

RULES FOR USING THE SHARED KITCHEN

シェアキッチンご利用のルール



利用料金：¥2,000(税込)/時間

- ・清掃時間も含めた、予約時間の厳守をお願い致します。



衛生

- ・下痢、嘔吐、発熱、風邪症状がある場合の利用はおやめください。
- ・調理前は手洗いを徹底してください。
- ・使用前に調理器具や食器は洗浄・消毒してください。



清掃・設備

- ・利用後はカウンター、床、コンロ周り、トイレ、調理器具、食器の洗浄・清掃をお願いします。
- ・残った食材、ゴミはすべてお持ち帰りください。
- ・コンセントは合計1500W以上の機器は繋がないでください。



トラブル・安全

- ・調理中の事故、怪我、食中毒が発生した場合の責任は取りかねますので、十分お気を付けの上ご利用ください。
- ・備品・設備の破損、紛失、こちらのクリーニングが必要な汚損があった場合は別途料金を頂きます。
- ・運営者の指示に従わない場合や、衛生・清掃ルールが守れない場合の利用の停止をお願いする場合がございます。
- ・清掃時間も含めた、予約時間の厳守をお願い致します。
- ・キャンセルは前日18時までにご連絡ください。無断・当日キャンセルは全額請求致します。
- ・建物内は禁煙です。
- ・盲導犬、介助犬、聴導犬を除くペットの同伴はご遠慮ください。

OKATTE

RULES FOR COMMERCIAL USE

商業用 ご利用のルール



資格

- ・食品衛生責任者の資格が必要になります。写真等でのご提示をお願い致します。
- ※当施設は、菓子製造許可は取っておりませんのでご注意ください。



利用料金：¥10,000(税込)/日



衛生

- ・下痢、嘔吐、発熱、風邪症状がある場合の利用はおやめください。
- ・調理前は手洗いを徹底してください。
- ・使用前に調理器具や食器は洗浄・消毒してください。
- ・バンダナで髪を覆う、アクセサリ類を外す等、清潔な服装を心がけてください。
- ・シェアキッチンのため、設備を介してアレルギー物質が混入する恐れがあります。



清掃・設備

- ・利用後はカウンター、床、コンロ周り、トイレ、調理器具、食器の洗浄・清掃をお願いします。
- ・残った食材、ゴミはすべてお持ち帰りください。
- ・コンセントは合計1500W以上の機器は繋がないでください。



トラブル・安全

- ・調理中の事故、怪我、食中毒が発生した場合の責任は取りかねますので、十分お気を付けの上ご利用ください。
- ・備品・設備の破損、紛失、こちらのクリーニングが必要な汚損があった場合は別途料金を頂きます。
- ・運営者の指示に従わない場合や、衛生・清掃ルールが守れない場合の利用の停止をお願いする場合がございます。
- ・清掃時間も含めた、予約時間の厳守をお願い致します。
- ・キャンセルは前日18時までにご連絡ください。無断・当日キャンセルは全額請求致します。
- ・建物内は禁煙です。
- ・盲導犬、介助犬、聴導犬を除くペットの同伴はご遠慮ください。

OKATTE

DESCRIPTION OF KITCHEN EQUIPMENT

キッチン設備

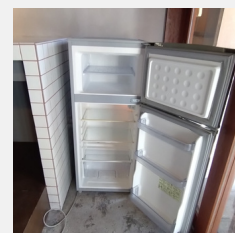
業務用冷凍冷蔵庫 フクシマガリレイ YRC-151PE2

- 電源：100V・316W
- 庫内寸法：幅1500x奥行600x高さ800(mm)
冷凍庫：153L 冷蔵庫：150L
- 温度設定：冷凍庫：-20℃以下 冷蔵庫：-5～10℃



冷凍冷蔵庫 シャープ SJ-H12Y-S

- 電源：100V・49W
- 庫内容量：冷凍庫：28L 冷蔵庫：90L
- 温度設定：冷凍庫：-18℃以下 冷蔵庫：3～8℃



2口ガスコンロ Vamo リンナイ ET21-2STSYA-S

- ・左右両方に最大4,000kcal/hの強火力バーナー
- ・天ふら油過熱防止機能、消し忘れ消火機能等付き
- ・天板は、オールステンレス仕様。厨房でも利用されている「No.4」加工を施しているため、掃除しやすく、傷が目立ちにくい仕様



ウォータークーラー HITACHI RW-127B

- 内容量12L
 - 品番が古いため何℃か不明。上から飲料水を入れてご使用ください。
- ※おかって左廊下奥の部屋に、浄水器付きの水栓がありますのでご利用ください。



OKATTE

DESCRIPTION OF KITCHEN EQUIPMENT

キッチン設備

コンベクションオーブン アイリスオーヤマ FVC-D15B-S

熱風を対流させて調理する、コンベクションオーブン。
揚げ油を使用せずにヘルシーな唐揚げやフライが調理できます。

- 電源：100V・1300W
- 庫内寸法：幅約29×奥行約27×高さ約14.5（焼き網を下段にセットした場合）
- 温度設定：60～250℃、
- 加熱時間設定：最大60分

【スチーム機能搭載】

- ・スチームでうるおいを与え、食パンやクロワッサン、フランスパンなど、外はサクッと中はふんわり焼き上げます。
- ・水受け皿をセットして水を入れるだけの簡単調理。水受け皿は丸洗い可能なのでいつも清潔に使えます。

