケーションを誘発する仕掛け”としての キッチンに注目が集まる理由

昨今、働き方改革の推進やテレワークの普及などによって、人と人が直接対面して話をする機会が少なくなっています。オンライン会議など、コミュニケーションのスタイルに変化が生じ、コミュニケーション不足が発生しているのかもしれない。

地域や会社などでのコミュニケーションは、チームのモチベーションアップを図ったり、新たなアイデアを創出したりするうえでも大変重要です。あらためてその必要性が認識された現在、さまざま

なコミュニティにおいて、コミュニケーションを増進するためのスペースが戦略的に設けられ、注目を集めています。そうした場にはコミュニケーションを誘発するための“仕掛け”が置かれる場合が多く、その仕掛けとしてキッチンが活用される事例が増えています。

もちろん、キッチンは本来、調理をしたりつくった料理でお腹を満たしたりするための場所ですが、そこに複数の人が集えば必然的にコミュニケーションが発生します。言い換えれば、キッチン

は“コミュニケーションを誘発する仕掛け”としても機能するのです。そうしたことから、昨今ではコミュニケーションの発生を促したい空間における誘発装置としての役割が期待されています。

キッチンを囲むと、人と人の間に笑顔が生まれ、コミュニケーションが自然に展開され、新しいアイデアも湧いてくるものです。この特集では、そうしたコミュニケーションツールとしての「チャレンジキッチン」にスポットをあてます。



シェアキッチン

コミュニティスペースのキッチンから 交流が生まれ、地域に賑わいが広がる



1 この日、調理室1では「日月カフェ」が営業。自家栽培のハーブを使った「本日の野菜プレート」は、色鮮やかな地元産の野菜を使用。
2 調理室1には、ガスレンジなどが入っている。カフェや仕込みにぴったりなコンパクト設計。
3 調理室2には、スチームコンベクションオープンやフライヤーが設置され、大量調理が可能。



栗山煉瓦創庫 くりふと (北海道栗山町)



栗山町ブランド推進課 田中成明さん
まちなかキッチンマネージャー 土屋綺香さん
まちなかキッチンマネージャー 栗田敦臣さん

「まちなかキッチンマネージャーの栗田さんと土屋さんは、『くりふとキッチン』を利用する皆さんの強い味方です」と栗山町ブランド推進課の田中さん。飲食店運営の基本的なノウハウや「くりふとキッチン」を活用するためのアイデアを提供し、利用者に寄り添う。

飲食ビジネスへのチャレンジを支援する 町の交流拠点施設のシェアキッチン

北海道栗山町の中心部、栗山駅の近くに立つ赤レンガ倉庫を改装し、2023年4月に誕生した「栗山煉瓦創庫 くりふと」。ここは、町民や栗山町に関わる人たちが活動し、交流するためのコミュニティスペースです。

「多目的ホールは勉強や休憩、Wi-Fi利用などの場として自由に利用可能です。さらに、厨房機器を備えた調理室、デジタル工作機械を備えたDIY工作室、地域FM放送に対応したメディアブースがあります」と栗山町ブランド推

進課の田中成明さん。

大小2つの調理室「くりふとキッチン」は、飲食ビジネスにチャレンジする人を支援するシェアキッチンとして、飲食営業や試作、加工などに利用されています。一般に個人が飲食店を開業するためには、土地、店舗、設備、資金など多くの面で壁をクリアしなければなりません。一方で、シェアキッチンを利用すれば、低コストで飲食店営業を体験でき、お客さまの反応を実際に確認することもできます。



4 DIY工作室「ファブラボ栗山」には、3Dプリンターなどのデジタル工作機械がそろっている。
5 笑顔で接客する「日月カフェ」のオーナー。
6 多目的ホールはフリースペース。Wi-Fiやコンセントが完備され、仕事・学習のワーキング利用や飲食・休憩利用ができるほか、イベント会場などとしても使用される。
7 調理室1での調理風景。卓上のIHコンロやミキサーなど、お手持ちの機材を持ち込み可能。
8 調理室2の調理風景。この日はドーナツの仕込み・試作で利用中。
9 「栗山煉瓦創庫 くりふと」のロゴは、「接木」をモチーフにしたもの。

