

クッキングスタジオ 備品条件リスト

	部屋名	品名	数量	参考規格等	条件など
1	クッキングスタジオ	キッチンテーブル	条件を参照 ください	条件を参照 ください	①キッチンテーブルは、調理作業台及びダイニングテーブルとしても利用するものであること。 ②床下から電気又はガス栓を取回すため、歩行時など引っかけ防止対策として、テーブルにコードを通す穴又は脚に一体で取りまとめる工夫(バンド等の結束)を提示すること。 ③テーブルサイズ(幅、奥行き、高さ)は、次のA又はBパターンのいずれかを基本とする。 A: W2100*D650*H830 程度 → 数量7台 B: W1260*D790*H900 程度 → 数量10台
2	クッキングスタジオ	スツール	条件を参照 ください	条件を参照 ください	コンパクトなものでテーブルの高さに見合ったイスの高さとすること。数量は、先のキッチンテーブルのA又はBパターンにあわせて、次の台数とする。 キッチンテーブルAパターン → スツール数量25台 キッチンテーブルBパターン → スツール数量19台
3	クッキングスタジオ	レンジ棚	台数をご提 案ください	配置図記載の箇所に納まるサイズ 及び台数	レンジや炊飯器を置く棚。棚の高さはレンジが入る高さで棚板をセットすること。 幅900程度のもので3台分を想定(想定備品配置図を参照)しているが、想定備品配置図の場所において、自由に提案ください。(数量や棚の種類も含め)。キッチンセット1と一体となった棚でも可。(レンジや炊飯器は置けること)
4	クッキングスタジオ	食器棚	台数をご提 案ください	配置図記載の箇所に納まるサイズ 及び台数	吊戸棚と整合されたデザインとすること。
5	クッキングスタジオ	吊戸棚	台数をご提 案ください	配置図記載の箇所に納まるサイズ 及び台数	食器棚と整合されたデザインとすること。食器棚の上に設置する吊戸棚であるが、食器棚と一体で吊戸棚も兼用するものであれば、あえて吊戸棚としては不要。
6	クッキングスタジオ	キッチンセット1	1式	配置図記載の箇所に納まるサイズ 及び台数	シンク2台、ガスコンロ2台(ビルトインタイプのガスコンロとし、ガスコンロ口数は1台につき2口以上)をセットし、必要に応じ作業台(スペース)を確保すること。 レンジフードの位置は、配布資料(図面)のとおりであるため、的確な位置に配置すること。 給排水については、配布資料(図面)のとおりであるため、必要なスペースを確保すること。 高さは、標準的な高さとする。
7	クッキングスタジオ	キッチンセット2	1式	配置図記載の箇所に納まるサイズ 及び台数	シンク2台、ガスコンロ2台(ビルトインタイプのガスコンロとし、ガスコンロ口数は1台につき2口以上)をセットし、必要に応じ作業台(スペース)を確保すること。 レンジフードの位置は、配布資料(図面)のとおりであるため、的確な位置に配置すること。 給排水については、配布資料(図面)のとおりであるため、必要なスペースを確保すること。 高さは、標準的な高さとする。

	部屋名	品名	数量	参考規格等	条件など
8	クッキングスタジオ	ウォールシェルフ	台数をご提案ください	条件を参照ください	キッチンセット2の壁面にセットするウォールシェルフであるため、必要な台数、規格をご提案ください。
9	クッキングスタジオ	キッチンワゴン	キッチンテーブルの数量に合わせる	条件を参照ください	食器棚から必要な調理道具や食器をワゴンに入れて、各テーブルに運搬するもの及び一時的な作業台(テーブル横付の仮置台)などとして利用するためのもの。ある程度大きさがある方が望ましい。
10	クッキングスタジオ	パンラック	1	W900*D600*H1800 程度	調理したものを一時的に置いたり、食器を洗ったあとに、一時的に置いたりする棚。キッチンセット2と一体となった棚でも可。
11	クッキングスタジオ	その他食器、調理器具など	1式		別添「調理器具等リスト」による。
12	クッキングスタジオ	照明その他	台数をご提案ください	条件を参照ください	別添「クッキングスタジオ及び創作兼準備室備品購入基本方針書」で掲げる空間の演出における照明やアクセサリーなど。

創作兼準備室 備品条件リスト

	部屋名	品名	数量	規格等	条件など
1	創作兼準備室	テーブル	4	W1800 * D900 * H700 程度	基本方針書などから、多少荒い作業にも耐えうる仕様であること。
2	創作兼準備室	スツール	16	φ又は一辺が30cm～40cm程度	高さは、テーブルの高さに見合った高さとする。
3	創作兼準備室	軽量棚	3	配置図記載の箇所に納まるサイズ及び台数 (参考W1500*D600*H1800程度)	
4	創作兼準備室	キッチンセット3	1式	配置図記載の箇所に納まるサイズ及び台数	シンク2台、ガスコンロ1台(ビルトインタイプ又はガステーブルコンロを置く台の場合は、ガスコンロも含む)とし、ガスコンロ口数は1台につき2口以上)をセットし、必要に応じ作業台(スペース)を確保すること。 レンジフードの位置は、配布資料(図面)のとおりであるため、的確な位置に配置すること。 給排水については、配布資料(図面)のとおりであるため、必要なスペースを確保すること。 高さは、標準的な高さとする。