



## 株式会社タケエイ 東京リサイクルセンター

3社タッグが生み出した、  
笑顔の生まれる社員食堂

左から 株式会社タケエイ 相原様、  
株式会社無洲 鈴木様、金城様

廃棄物処理・リサイクルを手掛ける株式会社タケエイ様の東京リサイクルセンターにおける社員食堂の開設をフジマックがお手伝いしました。従来の休憩スペースを、社員食堂としてリニューアルしたものです。限られたスペースではありましたが、食堂運営会社の株式会社無洲様と連携し、厨房の設計・施工を当社が担当いたしました。タケエイ様と無洲様、フジマックがタッグを組むことで、食事を提供する側にとっても使いやすく、サーブしやすい厨房が短期間で誕生しました。

※ 本文では敬称と株式会社表記を省略させていただきました。

### — 「温かいご飯を食べてリラックスしてほしい」



社会を支えるリサイクル業務に 64 名の従業員が働くタケエイの東京リサイクルセンター。「従業員のために社員食堂を作ろう」との話が持ち上がったのは、猛暑の到来を控えた 2021 年のゴールデンウィークの頃でした。

食堂発案者の一人、タケエイ事業本部の相原さよみグループ長は話します。「東京リサイクルセンターの立地する城南島は、コンビニが歩いて 20 分ぐらいのところにとつつかないような場所で、昼食の選択肢が仕出し弁当しかありませんでした。仕事は重労働ですから、食堂にいる数十分の間は、よそったばかりの温かいご飯とお味噌汁を美味しく食べて、リラックスした時間を過ごしてほしいと思ったのです」。

折しも、東京リサイクルセンターでは、休憩室の改修工事に着手したところでした。そこで休憩室を改修するなら厨房設備を備えた食堂にしたい、と改装工事をいったん止めて、同社系列の川崎リサイクルセンターで社員食堂の調理運営を委託していた無洲にご相談をなされたそうです。その無洲から当社にご連絡をいただき、今回の厨房施工に至りました。

食堂発案者の一人。タケエイ・事業本部グループ長の相原さよみ様



東京・城南島にあるタケエイ・東京リサイクルセンター。東京都のスーパーエコタウン事業施設にも選ばれている

## 一 限られたスペースに厨房がスピード完成

「厨房に充てられるスペースがかなりコンパクトなので、社員食堂を本当に作れるかどうか不安でした。けれど、フジマックのご担当者がすぐ見に来てくださって『ここなら何とかいけそうです』と即答してくださって。それから急ピッチで計画が進みました」と相原グループ長は振り返ります。

もともと、休憩室の面積は約50㎡でした。この決して広いとは言えない空間に、40食対応の喫食スペースと厨房スペースを確保する必要が生じました。加えて、どのようにして少ない食数で採算ラインに乗せるかも課題だったと相原グループ長は言います。「大型の社員食堂が川崎リサイクルセンターで成功しているのですが、この場所では60食が採算ラインでした。そこで、無洲さんに『提供食数は従来からお願いしている川崎のセンターとの合算で考えていただけないか』と相談し、1日40食なら可能とのことで提供食数を40食としたのです」。

社員食堂の開設を検討し始めたのがゴールデンウィーク。そこから1～2カ月で設計打ち合わせをまとめ、8月には厨房設備の引き渡し完了しました。

## 一 目標40食が50食を超える人気に

メニューは、定食を日替わりで提供しています。和・洋・中・麺の中から毎日メニューを変え、食べる人の飽きがこないように食器も選定して盛り付けにもこだわっているそうです。お話を伺ったのは運営開始から3カ月が経過した日でしたが、同じメニューはほとんど出ていないそうです。

「いちばん心配だったのは、食べる人の口に味が合うかどうかでした。外国人の従業員も多く、仕出し弁当もそれほど数が出ていませんでしたから。でも今は4、5人がお弁当を持って来ているくらいで、初めは食堂に来ていなかった人も評判を聞いて食べに来るようになりました」（相原グループ長）

嬉しい社内の口コミで、提供食数は当初の目標だった1日40食を上回り、3カ月を経て約50食に達しています。「美味しいのはもちろん、おしゃれできれいになって、とても居心地がいい」「温かいご飯は仕出し弁当とは比べものにならないくらい愛情がこもっていて本当に美味しい」と従業員の皆さんからも喜ばれているそうです。