経験豊かな「まちなかキッチンマネージャー」が ヒントやノウハウを提供して利用者をサポート

「くりふとキッチン」では、地域おこし協力隊の土屋綺香さんと栗田敦臣さんが「まちなかキッチンマネージャー」として利用者をサポート。「『くりふとキッチン』活用のヒントとして、いろいろなキッチンワークショップを企画しています」と土屋さん。例えば、町内レストランシェフの料理講座、食材の試食&現地生産者とのオンライン交流、親子パフェづくり教室、日本酒飲み比べなど実に多彩。栗田さんは、「居酒屋経営の経験を生かして起業時の営業許可手続

き、業務用厨房機器の基本的な使い方、お客さまへの料理提供の仕方など、実践的なノウハウを伝えています」。飲食営業を志す人がキッチンを利用し、お客さまと交流する中で店のファンも生まれてきます。いずれ自身の店を開くときには、確度の高い営業見通しを持って万全のスタートを切ることが可能になるでしょう。人気の飲食店が少しずつ増えていけば、賑わいも拡大。そんな交流と賑わいの好循環が、「くりふとキッチン」から発信されていきます。

BEFORE

人口減少・少子高齢化の進行に歯止めがかからず、それに起因する多くの地域課題が存在。

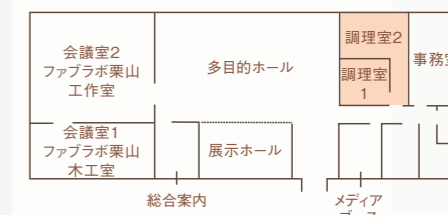


Challenge
栗山町ならではの交流拠点施設をつくり、シェアキッチンや多目的スペースを設ける。

AFTER

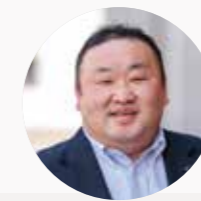
飲食ビジネスへのチャレンジ、飲食・休憩利用、ワーキング利用などで来館者が増え、徐々に交流が拡大。

MAP



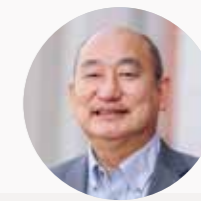
DATA
栗山煉瓦創庫 くりふと
〒069-1511
北海道夕張郡栗山町中央3丁目154-1
HP <https://kurifuto.jp/>

《営業'S VOICE》



札幌営業所
所長
原田領士

和洋中すべてに対応し、加工も可能なキッチンに、予備のコンセントを設けて拡張性も確保しています。専門的な機器が必要な場合は、利用者ご自身で持ち込んでいただければ大丈夫。予備の電気容量も想定しており、幅広く対応可能です。



岩見沢出張所
所長
岡和田拓也

多くの方が利用するシェアキッチンなので、誰でも使いやすい汎用性の高い機器を組み合わせで提案しました。スチームコンベクションオープン操作に不慣れな方へのレクチャーや、万一のトラブルの際は、岩見沢からすぐに駆けつけます。

CASE
2

レンタルキッチン

食を支える人たちが集い、つながり、 未来の夢を描き出す絶景オープンキッチン



1 瀬戸内海を望む斜面に立つ豊島エスポワールパーク。斜面下の客室から中庭をはさんで斜面上の棟に厨房がある。
2 厨房内での調理指導・見学の際にも十分なスペースが確保できるよう、通路幅はゆったりと設計されている。
3 厨房は、配置された機器やカウンターの高さをそろえたオープンキッチン。調理しながらでも顔を上げれば、窓の向こうに瀬戸内海の景色が見える。



豊島 エスポワールパーク

(香川県土庄町)



