



厨房・換気計画のヒントがある！
これからの厨房・換気のあり方セミナー

オンライン
参加

来場参加

快適・衛生・省エネに向けた厨房・換気のあり方

～快適な労働環境・衛生管理の向上・脱炭素化に向けた先進事例のご紹介～

業務用厨房では、調理時に厨房機器から熱・水蒸気・CO₂・油煙など発生することから、この高温多湿の温熱などが、厨房内の労働環境や衛生管理に影響を及ぼさない施設設計が望まれています。

また、近年の地球温暖化防止・脱炭素化の動向を踏まえ、厨房においても省エネ対策の重要性が増しております。本セミナーでは、これらの課題やニーズに取り組んでいる皆さまをお迎えし、快適な労働環境や衛生管理の向上、省エネに資する厨房・換気計画のヒントをご紹介します。

第一部 講演

10:30~12:00

電化厨房の必要換気量と省エネの可能性
業務用電化厨房施設の換気設備設計指針



電化厨房は、建築基準法において火気使用室に該当しないため、換気量低減で省エネが期待できます。電力中央研究所は、電化厨房に必要な換気量を明らかにするため、換気量に関する実験データの蓄積を行い、この知見を活用し、日本エレクトロヒートセンターにおいて「業務用電化厨房施設の換気設備設計指針」が制定されました。

今回、電化厨房の必要換気量の研究知見や考え方、同指針の概要等をご紹介します。

岩松 俊哉 氏

一般財団法人 電力中央研究所
グリッドイノベーション研究本部 研究統括室
上席研究員 博士

第二部 講演

13:00~13:50

天井換気(置換換気)システム



天井換気(置換換気)システムは、新鮮な外気を空調して、厨房内に低風速で供給し、温度が高い空気は上昇し、温度の低い空気が下降する自然の対流を利用し、厨房機器から排気される上昇気流を効率良く排出することで、換気量を低減し、空調負荷を大幅に減らし、厨房環境の改善と省エネを実現できます。

今回、天井換気システムの概要と特徴、換気量の考え方等についてをご紹介します。

菅井 裕 氏

株式会社 HALTON
取締役 営業本部長

第三部 対談

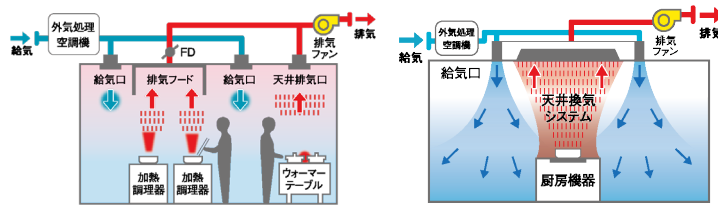
14:00~15:00

快適・衛生・省エネに向けた厨房・換気のあり方

～快適な労働環境・衛生管理の向上・脱炭素化に向けた先進事例のご紹介～

快適・衛生・省エネに向けた厨房環境を構築するためには、排熱や輻射熱を少なくするための厨房機器対策と機器からの発生物を効率的に除去するための換気・空調対策が重要と考えられます。

今回、燃焼がなく温熱環境への影響が少ない電化厨房とこの特長を生かした省エネにつながる換気システムや換気の考え方、換気設備設計指針などについて、それぞれの知見をご説明頂き、先進事例のご紹介を交えながら、快適・衛生・省エネにつながる厨房・換気のあり方について探っていただきます。



キャノピーフードによる換気方式
出典：(一社)日本エレクトロヒートセンター
業務用電化厨房施設の換気設備設計指針資料

天井換気システムによる換気方式

菅井 裕 氏

株式会社 HALTON
取締役 営業本部長

岩松 俊哉 氏

一般財団法人 電力中央研究所
グリッドイノベーション研究本部 研究統括室
上席研究員 博士

日時 2024年6月4日(火) 10:30~15:00 (開場 10:00~)

会場 eキッチンスタジオ福岡

九州電力(株) 業務用電化厨房体験施設

〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28 浄水オークパティオ1F

※来場参加の場合、受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

料金 無料

定員 **オンライン参加 500名**
来場参加 10名

※受付は、定員になり次第、締め切りとします。
※オンライン参加は一部のみ受講も可能です。
※来場参加は第1~3部の同時受講をお願いします。
なお、昼食は1F業務用電化厨房コーナーにて用意いたします。

