TERIYAKI　LAB マニュアル

この度は、「TERIYAKI　LAB」をご利用いただき、誠にありがとうございます。
本マニュアルは、より多くのお客様に、少しでも気持ちよくご利用いただけるよう作成いたしました。

主に、「TERIYAKI　LAB」の使用上の注意、キッチン器具の利用方法、清掃時の注意、よくある質問などを記載しております。

大変お手数ではございますが、ご利用される際は一読のほどお願いいたします。

TERIYAKI 運営事務局

【入店時の注意事項】

◆入店時は、キッチンカウンターにございます消毒スプレーもしくは、お手洗いでの消毒にご協力をお願いいたします。
◆また入店時には、キッチン入り口手前にございます「排気」、「吸気」、「客席換気扇」をオンにして、換気へのご協力をお願いいたします。

【キッチンスタジオのご利用について】

◆キッチン設備、調理器具、食器グラス類ご自由にご利用いただけます。
◆調理中は、換気扇を必ず回して下さい。手洗い場のお湯を使う際にも換気扇を必ず回してくだい。
◆冷蔵庫内の食材は、衛生上責任が取れませんので、退室時に全てお持ち帰りください。
◆キッチンスタジオ入り口の扉は開放禁止となります。近隣への音漏れ防止のため、扉は開けずに閉めたままご利用ください。
◆「STAFF ONLY」が貼ってあるドア・棚は開けないようお願いします。
◆過度なご飲酒はお控えください。嘔吐等により店内を汚された場合には、清掃代として、罰則料金を 3 万円いただきます。
◆スペース内完全禁煙となっております。タバコの吸殻等、喫煙の痕跡を発見した際には罰則料金として 3 万円をいただきます。
※オーブンレンジ・鉄板・グリルレンジは使用不可とさせて頂きます。

【キッチン内の使用方法】

＜コンロ＞
1. 製氷機横のガス元栓を縦にして開放してください。

2. オーブン横の扉を開け、ガス元栓を縦にして開放してください。

3. ガス元栓の上にあるハンドルを、上から”PILOT”、”100℃”へ設定してください。

4.各コンロを反時計回りに回すことで、点火いたします。
※飲食店用のコンロとなっている為、火力が家庭用よりもかなり強くなっております。ご使用時には火力に注意してお使いください。
※使用後は、3 から 1 の順に、メモリとガス元栓を元の位置へお戻しください。

＜ミキサー＞
1.材料をミキサー容器に入れる。
2.ミキサー蓋、キャップを取り付ける。
3.ミキサー容器を本体ベースに載せて、時計回りにカチッととまるまで回す。
4.電源プラグをコンセントの奥まで確実に差し込む
5.青色に点灯した「電源ボタン」を押して、蓋を押さえ、調理を開始する。
※材料はあらかじめ、1.5cm 角程度の大きさに切ってから容器へ入れてください。
※容器を本体へ装着する際は、カチッと音が鳴るまで止めてください。
※その他の事項関しましては、備え付けの取扱説明書をご覧ください。

＜炊飯器＞
1.調味料棚に置いてある軽量カップで米を軽量する
2.米をボウルに入れて洗う
3.水加減をする
4.内釜をセットしてふたを閉める
5.メニューを選ぶ
6.米銘柄を選ぶ
7.炊飯ボタンを押して、炊飯を開始する
8.炊き上がったらすぐにほぐす
※その他の事項関しましては、備え付けの取扱説明書をご覧ください。

＜シンク＞
・シンクは全部で 3 箇所ございます。シンクが 2 つ並んでいるものに関しては、中央のみお湯が出ます。シンクが 1 つのものに関しては、左へずらしてから蛇口を上げることで、お湯が出ます。
※お湯は 10 分を超えて、連続で使用すると消し忘れ防火装置が作動し、給湯器が自動的にオフとなります。

＜冷蔵庫、冷凍庫＞
・冷蔵庫、冷凍庫に関しましては手前 5 箇所をご使用ください。

※ご使用後は、食材を各自持ち帰りもしくは、廃棄してください。

＜その他＞

※ご使用後は、油や食材の汚れなどをご自身で掃除していただくようにお願いいたします。
※ガスの元栓は閉め忘れのないように、十分お気をつけてください。
※生ゴミに関しましては、シンク横のラックにあるネットを用いて処分のほどお願いいたします。(生ゴミは燃えるゴミと一緒に処分をお願いいたします。)
※ラック奥がテーブル用のふきん、手前が食器用のふきんとなります。ご使用後は、水で洗い流し、冷蔵庫上へ乾かしておくようお願いいたします。

【退室時の注意事項】

◆スペースは片づけ掃除をして原状回復をお願いしております。
1. ご使用前のきれいな状態に戻すよう、調理器具や設備等は後片付け・清掃を時間内にお願いします。ガス台、キッチンワークトップ、テーブル等は拭き残しのないようお願いします。
※ガス漏れがないように、元栓のチェックは十分にお願いいたします。
2. 食器類・カラトリー・グラス類は、洗剤をつけきれいに洗浄し、乾拭き後、元の場所に戻して下さい。
3. ゴミや残った食材等は、分別して１階入り口の看板付近にお願いします。

※分別したゴミはそれぞれ１袋ずつに収まるようにお願いします。

・　可燃ゴミ(生ゴミ、燃えるゴミ、油は固めるか紙に染み込ませてください。)
・　カン(中身を空にして、なるべく潰してください。)
・　瓶(中身を空にして、割れたものは袋に入れて不燃ゴミに入れてください。)
・　ペットボトル
・　資源プラ(プラスチックはプラマークのあるもの。汚れがあるものは洗ってください。汚れが取れないものは可燃ゴミに分類)
・　不燃ゴミ(スプレー缶等は中身を使い切ってください。)
◆空調・電灯の消し忘れがないかご確認ください。

【よくある質問】

Q. スペース内の設備・器具を破損してしまったら？
A. お部屋の設備・器材・調理器具を破損汚損された場合は、すぐに業者手配が必要でしたり、次のご予約に差し障る場合がございますので、至急ご連絡下さい。確認の上、実費での弁償をお願いいたします。ご連絡がない場合はご予約者様へ損害賠償のご請求となる場合もございますので、必ずご連絡下さいますようお願いします。

Q. グラスを割ってしまった場合は？
A. お怪我に注意して片づけてください。割れ物は袋に入れて、退室時にゴミとして処分のほどお願いいたします。またお帰りまでに必ずご連絡下さい。実費での買取をお願いいたします。

Q.ブレーカーが落ちたらどうすれば良い？
A.トイレ付近のカーテンを開けたところにブレーカーボックスがございます。こちらの棚を開け、ブレーカーを上げるようにお願いいたします。

＜TERIYAKI LAB レンタル料の内訳＞

◆含まれるもの

・　スペース利用代金

・　キッチン利用代金(キッチン設備、基本調理器具、食器グラス類ご利用頂けます)

・　ゴミ処理代(45L)

・　基本調味料(塩・こしょう・サラダ油)※サラダ油は焼き油としての使用でのみ

・　基本消耗品(サランラップ、アルミホイル、ペーパータオル、食器洗い洗剤)※備え付け分のみ。多く使用する際にはお持ちください。

その他、ご不明な点がございましたら、下記アドレスまでお気軽にご連絡ください。

アドレス：y.nakamura@teriyaki.me