理事 熊井麻千子さん
理事・「SEction D'or」オーナーシェフ 永松秀高さん
理事・館長 三好洋子さん
マネージャー 岡佑輝さん
運営責任者 小川恒さん

豊島エスポワールパークの運営にあたる一般社団法人 食で未来を創るアカデミー、株式会社イルグラノの皆さん。人懐こい笑顔で、施設の利用者をサポートしてくれる。

ゆったりとした島の空気につつまれて 自由に夢を思い描ける空間

小豆島の西に位置する瀬戸内海の小さな島「豊島」。2022年10月、この島にオープンしたのが「豊島エスポワールパーク」です。宿泊・イベント・研修などに対応した複合施設に、広さ29㎡のプロ仕様の充実した厨房が設けられています。

「料理人や生産者など「食を支える人」たちが集い、つながり、新しい未来への希望を描けるような場所をと考えて、この施設をつくりました」と、館長の三好洋子さん。日常の環境から距離を置

き、ゆったりとした島の空気につつまれて、海と島々の風景を眺めながら人とコミュニケーションし、自由に夢を思い描くことのできる空間です。三好さんは「単に集って人とつながるだけでなく、一人で自分と向き合って内観する時間もとれるように配慮をした施設に設計されています。もちろん、食のプロだけでなく一般の方にも広くご利用いただいて、いろいろな人が出会い、立場を超えて語り合えるような場にしていきたいと思っています」と語ります。

瀬戸内海を望むオープンキッチンには 厨房づくりのノウハウが凝縮されている

厨房は、海を望む斜面に建てられた施設の最も高い位置にあり、調理しながらでも眺望が楽しめます。

「これだけ開放感のあるオープンキッチンですから、仮に外で雨が降っていても心が豊かになるのは間違いなく、おいしい料理しか生まれません」と語るのは、厨房の監修を務めた京都「SEction D'or」オーナーシェフの永松秀高さん。多様な目的で利用される施設の特性を考慮しつつ、プロの調理に欠かせない基本的な厨房機器を中

心にそろえ、若い料理人の研鑽につながる厨房を実現。すべての配置やサイズは動線と使い勝手を第一に考えられており、永松さんの厨房づくりのノウハウが惜しむことなく注ぎ込まれています。

「ここでプロの厨房というものを体感し、将来の店づくりのためにまずは「厨房づくり」を学んで、頭の中で自分の店と厨房をつくる訓練を繰り返してほしい」と永松さん。この厨房は瀬戸内海の景色とともに、若い料理人たちが未来の夢を見晴らす展望キッチンなのです。



4 厨房やホールの外にあるテラスでは、リラックスして語り合う時間を過ごせる。
5 客室はシンプルで快適。大きな窓から海が見える。
6 カメラのファインダーをかたどったロゴマーク。「思い思いに自分の希望を描いてほしい」という思いが込められている。
7 厨房の前のスペースは、多目的に利用できるホール。カウンター越しに厨房の調理の様子が見える。
8 ショップには、豊島エスポワールパークのオリジナル商品も並ぶ。
9 厨房の外にあるテラスから、客室のある棟の向こうに海が見える。



DATA
豊島エスポワールパーク
〒761-4661
香川県小豆郡土庄町豊島家浦514
HP: https://teshimaespo.com/

BEFORE

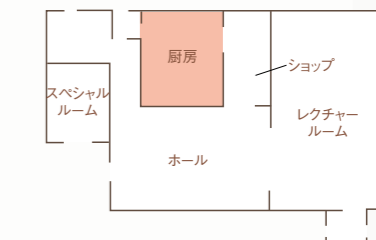
食で未来を創るアカデミーでは、食を支える人のキャリア形成、環境・地位向上などを図る活動を検討。