白米と味噌汁はおかわり自由。人気メニュー・カレーの日は、社内の無線でメニューについての連絡が飛び交うそうです

## 一 熱々の料理と笑顔でお腹も心もいっぱい

食堂の運営を担当する無洲の鈴木料理長は、美味しい食事を提供することはもちろん、接客もとても大事にしていると話します。

「気持ちよく食事をしてもらうために、笑顔の接客がいちばん大切だと思っています。下げ膳場所でも『美味しかったよ』『ありがとう』と会話をするのが私たちにとっても励みにもなります。タケエイの従業員の皆さんとは、通勤のバスで会っても『今日のメニューは何なの?』と会話になります。反応がダイレクトに伝わってくるのは嬉しいです」

廃棄物処理・リサイクルを手掛ける現場だからこそ、清潔さや雰囲気、においには気を付け、衛生的できれいな厨房と食堂を保つよう心掛けているといいます。

そして鈴木料理長には小規模だからこそ可能な、もうひとつのこだわりがあります。それは一人分ずつ、熱々の状態で提供すること。

「200人、300人だと都度調理は難しいのですが、50食くらいならそれができます。コンビオープンやフライヤーも効率的な調理に役立っており、一食一食、丁寧に作ります」



調理を担う無洲・鈴木料理長



一食ずつ熱々で提供される。飽きのこない献立づくりも無洲ならではの



## 一 調味料や食材にこだわったメニューづくり

レストランなどでも食事を提供している無洲のメニューは、通常の産業給食とは異なる、専門的な調味料を使った本格的な味が特長です。鈴木料理長曰く「和・洋・中・麺と専門的な知識を持った人間がいるので、そうした部署からも知識を得て作っています。例えばマーボー茄子にも花胡椒を使うなど、専門的な調味料を使っています」。



通常、おかずは2品程度。主菜に加えて副菜2種、さらに選べる小鉢も提供している

また食事を楽しみにしてもらえよう、小鉢を1品追加して品数を増やしたり、器や盛り付けにこだわったりするなど、毎日食べる食事だからこそ飽きがこないように工夫しています。「食材にもこだわっています。やはり基本はご飯と味噌汁なので、新米の時期は新米を使っていることをお知らせします。タケエイさんの木質バイオマス発電の余熱を活用して栽培しているトマトやきくらげの利用も提案して、皆さんに食材の情報などを併せてお伝えするようにしています。現地でこうした食材を生産している方々にも『社員食堂で美味しくいただいています』と伝えたいですね。」



