

TERMS OF USE

# 里山里海キッチンご利用方法

里山里海キッチンをご利用いただきありがとうございます。  
キッチンの使い方について、内容のご確認をお願いいたします。

1. キッチンMAP
2. 設備
3. ご利用の流れ
4. ご注意事項



# 1. キッチンMAP

## 施設

調理台 2 台 / サイドテーブル 9 台 / 椅子 40 脚  
100 インチ大型スクリーン & プロジェクター

## 利用可能人数

20 人 ※同時に調理できる人数



※許可なく館内にはり紙、釘打ちはしないでください。

※設備、施設等を損傷し、または滅失したときは、

「七尾市里山里海キッチン施設等損傷・滅失届」を提出してください。

## 2. 設備

### 調理家電等

業務用冷蔵庫 1台 / オーブンレンジ 16台 / 珪藻土ピザ窯 2台  
IHホットプレート 16台 / 発酵機 4台 / 炊飯器 2台 / ケトル 1台  
ミキサー 4台

### 調理器具

フライパン(大 10個、小 10個) / 両手鍋 10個 / 片手鍋 10個  
三徳包丁 10丁 / ペティナイフ 10丁 / 波刃包丁 10丁 /  
まな板(肉用 10枚、野菜用 10枚)  
ボウル(大、中、小) / ザル / 計量器 / 計量カップ / 計量スプーン  
バット(大、中、小) / キッチンはさみ / 缶切り / ピーラー  
スライサー / セラミックおろし器 / レモン絞り器  
お玉穴 / あきお玉 / あく取り / 茶こし /  
菜箸 / トング / フライ返し / 木ベラ / めん棒  
泡だて器(大、小) / 肉たたき / その他

※記載にないものは直接お問い合わせください

### 食器・グラス類

大皿 20枚 / オーバル中皿 20枚 / 中皿 20枚 / 小皿 20枚  
飯碗 20個 / 汁椀 20個 / グラタン皿 20枚  
フォーク 20本 / スプーン 20本 / 箸 20本  
ピッチャー 4個 / ガラスコップ 35個 / マグカップ 20個 / その他

※ゴミ袋、ラップ、キッチンペーパー、竹串などの消耗品は利用者様で準備をお願いします。

# 3. ご利用の流れ

スムーズに、気持ちよくご利用いただくためのスタートガイド  
みんなのキッチンをご利用される前には必ずお目通しください

## 01

### はじめる前のチェック

- ①内履きに履き替えて荷物はロッカーへ
- ②手指の洗浄・消毒
- ③マスク、エプロン等着衣のチェック



## 02

### 調理の準備と片付け

- ①IHプレート、お鍋、フライパン等は作業台の引き出しにあります。使用後はしっかりと洗い拭き上げてから調理台の上に置いておいてください
- ②食器は食器棚のものを自由にご利用ください。
- ③調理器具は、バックヤードのものを自由にご利用ください。

※使用した器具、食器等はしっかりと洗い、水分が残らないよう拭きあげてから調理台の上に置いておいてください

- ④オーディオ機器をご利用される方は、別途ご相談ください。
- ④珪藻土ピザ窯のご使用は、スタッフの指導の下に限りご使用いただくことが可能です。ご使用になりたい方は別途ご相談ください。



食器用ふきん

台ふき

※ギザギザ模様が台ふき  
白色が食器・調理器具用のふきん



## 清掃

ご利用になった設備、備品等はすべて洗浄・清掃の上、ご利用後は原状復帰をお願いします。

### 調理台

台ふきで汚れが残らないよう拭き上げる



### 調理道具・食器類

- ① 汚れが残らないようしっかりと洗う
- ② 水分が残らないよう白ふきんで拭き上げ、調理台の上に置いておく
- ② 使用し終わったふきんや、台ふきは、洗い場にあるカゴの中に入れる