Challenge
宿泊・イベント・研修に対応し、
広い厨房を持つ複合施設を開業。

AFTER

食を支える人の充実した人生をサポートする場として、料理人たちが集い、コミュニケーションする活動を展開。

MAP



《営業'S VOICE》



京都営業所
所長
木原武一

豊島エスポワールパークを運営される一般社団法人 食で未来を創るアカデミー様の料理人を育成・支援して「食」を充実させていく活動に、こうしてご協力をさせていただけることに、大きな喜びとやりがいを感じながら取り組んでいます。



京都営業所
岡本哲

永松様から「料理人の卵を教育するための厨房をつくりたい」と伺い、調理にも教育にも適した厨房プランをご提案。今後、飲食業界の流れに変化が生じたときには情報をいち早くキャッチし、時々このニュースに的確にお応えしていきます。

CASE
3

社員食堂

フレキシブルな社員食堂は 社内外の人々のコミュニケーション基地



5 部署の仲間とランチ。ご当地メニューや温野菜など、社員の希望を取り入れたメニューも多数。
6 右側奥にある洗浄エリアとは完全に切り離された清潔な厨房。従業員がぶつからないように通路は一方通行に設定されている。
7 ベルーナドームのグラウンドをイメージさせる床面。



BEFORE

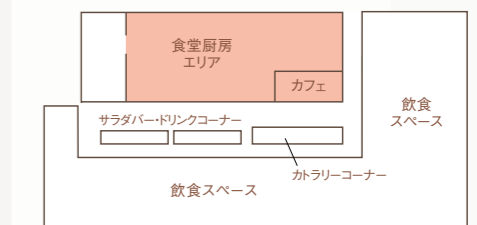
昼食時しか利用されず、社員が昼食を食べるための場所であった。

Challenge
カフェを併設し、昼食以外も使用可能に。夜はバー営業でアルコールも提供。

AFTER

社員の仕事の切り替え、社内外のコミュニケーションや交流が円滑になった。

MAP



西武グループの事業を想起させる内装で アピールしながら社内外の交流を広げる

目的はもう一つ。「本社ビルには入居していないほかのグループ企業の社員や取引先の方が立ち寄られたとき、打ち合わせや会議など社内外の人たちとコミュニケーションできる場にしたいという思いもありました」と工藤さん。

加えて「西武グループを感じてほしい」という思いから、西武鉄道の黄色の車両、プリンスホテル風のラグジュアリーなインテリアなど、グループ企業の事業を感じられるモチーフが、あちらこちらに取り入れられています。ちなみに、厨房はプリンスホテルの衛生基準に準拠し

ています。「特筆すべき利用法として、セミナーや新規事業のコンベ会場として使用したり、自己研鑽のために朝夕の自習をする人がいたり……」と同部署の宇都宮大輝さん。ほかにも、夕方以降に部署の懇親会や野球観戦が行われることもあるそうです。近年急速にテレワークが広まった影響で、社内のコミュニケーション不足が課題となっていました。社員食堂は、入社した社員たちが顔を合わせて交流し、新しいアウトプットが創出される場となっています。



DATA
株式会社
西武ホールディングス
〒171-0022
東京都豊島区南池袋1-16-15
ダイヤゲート池袋
HP <https://www.seibuholdings.co.jp/>

《営業'S VOICE》



本社営業部
課長
高村隆一

本社の新しい食堂は、グループ企業の一つであるプリンスホテル様の高い衛生基準で管理されています。そのため、「汚染交差」と呼ばれる、調理したものと汚れたものが決して交わらないように、従業員や食品の動線を考慮した配置にこだわりました。いつも心がけているのは、スピード感と提案数です。今後よりよい厨房に進化させられるよう、サポートさせていただきます。



株式会社 西武ホールディングス

(東京都豊島区)

食事以外の時間も有効活用することで 社員の新たな発想が生まれる社員食堂

2019年4月、池袋に西武ホールディングス本社ビル・ダイヤゲート池袋が誕生。グループ企業2社も同居し、その交流の場として、フレキシブルな社員食堂「S-COURT」が開設されました。

