

キッチン設備（2022年5月現在）

* 予告なく変更や追加の可能性がありますので、必要な設備は事前にご確認をお願い致します。

電気 ガス器具	数	調理道具	数
冷蔵庫 菓子製造業用	2	フライパンビタクラフト24cm	1
惣菜製造業用	2	ビタクラフトウォックパン26	1
飲食業用	2	フライパン	1
冷凍庫 菓子製造業用	1	フライパン蓋	2
惣菜製造業用	1	天婦羅鍋27cm	1
飲食業用	1	アルミ両手鍋（特大）	1
ガスコンロ 5口	1	ステンレス両手深鍋（蓋つき）	1
IHコンロ 2口	1	STAUBオーバル鍋29cm	1
ガスコンベクションレンジ	1	蒸し器	1
ガス高速オーブン	1	中華鍋30cm	1
天婦羅フライヤー	1	片手鍋（大）	1
製氷機	2	片手鍋 中	1
食洗機	1	片手鍋 小	1
浄水器	2	卵焼き器大小	3
電子レンジ	1	耐熱ガラススタックボウルL/M/S/SS	4
トースター	1	ステンレスボウル24cm	1
炊飯器	1	21cm	1
フードプロセッサー	1	18cm	1
ミキサー	1	15cm	1
ハンドミキサー	1	ステンレスボウル30cm	2
		ステンレスボウル特大	1
バーミックス	1	プラスチックボウル24/2 28/2	4
ホットプレート	1	ステンレスザル27/1 25/1	2
デジタルスケール	2	22cm	1
キッチンエイドスタンドミキサー	1	19cm	1
コーヒーメーカー	1	15cm	1
コーヒーミル	1	13cm	1
カセットコンロ	3	ステンレス平皿21×15×1	2
ボニーク 低温調理器	1	ステンレス平ザル	1
糖度計	1	ステンレスバット大29×22×5	1
ミンサー	1	中25×19×4	1
		小23×18×3.5	1

調理道具		調理道具	
天婦羅用バット（フッ素樹脂加工）	1	天かす取り	1
天婦羅用バット網	1	菜箸	4
揚げ物油ポット	1	しゃもじ	2
まな板	3	巻き簾	2
包丁（三徳）	1	鍋つかみ	2
包丁（柳刃 小）	1	鍋敷き	4
包丁（薄刃）	1		
包丁（和牛刀）	1	サラダスピナー	1
プティナイフ	1	ワインオープナー	1
パン切り包丁	1	栓抜き	1
シャープナー	1	ケトル	1
グレーター	1	土鍋	1
ピューラー	2	スライサー	1
キッチンバサミ	2		
おろし金プラ/2 金/1ミニ/1	4	バット用網 大中小	6
おろし金 薬味用	1	ステンレス丸皿	2
すり鉢大	1	ステンレス丸皿用網	1
すり鉢小	1		
ゴムベラ大	3		
ゴムベラ小	1		
ターナーフライ返し	3		
メジャーカップLL/1 L/1 M/5 S/4	11		
メジャースプーン	3		
タイマー	4		
温度計/1 油用/1	2		
木ベラL	3		
木ベラM	3		
スプレードル	2		
横口レードル	2		
トンダ	3		
ホイッパー M/2 S/1	3		
ふるい	1		
レモンクイザー	1		
茶こし	1		
アク取り	1		
食器類	1		

洋皿など		和食器など	
フラットプレート 28cm	18	茶碗	
フラットプレート 23cm	18	お椀	
フラットプレート 18cm	18	中皿	
オーバルプレート	18	取り皿	
パスタプレート	18	小皿	
サラダボウル M	12	中鉢	
サラダボウル S	12	小鉢	
		平大皿	
		大鉢	
コーヒーカップ		丼	
ミニグラス 7oz	24	湯呑み	
グラス			
ワイングラス		蕎麦用として	
レガスオープン皿角285×193×54	2	蕎麦ざる	
ティーポット		蕎麦皿	
ウォーターサーバー		蕎麦椀	
		蕎麦猪口	
		薬味皿	
カトラリーなど		蕎麦湯ポット	
テーブルナイフ	12	つけ汁用椀	
テーブルフォーク	12		
デザートフォーク	12		
デザートスプーン	12		
スプースプーン	12		
ティースプーン	12		
デミタススプーン	12		
ミニフォーク	9		
バターナイフ	4		
サーバー	色々		
箸			
レンゲ			
箸置き	25		