

食のアトリエ・食品加工室 備品・仕様

※食のアトリエの定員は 36 名、食品加工室は 10 名です
定員を超える利用はできません

部屋名	用途	広さ	無料備品	その他
食のアトリエ	料理教室 研修会 食事会など	約 120 m ² 10m×12m	楕円形机 4 椅子 36 脚 ホワイトボード コート掛け IHコンロ 2口 (1台) ガスコンロ 6口 (1台) ガスコンロ 3口 (1台) オープン 2台 電子レンジ 1台 冷蔵庫 320L (1台) ミキサー 2台 コーヒーメーカー 2台 炊飯ジャー 3台 その他調理道具 包丁・まな板 鍋・ポット 食器・箸 カトラリーなど	以下の追加備品は有料です ※長机 ※テレビモニター ※ビデオプロジェクター ※DVD デッキ ※スクリーン (可動式) ※持込備品でコンセントを使用する場合、 1 区分・1kw ごとの電源使用料が必要です。 ※20A コンセント3回線あり 炊飯器等複数台を同時に使用する などの場合は、使用するコンセントを 使用前にご相談ください
食品加工室	調理室	約 45.6 m ² 8m×5.7m	調理台 2 丸椅子 10 冷蔵庫 1010L (1台) 冷凍庫 318L (1台) ガスコンロ 3口 (1台) ホイロ付き ガスオープン 1台 燻煙機 1台 包丁まな板殺菌保管庫 炊飯ジャー 3台 ミキサー 1台 その他調理道具	※持込備品でコンセントを使用する場合、 1 区分・1kw ごとの電源使用料が必要です。 貸出備品に関しては不要です。 ※20A コンセント3回線あり 炊飯器等複数台を同時に使用する などの場合は、使用するコンセントを 使用前にご相談ください