新食堂のコンセプトは、本社移転計画当時の中期経営計画の基本方針「スピーディノベーション&チャレンジ」に則ったものです。同社・人財戦略部の工藤雅崇さんは、「働き方改革や生産性の向上などを目的に、食事以外の利用方法も考えました」と語ります。

以前の社員食堂は食事以外の時間は利用されず、「もったいない」という声が上がっていたそうです。

そこで移転を機に、新食堂にはカフェを併設。9時から21時までオープンし、夜にはバー営業を行い、アルコールも提供されます。「単に自分のデスクで仕事をするだけでは生産性は上がりません。社員食堂を、何かを発想したり作業に集中したりといった、気持ちの切り替えをできる場所にしたかったのです」と工藤さん。



グリーンホスピタリティフードサービス 部長・マネージャー 木村友美さん
グリーンホスピタリティフードサービス 所長・栄養士 伊藤友恵さん
西武ホールディングス 人財戦略部 宇都宮大輝さん
グリーンホスピタリティフードサービス 料理長 後藤正行さん
西武ホールディングス 人財戦略部 工藤雅崇さん

社員の栄養バランスを考えたメニューを日々提供。最近では「コロナ前に出していた生ビールを復活させてくれたら、もっと利用する」との声も社員から出ている。

オフィスカフェ

人との交流の中でアイデアが生まれる
緑に囲まれた開放的なオフィスカフェ

- 1 豊かな自然の中で思索を深めることで、コミュニケーションの深化を目指した「逍遙の森」。室内に多数の生木が広がり、ベンチや椅子も各所に設置されていることで、実際の公園を想起させる。
- 2 カフェの顔ともいえるショーケースの中には、おいしそうなスイーツがずらり!
- 3 人気No.1のエクレアと、「木頭ゆず」の果汁を炭酸水で割ったオリジナルドリンク「ユズキンソン」。
- 4 カフェの名称「華氏451 CAFE」の由来は米国の作家レイ・ブラッドベリの作品。「本をしっかり守っていく」という考え方をカフェの店名でも表現している。



株式会社
メディアドゥ
(東京都千代田区)



総務部 山下美美さん
社長室広報セクション 山澤沙也加さん
総務部長 森公作さん

社長室広報セクション 大坂和也さん
社長室広報セクション 戸張紗希さん
社長室マネージャー 原真由さん

メディアドゥの皆さんはとても仲よし。取材中もお互いをフォローし合うなど、チームワークのよさが伝わってきた。昼休みにはカフェ前のベンチに新入社員が集まり、和やかに食事を楽しんでいた。

「公園」「図書館」「カフェ」の3つの顔を持つ
オフィスで人気パティシエ監修のスイーツを提供

広々とした開放的なエントランスを抜け、その奥に広がるのは、オフィスとは思えない木々に囲まれた癒やしの空間。電子書籍取次大手の株式会社メディアドゥでは、2022年9月に「Creation(創造)&Energy(活力)」というコンセプトのもと、「公園」「図書館」「カフェ」の3つの空間を持つオフィスへ全面改装しました。コロナ禍のテレワークを経て、リラックスして仕事ができるような環境づくりや、社員同士や取引先の方と対面

でコミュニケーションをとることで生まれるクリエイティブな発想の重要性を再認識し、リニューアルを決断しました。「カフェのスイーツは、2023年1月にスイーツの世界大会で優勝した柴田勇作氏^{*}が全体監修したものです」と大坂和也さん。4月にはカフェのみプチリニューアルし、徳島県旧木頭村の名産品である「木頭ゆず」を使ったスイーツや、オリジナルドリンクなども商品化し、取り扱うようになりました。

^{*} 藤田恭嗣社長が地元・徳島県旧木頭村で地方創生のために手がける、KITO DESIGN HOLDINGSグループに所属するエグゼクティブシェフパティシエ。