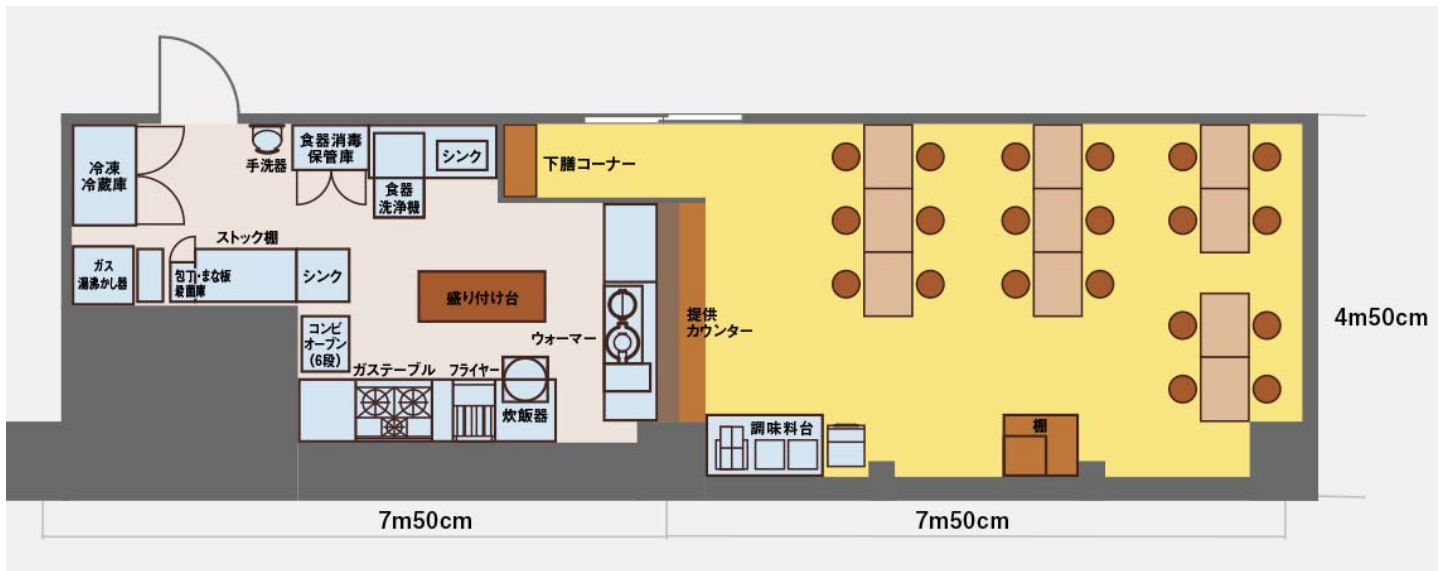
## 調理しやすい動線と機器で、できたてを提供

一人ひとりにできたての料理を提供する社員食堂。これを可能にしているのが、コンパクトに調理しやすい動線を確保したフジマックの厨房設計と厨房機器の数々です。「全て手が届く近場にある、あまり動かなくても調理ができる。動線がよく考えられていますね。収納スペースも表にも中にもたくさんあり、助かっています」(鈴木料理長)。

さらに、コンビオープンやフライヤーなど、フジマックの機器類が作業効率を上げることに役立っているとおっしゃいます。「コンビオープンは細かく温度設定ができる点が良いです。風量の調節ができるので、保温時の乾燥が防げます。焼き物、蒸し物、

揚げ物も調理が可能で、マルチに活躍してくれています。ある程度仕込みをして、でき上がり時間を設定して、あとはオープンにおまかせで調理は完了。ブザーでお知らせしてくれるので、うっかりありません」。

こう話す鈴木料理長は、熱々の料理を提供するために、30分刻みに来るグループに合わせて料理の仕上がりを調整していると言います。「後半のグループの方にもできたてを提供しています。天ぷらもフライヤーで揚げたてをお出ししています。揚げる音を聞きながら食事ができるのも、この食堂の魅力のひとつだと思いますよ」。



コンパクトながら作業動線が考え抜かれた厨房と喫食スペース



フジマック設計の厨房環境・厨房機器がきめ細やかな食事の提供を可能にしている

### — 3社のタッグだからこそ実現できた社員食堂

約3カ月での設計・施工完了・引き渡しは異例中の異例だと思います。当社が運営をお任せいただいているタケエイ様川崎リサイクルセンターでの成功事例もありましたので、食器の選定などはスムーズに進みましたが、同じタケエイ様でも、今回は川崎と違う条件もありました。川崎の厨房は、本社の社屋から別棟で改修がしやすかったのですが、今回は社屋の一角。しかも50㎡という限られたスペースです。我々のオペレーション効率も最大限に考慮しながら、今回の設計・施工を成し遂げてくださったフジマックの皆さんには脱帽しています。私たちの普段の運営方法を熟知していて、信頼できるフジマックだからこそ、このスピード感で実現できたと実感しています。

私どもとしては、従業員の皆さんに喜んでいただけることが何よりの喜びです。その点、当初は営業していなかった土曜日でも従業員の方々のリクエストで営業を始めることになりましたので、嬉しさと同時に手ごたえを感じています。

タケエイ様の従業員の方を思う気持ちと熱意、私どもの食堂運営、フジマックの厨房設計ノウハウと機器、そのどれが欠けても今回の施設はうまくいかなかったのではないかと思います。



食堂運営：株式会社無洲  
代表取締役副社長 浅野廣義様

### 関連製品



#### コンビオーブン iCombi Pro

製品の詳細につきましては右のQRコードから  
fujimak ホームページにてご覧いただけます。



お問い合わせ 導入事例に関するお問い合わせはこちらまで

株式会社フジマック 市場開発部 マーケティング部

✉ [fujimak-support@fujimak.co.jp](mailto:fujimak-support@fujimak.co.jp)