※ギザギザ模様が台ふき  
白色が食器・調理器具用のふきん

### 床

- ① モップがけをし、集めたゴミはゴミ箱に捨てる
  - ② 汚れがひどい場合は、拭き掃除もする
- ※掃除道具はバックヤード1内にあります

### ゴミ

袋の口を縛り、レセプション前に置いておく  
※基本的にスタッフが捨てますが、数が多い場合はご利用者様に運搬をお手伝いいたします  
※燃えるゴミ以外はお持ち帰りください

### シンク

- ① 掃除用のスポンジでシンクを磨き、拭き上げる
- ※洗い場にシンク用の掃除道具があります
- ② 排水溝のゴミ取りネットはゴミ箱に捨てる

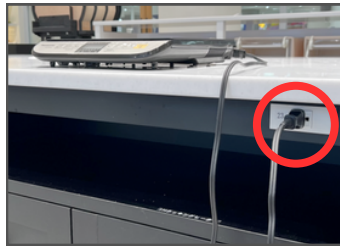
※油を処理する場合は必ず凝固剤をご利用ください  
※お持ち込みになった物は全てお持ち帰りください  
万が一残り物があった場合は処分させていただきます

## 調理器具の使い方・ご注意点

### IHプレート

熱源機器はIHプレートのみ利用となります。

- ①一斉に使える台数は16台までです。
- ②複数台同時に使用する際は、必ず側面にあるコンセントをご使用ください。  
※複数台調理台上のコンセントで使用するとブレーカーが落ちますのでご注意ください
- ③鍋類はすべてIH対応となっております。
- ④ふきこぼれ、焦げ付きを避けるため、適切な火力（強弱）でご利用ください。
- ⑤使用後は絞った布で軽く拭いてください。



### スタンド付きまな板

生食食材に菌がうつらないようにするために必ず使い分け  
てのご使用をお願いいたします。

ピンク色・・・肉、魚介類など加熱食材用

グリーン・・・野菜、フルーツ類用



### 刷毛

卵・ケーキ・油類用があります。

持ち手部分に用途の記載がありますのでご注意ください。



## 設備の使い方・ご注意点

### 空調

バックヤード1内にスイッチがあります。  
※ご使用後は必ずスイッチをお切りください。

### モニター

HDMIケーブル、またはAirPlayでパソコンと接続可能です。

#### 接続方法・HDMIケーブル

- ①モニターとパソコンをHDMIケーブルで繋ぐ
- ②モニターの電源をつけ入力切替を押し、HDMIを選択

#### 接続方法・AirPlay

- ①パソコンを里山里海キッチンのWi-Fiに接続
- ②モニターの電源をつけ入力切替を押し、AirPlayを選択
- ③パソコンの画面ミラーリングからデバイス  
「SONY KJ-75X8000H」を選択
- ④モニター上に出る数字を入力



## 4. ご注意事項

土足禁止です。必ず内履きやスリッパに履き替えてください。  
理由があり、履き替えが難しい場合はご相談ください。

ゴミ袋や、キッチンペーパーなどの消耗品はご利用者様でご準備  
ください。

里山里海キッチンで許可なく物品の販売はできません。

里山里海キッチン内は禁煙です。パトリア 1Fの喫煙所をご利用  
ください

ご利用できる時間帯は予約申し込みをした時間帯に限ります

許可なく館内にはり紙、釘打ちはしないでください。

設備、施設等を損傷し、または滅失したときは、「七尾市里山里  
海キッチン施設等損傷・滅失届」を提出してください





## 施設概要

- 休館日 12月29日～翌年1月3日  
(上記のほかあらかじめ管理者が定めた日)
- 利用時間 午前8時30分～午後9時まで
- 利用申請 利用日の30分前までに所定の「利用許可申請書」を提出してください。  
なお、利用日の6カ月前から受付できます。
- 使用料 2,000円/時間  
(準備、後片付けに要する時間を含む)  
※利用者が入場料等を徴収する場合や営業目的で利用する場合の使用料は割増加算がありますのでご確認ください。  
※利用時間の延長を希望する場合は「七尾市里山里海キッチン利用変更申請書」を提出していただき、使用料の不足額をお支払いください。
- 支払方法 利用当日に現金または、PayPayでお支払いください。