オフィスカフェを中心に
自然と人が集い、交流の輪が広がる

リニューアルにあたり、カフェの規模に合わせた特注のショーケースをオーダー。さらに、当初はショーケースのみを導入する予定でしたが、木頭ゆずのスイーツをより多くの人に提供できるよう冷凍ストッカーやコールドテーブルも取り入れることとなりました。「以前から社員へのドリンク1日1杯無料提供は行っていたのですが、リニューアルを機に取引先の方にもっと当社のオフィスに来ていただけるよう、スイーツがもらえるスタンプカードを導入しました。

オフィスカフェを通じておいしいスイーツやドリンクを味わいながら、コミュニケーションを楽しんでいる姿が多く見られるようになりました」と木下美美さん。カフェに来ることで違う部署のスタッフとの交流も増え、新たなつながりが生まれる場になっているそうです。今後は家族のオフィス見学を増やすことや、カフェの夜営業を検討したいとのこと。さまざまな次元でのコミュニケーションの活性化が、「Creation & Energy」の実現につながっています。



- 5 オフィス内は、常にさまざまな人で賑わっている。開放的な空間で話し合うことで、生まれるアイデアも多いという。
- 6 オーダーメイドのアイランドキッチンは、クォーツストーンの天板を使用したコールドテーブルで、収納スペースも多く高性能。
- 7 大きな窓からの皇居の樹木。昼と夜で違った景色を楽しむことができる。
- 8 元編集者の新名新副社長の脳内を再現するというコンセプトの「逍遙の森図書館」。約5000冊の本が収集されており、貴重な生原稿や希少本なども展示・所蔵されている。



DATA
株式会社メディアドゥ
〒100-0003
東京都千代田区一ツ橋1-1-1
パレスサイドビル5F・8F
HP <https://mediado.jp/>

BEFORE

テレワーク勤務を希望する人も多く、コミュニケーションが希薄になりがちだった。

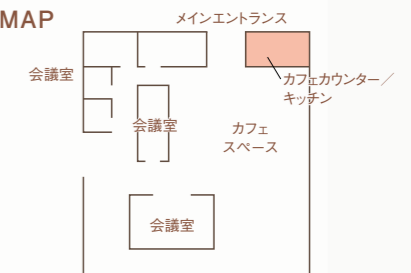
Challenge

パティシエを起用したカフェをすることで、コミュニケーションの場を提供した。

AFTER

出社する人が増え、カフェを中心に人が集まり、対面での交流により、新たなアイデアも生まれるように。

MAP



《営業・設計'S VOICE》



本社ホテル開発チーム
課長代理
高野真一郎

藤田社長から絶大な信頼を得ている設計士からのご紹介で、今回担当いたしました。社長は「社員のためにこうしたい」という発想がどんどん出てくる方。今後もカフェでの新たな試みを考えておられるようなので、いつでもお力になれるよう精進してまいります。



MEISDEL 室
課長代理
伊東千春

元々のカフェのデザインやコンセプトを崩さずにリニューアルすることが前提でした。業務用厨房に傾かない自由な設計で、オフィスになじむ特注のショーケースとアイランドキッチンを導入。使い勝手や収納力について好評をいただいております。

FIND YOUR DREAM KITCHEN!

★★★★★

こだわりを結集させた 世界に一つだけの キッチン

家庭用
キッチン
編

東京都杉並区 M様邸

1

調理する料理に合わせて IHとガスを使い分け

「普段は便利なIHを使うことが多いですが、中華鍋などを振るときにはガスコンロがよいので両方ほしかった」とM様。用途によって使い分けができるハイブリッドコンロは、スイッチを入れるとレンジフードが連動する機能付きです。



キッチンをご依頼いただいたM様ご夫妻。お料理が大好きなお二人で、休日に友人を招いてご馳走することも。魚介料理が得意で、豊洲市場まで材料を仕入れに行くそうです。

5

高い位置でも開閉しやすい 上面跳ね上げ扉の吊戸棚

2人の身長を考慮してMEISDELが提案し取り入れた、吊戸棚の上面跳ね上げ扉。通常の棚は扉を開くときに上まで上げなければいけないのですが、扉の開く角度を約半分にして開閉しやすくした設計に。ものの出し入れを手際よく行うことができます。



