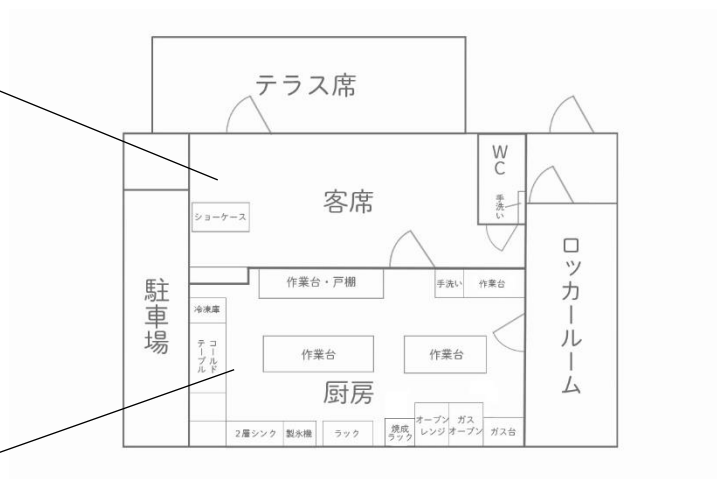
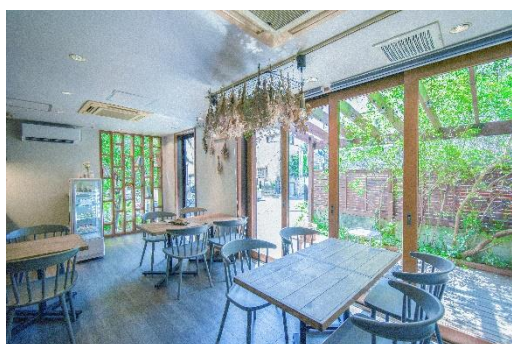


kumato 利用マニュアル

目次

はじめに.....	2
ご利用の流れ.....	3.4
清掃マニュアル.....	5.6.7.8



はじめに

当キッチンには、飲食店営業許可、菓子製造業許可を取得したシェアキッチンです。

ご利用者さま全員がキッチンを快適にご利用できるよう、必ず本マニュアルに従ってご利用ください。

▼注意事項・禁止事項

- ☐ 当キッチンは全面禁煙です。
- ☐ 厨房部分は土足厳禁です。備え付けの室内履きやご持参したスリッパ等へのお履き替えをお願いいたします。
- ☐ 飲酒を目的とした利用は禁止です。
- ☐ ロッカールームにある白いカラーボックスは定期利用者様専用となっております。定期利用者さま以外はお手を触れないようお願いいたします。
- ☐ 備品の持ち出しは禁止です。
- ☐ 備品や施設の破損があった場合、実費を請求させていただきます。速やかにご連絡いただくようお願いいたします。
- ☐ セキュリティの為、店内設置の防犯カメラを確認させていただくことがございます。

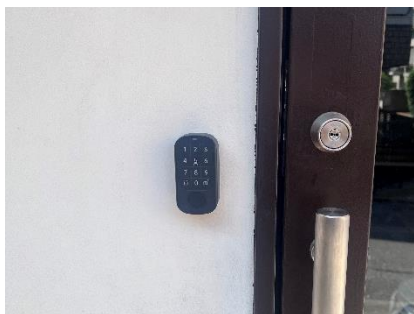
▼ご利用中の注意点

- ☐ テーブルなどを動かす際は壁などに傷をつけないよう、お気を付けください。
- ☐ 壁などに装飾をする場合、画びょうなど壁に穴が開くものは使用せず、
ひつつき虫やマスキングテープなど、跡が残らずきれいにはがせるものをご利用ください。
- ☐ 店舗用看板は、必ず当キッチンの敷地内（屋外に設置する場合はウッドデッキ上）に設置してください。
- ☐ 18時以降のテラス席、及び窓を開けてのご利用はご遠慮ください。また、窓を開けた場合は近隣の住民に配慮し、音楽や会話のボリュームなどに充分注意してください。
- ☐ 厨房以外での調理は禁止です。
- ☐ 火やオーブンをを使う場合、必ず換気扇を回してください。
- ☐ 匂いが発生するものを調理する場合、必ず換気（換気扇を回し、厨房の窓を開ける）をしてください。
- ☐ 調理終了後も匂いがある場合、退室前に必ず匂いがなくなるまで最低 30 分以上の換気を行ってください。