オンライン参加 申込締切

5月31日(金)まで

来場参加 申込締切

5月21日(火)まで

お問い合わせ先

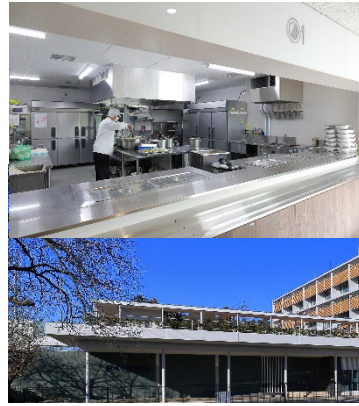
九州電力(株) 営業本部 法人電化推進グループ
福岡県福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号
担当: 東 hozin_denka@kyuden.co.jp

※お問い合わせは上記メールアドレスをお願いします

電力中央研究所 我孫子地区本館

電力中央研究所我孫子地区本館は、研究者間のコミュニケーションの活性化を目指して、分散していた複数の研究棟を集約した施設です。1階にある社員食堂用厨房は、オール電化で「業務用電化厨房施設の換気設備設計指針」に準拠。従来設計よりも厨房排気ダクトや厨房排気ファンのサイズ低減、イニシャルコスト低減、換気量を大幅に抑えた省エネ運用が図れています。

施設厨房概要 | 所在地：千葉県我孫子市 建築面積：3,611平方メートル
食数：約100名（設計食数：200食/回）
営業時間：11:40～13:00 調理スタッフ：4名
営業開始：2020年11月



電力中央研究所
業務用電化厨房
のための換気設
計基準策定

読み取り!



お申込方法

オンライン参加

二次元コードもしくはURLからお申込みください。

6月4日(火)

読み取り!



▶ https://us06web.zoom.us/webinar/register/WN_E5h3ojo0TpumXiYhMludGQ

申込締切

5月31日(金)まで

お申込後、視聴用URLがZoomからすぐに送信されます。迷惑メール対策などのドメイン指定設定をされている方は事前に「zoom.us」を「受信可」の設定にしてください。視聴用URLがすぐに届かない場合は、後日視聴用URLを別途送付しますので、お問い合わせ先にご連絡ください。

来場参加

二次元コードもしくはURLからお申込みください。

6月4日(火)

読み取り!



▶ <https://forms.office.com/r/tRdq286Vey?>

来場参加申込締切

5月21日(火)まで

受付後、申込完了の連絡をいたします

会場

eキッチンスタジオ福岡
九州電力(株)業務用電化厨房体験施設
〒810-0022 福岡市中央区薬院4-2-28
浄水オークパティオ1F

※来場参加の場合、受付時にお名刺を頂戴しますので、ご用意下さい。

会場案内図



※駐車場はありません。公共の交通機関をご利用ください。

- 当日はマスクのご持参を推奨しております。また、非接触型体温計による検温、アルコール消毒にご協力下さい。
- 体調不良時のご来場はお控え下さい。

建築CPD情報提供制度
認定をご希望の方へ

オンライン参加 ・第1～3部の同時受講が必須です。休憩時間以外の途中入退場は無効とします。開始から終了時間まで時間を厳守ください。
・ZOOM退出後に表示されるアンケートの所定欄にCPD番号と氏名(カナ)をご入力の上、速やかにご提出ください。
来場参加 ・第1～3部の同時受講が必須です。アンケートを配付後、所定欄にCPD番号と氏名(カナ)をご記入の上、提出ください。

録画とオンライン配信の
ご協力をお願い
と個人情報の取り扱い

セミナー中は録画及びオンラインによる生配信をいたします。十分に注意して撮影を行います。万が一お客さまが特定される状態での配信や録画記録に残ってしまう場合は、ご了承ください。また、お客さまからいただいた個人情報について、電化システムのご紹介・ご提案、当社及び当社グループ会社の商品・サービスのご案内として利用させていただき、第三者(㈱HALTON業務委託先:九電ネクスト(株)を除く)に開示・提供は致しません。なお、参加申し込みをもって、お客さまが上記内容に同意されたものとさせていただきます。

個人情報保護管理者:九州電力株式会社営業本部法人電化推進グループ長 個人情報保護に関するお問い合わせ先は表面に同じ

お問い合わせは最寄りの九州電力各支店営業部技術提案グループへ

北九州支店 営業部 技術提案グループ TEL 093-533-8707
福岡支店 営業部 技術提案グループ TEL 092-733-6509
佐賀支店 営業部 技術提案グループ TEL 0952-33-1199
長崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 095-864-1893

大分支店 営業部 技術提案グループ TEL 097-537-8009
熊本支店 営業部 技術提案グループ TEL 096-386-2223
宮崎支店 営業部 技術提案グループ TEL 0985-26-9095
鹿児島支店 営業部 技術提案グループ TEL 099-285-5341



ずっと先まで、明るくしたい。