2

鍋の中身がしっかり見える 天板より一段下げたコンロの高さ

寸胴鍋など、高さのある調理器具を使うことが多いというM様。そのため、コンロの高さは、調理をする際に、体に負担がかからない姿勢で鍋の中を見ることができるよう、天板より一段下げたつくりをしています。



3

大きなまな板での調理に最適 ステンレス製の水切り付き天板

魚をさばくため、大きなまな板を置いて水を流してもこぼれない、水切りがついた広面積のシンク天板がほしかったとのこと。その希望を叶えた横幅330cm、深さ2cmの水切りが付いた一体成形天板は、ステンレス製で掃除が簡単、耐久性も抜群です。



キッチンへの
7つの
こだわり



6

大きい調理器具や豊富な調味料も 大容量でスッキリ収納

事前に入れるものをリサーチして設計された引き出しは、間口や奥行き、高さが十分な仕様になっています。「鍋など全部で20個くらい入っているの、重さは相当ありますが、引き出す際の負荷は感じません」とM様。調味料がまとめて引き出せるキャビネットは、どこに何があるのか一目瞭然です。



7

引き出しの中に まな板専用収納棚を設置

厚さ5.5cmと3cmのまな板を収納するために、キャビネットに引き出し式のまな板専用の収納用パイプ棚を設置したことで、取り出しから収納までの一連の動線がストレスフリーに。2枚のまな板を重ねた状態で作業をするため、キッチンの高さも調整しています。



4

夫婦で効率よく作業ができる 大型シンクと2種類の水栓

2人で同時に調理や洗いができるように、シンクの幅を90cmにした三層構造の3Dシンク。2つの水栓で、シンクの隅々までお手入れも簡単にできます。水切りプレートとワイヤ式水切りカゴを追加して、上段で調理、下段で魚介類の下処理をするなどプレートを使い分けています。

「構想は主人の頭の中にすでにあって自分たちで図面も描きました。このくらいの間口でこういう機能を付けてもらおうなど、細部まで決めていました」と話すのはM様の奥様。

築70年の家建て替える際に、M様は自ら建築設計ソフトを使用して図面を描き、住宅模型を作成しました。理想の家づくりで特

にこだわったのはキッチン。夫婦一緒に作業ができるようなキッチンの設計を、9社のショールームを回って相談しましたが、すべてのオーダーを叶えるメーカーには出会えなかったそう。「あれはできるけど、これはできないというメーカーが多かったですね。そんな時に妻がタニコーさんのホームページを見つけて、MEISDEL

でフルオーダーできることを知り、話を聞いてみようと思われ、伺いました」とM様。

図面をもとに、さらに使い勝手がよくなる要素を織り込みつつ何度も打ち合わせを重ね、工事にも立ち会いながら、自分たちの構想が現実になっていく過程を楽しみました。

「数センチ単位の細部までこだわり、図面通りのキッチンが完成したときは最高の気分でした。実際2人でキッチンに立って作業しても全くストレスがないです。すべてがスムーズです」。笑顔で語るお二人は、今日も仲よくキッチンで腕を振ります。

営業・設計'S VOICE



MEISDEL 金子隆紀

イメージがしっかりと固まっていたので、M様が設計したものをすべて実現することが重要でした。そこに跳ね上げ扉や洗剤ポケットなど使い勝手がよくなるものを提案し、ブラッシュアップしたことで、より満足度の高いキッチンになったとおっしゃってくださいました。



MEISDEL 川島直人

収納するものが、寸胴鍋をはじめ大きめの調理器具が多かったので、M様に事前に入れるものを細かくヒアリングしました。その内容にぴったり合うように注意しながら割付を考案するなど、フルオーダーの強みを生かしたキッチンに仕上がりました。

理想の家をつくるために、自ら建築設計ソフトで図面を描き住宅模型を作成。 「数センチ単位まで図面通りの理想のキッチンに仕上げることができました」



Sanrio × tanico コラボイベントを開催!