ご利用の流れ

▼入室

① kumato 入口横にキーパッドがございます。お伝えした暗証番号を入力後、解錠ボタンを押すと解錠されます。



※万が一動作不良等で開かない場合は、キーボックス（下記画像参照）から鍵を取り出してご利用ください。



- ② キーボックスをご利用した場合は鍵をキーボックスに戻し、ダイヤルを適当な番号に変更して再度ロックしてください。
- ③ ご利用スタート！

▼途中外出

必ず施錠（キーパッドの施錠ボタンを押す）をしたうえで外出をお願いいたします。

▼退室

- ① 清掃と原状復帰をした後、空調や電気をすべて消したことを確認してください。
- ② キーパッドの施錠ボタンを押し、施錠をしてください。

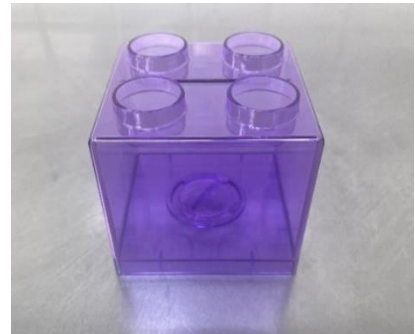
▼お客さまに必ずご持参いただきたいもの

- ☐食器用スポンジ
- ☐ご自身でご使用になるハンドタオル、またはペーパータオル
- ☐清潔なふきん（厨房用・サロン用各1枚）
- ☐清潔な食器用ふきん
- ☐（油を使用されたい方のみ）油をふき取るキッチンペーパーや固める溶剤
- ☐ゴミ袋（45L）

▼当キッチン内で販売しているもの

- ☐食器用スポンジ 1個 300円
- ☐ふきん 3枚 100円
- ☐ゴミ袋（45L） 1袋 100円
- ☐ゴミ袋1枚+ゴミ処理1袋 1000円

※以上を購入・ご利用になられる場合は、予約時に申請してください。



その他調理器具や消耗品、食材などは必要に応じてご自身でご持参ください。

また、お持ち込みいただいたお荷物は原則すべてお持ち帰りください。

※スタッフが常駐していないため、お荷物等の受け取りは致しかねます。配送をご利用したい場合は、必ずご自身のキッチンご利用時間内に配達されるよう時間指定のうえ、宛名に必ず **kumato** と **ご自身のお名前** を明記してください。

※お荷物の紛失や破損について、いかなる場合も当キッチンは責任を持ちません。

※段ボールはお持ち帰りください。当キッチンで処理する場合、1枚200円にて承ります。

▼荷物ボックスについて

ひと月に15時間以上ご利用の方がご利用いただける荷物ボックスをご用意しております。（先着6人まで）こちらは鍵などをかけることができません。**紛失や破損に関して当キッチンは一切責任を負いかねますので、ご了承ください。**

※月替わりのタイミングで15時間以上のご予約をしていない利用者さまのお荷物が入っていた場合、当キッチンの判断でお荷物を取り出すことがございます。

翌月15時間以上のご予約をされていない場合は、**必ず使用月の最終ご利用日にお荷物をお持ち帰りください。**

▼注意点

備品や設備の使い方については、キッチン内にある説明書ファイルをご参照ください。

洗い物のしかた

- ① 油を使用した場合、鍋や食器をキッチンペーパーなどでふき取る。
油が多量の場合は、油を固める溶剤などを使用し、シンク内にそのまま流さないようお願いいたします。
- ② 洗剤とスポンジを使い食器や調理器具を洗う。

生肉などを調理した器具は最後に洗おう！



- ③ ボウルに沸騰したお湯を張り、生肉を調理した器具を漬け、1 分ほど放置。
または、水気をふき取りアルカリ電解水を吹きかけ、30 秒以上放置。

- ④ 洗った食器、器具を食器用ふきんで水気を完全にふき取り、元の位置に戻す。



- ⑤ 使用したキッチンスケール等のその他器具なども、アルカリ電解水を吹きかけてからしっかりと汚れをふき取り、元の位置に戻す。

退室前チェックシート サロン

☐ クイックルワイパー、掃除機をかける

とくにテーブルや椅子の下は、食べこぼしなどで
汚れがち。しっかり掃除機、クイックルワイパーを
かけましょう。
クイックルワイパーの水分が足りなくなったら
アルカリ電解水を床に吹きかけて濡らしましょう！



☐ テーブルを水拭きする

綺麗に使ったつもりでも、食べこぼしや
コップの跡、油分などが付きやすいです。
かならず拭いてから退室しましょう！

☐ ゴミや忘れ物のチェック

とくに、トイレのペーパータオルなどの捨て忘れが
多くなっています。
退室前に、今一度ご確認をお願いいたします。



退室前チェックシート 厨房



☐ 調理台の水拭き

調理時の汚れや小さなゴミなどをしっかり拭きましょう。

また、使用した電子レンジやガス台なども汚れていたら

アルカリ電解水で拭きましょう！

☐ クイックルワイパーをかける

床の汚れ、靴の跡などが残りがち！

シートの水分が足りなくなったらアルカリ電解水を

床に直接スプレーしましょう！



☐ 掃除機をかける

どうしても調理時にカスや小さなゴミが床に散らばりがちです。

とくに調理台の付近に注意。

綺麗に見えても必ず掃除機をかけましょう！



☐ ゴミや忘れ物のチェック

とくに冷蔵庫や冷凍庫への忘れ物、

食器用スポンジの捨て忘れが多くなっております。

＼退室前に今一度ご確認を！／



ゴミ処理オプションお申込み済の場合

- ① ゴミをまとめる（必ず分別してください）。



- ② 駐車場にあるストッカーに入れる（暗証番号によるロックがかかっています）。