【広々庫内】

- ・トースト4枚が一度に焼けます。
- ・3段の取り付け位置でしっかり焼き目をつけるグリル調理から大きな食材のじっくり調理まで、広々庫内を生かします。



業務用電子レンジ YAMAZEN GRA-F2301

- 電源：100V・1400W
- 庫内容量：23L フラットテーブル
- 出力設定：850W/700W/600W/500W/200W相当
- 加熱時間設定：最大90分
- ・消音モード：スタンバイ状態でとりけしボタンを長押しすると消音モードになり、ボタン操作音が鳴らなくなります
- ・調理中の加熱時間追加：調理中にスタートボタンを押すと、30秒ごとに加熱時間が追加されます
- ・メモリー調理：メモリー番号1～10(0)に出力と加熱時間を登録できます。



タイガー炊飯ジャー JCC-270F

- 電源：100V・850W
- 1升5合炊き



OKATTE

COOKING UTENSILS

調理器具



フライ返し、スプーン、おたま、へら、トンダ
ハケ、泡立て器



箸、ナイフ、スプーン、フォーク 各6セット



包丁砥、スライサー、栓抜き、ピーラー、缶切



380ml 6個



平皿26cm・19.5cm、お椀14cm 各6枚ずつ



フライパン20cm浅型・26cm浅型・28cm深型
片手鍋20cm、両手鍋22cm

OKATTE

LIGHT SWITCHES AND OTHER SWITCHES CLEANING TOOLS

照明・エアコン・給湯器のスイッチ
掃除道具

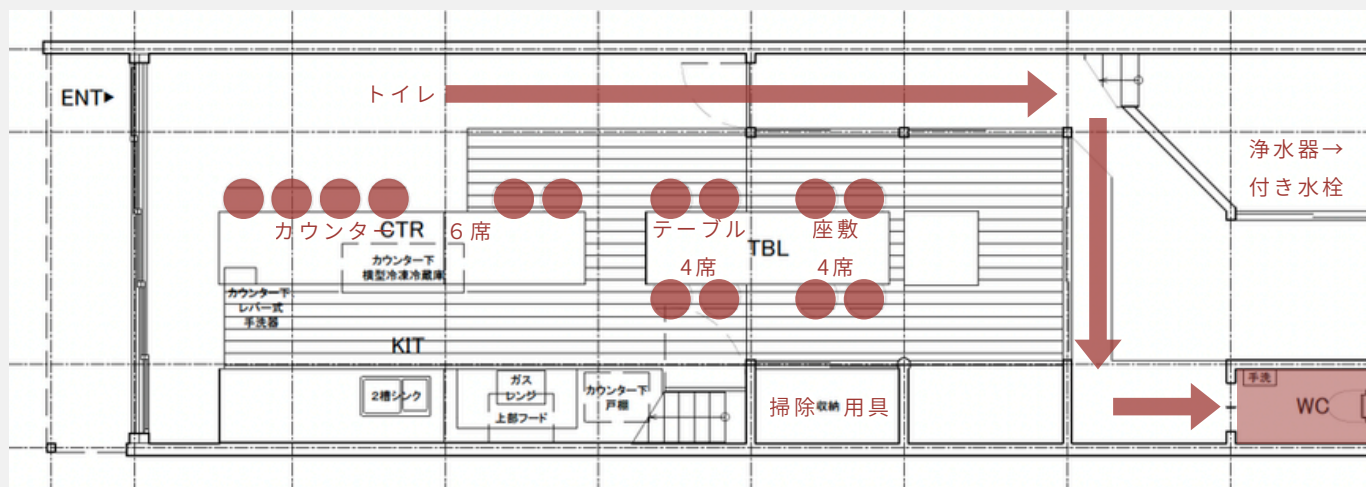


一番奥のペンダント照明のみ、リモコンで点灯します。ソケットに向かってON/OFFを押してください。※遠くからだと反応しません。

OKATTE

TOILET · INTERIOR DRAWING

トイレ・内観図



座席数：カウンター6席、テーブル4席、座敷4席

OKATTE

PARKING LOT

駐車場



Negura × 山下時光珈琲の駐車場をご利用ください

● 〒723-0062 広島県三原市本町3丁目14-24

建物右側の通路を奥に進んでいただくと、ガレージがあります。

2、5、7～13のいずれか空いているところにお停めください。

通路幅が2.5mと狭いため、お気をつけてお通りください。

OKATTE

CONCEPT

コンセプト

暮らしのすぐそばに、まちづくり

地域に開かれた台所「おかって」。
使う人のアイデアが、まちに広がる種になります。
三原で、共につくる場を育てませんか？

■目的

本施設「おかって」は、地域に開かれたシェアキッチンとして、
飲食やワークショップなどのチャレンジの場を提供します。

■ご利用対象者

飲食・クラフト・教室などを目的とした個人・団体。営利・非営利は問いません。

■仕掛け人



三原一哲
一級建築士/
西国街道・本町地区まちづくり協議会 アドバイザー
瀬戸内に拠点を求め、京都との二拠点生活を2024年2月より開始。空き家や遊休不動産の利活用を中心に活動中。



四方諒
大工/空き家再生人
解体から仕上げまで全て1人で行い、戸建、店舗等、空き家を次々と再生中。

OKATTE

IMAGE・INTERIOR VIEW

イメージ・内観



座席数：カウンター6席、テーブル4席、座敷4席

OKATTE