ターニーベーカリーカフェにて、株式会社サンリオ様と協働で地域の子どもたちを対象に1日イベントを開催しました。



パン生地を成形し、発酵させてターニーベーカリーカフェのオープンで焼き上げます。



焼き上がったパンに、サンリオのキャラクターをチョコペンで描きます。



パンを焼成している間に、グリーティングカードにお手紙を書き、出来上がったパンをラッピングしたら完成です。

イベントを通して、「ありがとう」の気持ちを伝える

今回の1日イベントのテーマは「日頃から感謝の気持ちを伝えよう!」。サンリオのキャラクターを描いた手づくりパンやグリーティングカードをつくってプレゼントすることで、普段はなかなか伝えられない「ありがとう」の気持ちを身近な友達や両親に伝えました。皆さまも、プレゼントやお手紙を通じて感謝の気持ちを伝えてみてはいかがでしょうか。

ターニーベーカリーカフェでは、定期的なイベントのほか、毎月子ども食堂を運営していま

す。子ども食堂の活動は、サンリオ様をはじめとする提携企業様と日頃ベーカリーカフェをご利用いただいているお客さまからの協力のもと成り立っています。開催日につきましては、HPにてご確認いただき、事前予約のうえ、どうぞ足を運んでみてください。

タニコーは提携企業様、地域社会の皆さまとのつながりを通じて、豊かな社会の形成に貢献していきます。

社会貢献についてのお問い合わせはこちらまで

〒142-0041
東京都品川区戸越1-7-20
タニコー株式会社 社会貢献推進準備課
TEL 03-5498-7921

Tarny Bakery Cafe

〒141-0032
東京都品川区大崎1-2-2 アートヴィレッジ大崎 2F
営業時間:10:00~18:00 定休日:土、日、祝
TEL 03-6417-0360
http://tarny-cafe.jp/



tanico NEWS

山梨県笛吹市に「食育」に関するムービーを贈呈しました!

山梨県の笛吹市石和学校給食センターを舞台にしたムービー「おいしい給食のひみつ」を、タニコーが製作。2023年8月8日、笛吹市役所にて贈呈式が執り行われ、完成したDVDをタニコーの谷口秀一社長から笛吹市長の山下政樹様へ贈呈しました。

2019年8月、笛吹市石和学校給食センターの厨房設備をタニコーが施工。完成後の2023年3月、学校給食センターが稼働している様子を撮影し、それを1本の動画にまとめました。普段子どもたちが食べている給食がどうやってできているか、どのような食材をどんなふうに調理しているかといった給食の成り立ちを映像で見ることができます。

今後は「食育」の一環として、自分たちが食べている給食をより深く知ってもらうために、贈呈した映像が笛吹市内の小中学校の子どもたちに向けて使われる予定です。

動画の内容はこちら▶



山下市長(左)にDVDを贈呈する谷口社長(右)



贈呈式の参加者

笛吹市石和学校給食センター



山梨県笛吹市石和町砂原862-1
TEL 055-267-8840
開設年月:令和元年8月
食数:1,600食



編集後記

三密を避けていた数年前とは打って変わり、コミュニケーションや人との関わりがより重要視される時代となりました。遠隔で物事が解決する時代を経験したからこそ、対面でのコミュニケーションの重要性が以前よりも増したような気がします。タニコーは総合厨房機器メーカーであり、コミュ

ニケーションとは一見無縁のように思われるかもしれませんが、キッチンを中心に人が集うことで場の雰囲気は一気に和やかになります。キッチンという塊ではなく、キッチンを中心に展開する空間づくりを新しい時代に取り入れてみるのはいかがでしょうか。