

## ヒルトン東京 2階「TSUNOHAZU」厨房改修プロジェクト

(株)ループコンサルティング 代表取締役 **伊藤 芳規 博士**(工学)  
**Kitchen Design 松尾 昌武** フードサービスコンサルタント

国内のホテル厨房ではセクションごとに縦割りであり、作業の効率化改修ではある。パートのエリアでは同じエリアで作業が行われることとなりうるため、反対意見が出るケースが多い。改修前のキッチンには、中国料理「王朝」、日本料理「武蔵野」、「チエッカーズ」、「鉄板グリル」、「ル・ベルゴレス」、フレンチ・ダイニングと分離された厨房であり、従来のホテル厨房の施設であった。ヒルトン・ワールドワイドのキッチン改修目的である「EFFICIENCY」を達成するため、最初に厨房作業の調査を行った。調査では再使用できる機器群と老朽化機器の選別、衛生環境維持と作業動線、そして各飲食サービスの作業特性と、その中に潜む共通作業や重複作業の分類調査であった。結果、導き出された改修プランでは、各店舗で独自に行われていた肉、魚、野菜の下処理作業をできるだけ集約して作業を行なう計画。もちろん和洋と独自の処理行為と最終の調理盛付はその作業エリアで行なうことは言うまでもない。2箇所で行なわれていた洗浄作



フードビジネスコンサルタント **松尾 昌武**  
 ループコンサルティング  
 Associate Key Member  
 1975年兵庫県生まれ。早稲田大学卒業。卒業後、1998年大手総合厨房会社入社。厨房設計部門にて各種業務に従事。カフェ・一店飲食店・ホテル・学校給食関連の設計業務を経てナショナルチェーン、日本マクドナルドの専属設計。2003年日本ブレタ・マンシェール入社。04年大手業務用冷蔵庫メーカー入社。08年キッチンコンサルタント事務所、ポシコトリジャパン入社。14年ループコンサルティング Associate Key member。ホテル・社員食堂設計(新築・既存改良共に)、厨房環境についての研究。その他、さまざまな厨房関係についてのナポレオン・アドバイザー業務。

## “Efficiency plan in proportion to the cost of the renovation is necessary” 作業の効率化を常に念頭に置いた厨房改修

ヒルトン東京は、昭和38年(1963年)6月20日に永田町にオープンした。東京オリンピックの前年、日本で初めての外資系ホテルとして誕生。昭和59年(1984年)9月1日に現在の新宿副都心に移転、新宿副都心の一角、都庁と新宿中央公園が新設する恵まれた環境にある。充実した施設と、“ヒルトンスタンダード”といわれる高水準のサービスを誇るファーストクラスのホテルである。

2014年6月から、ホテル2階レストランフロアの全レストランをリブランドする大規模リニューアルに着手、同年10月30日に新装レストランフロア「TSUNOHAZU」をオープンした。

同時に改修された同フロアのメインキッチンを手掛けた(株)ループコンサルティングの伊藤芳規代表取締役・博士(工学)、松尾昌武フードサービスコンサルタントの二人が解説する。

### ヒルトン東京新ダイニングフロア「TSUNOHAZU」

ホテル2階にオープンした新ダイニングフロア「TSUNOHAZU(つのはす)」は、写真見取図1F1Fが、見取図5F32F。フロアは、日本料理「十二虎」、中国料理「王朝」、メトロポリタングラフ、バー&ラウンジZAZZと、パティセリーF.I.L.O.から構成されており、TSUNOHAZUはそれらの総称全てを包摂したフロア全域につけられた名称である。TSUNOHAZUは、従来のホテルのダイニングフロアとは表裏をまるで裏にする空間である。三つのレストラン・バーとパティセリーカウンターは、仕切られることなくシームレスに連続して存在。そのためフロア全体に独特の回遊性生まれ、ホテルダイニングならではの落ち着きや気品と、異郷のバザールやマーケットのような華やかさ、活気が共存する空間を創り出している。TSUNOHAZUという名は、ヒルトン東京が建つ西新宿一帯のかつての地名である「角筈」に想を導くものであるが、それはこの地が古い昔から持ち続けてきた多面的な魅力を改めて再認識し、ホテルという空間の中に再構成しようとする意志を表現した言葉でもある。

セクション・エリア	面積 (㎡)
BUTCHER	50
FISH PREPARATION	39
VEGETABLE/FRUIT PREPARATION	47
GARDEMANGER/COLD KITCHEN	81
HOT KITCHEN/BULK COOKING	75
ROOM SERVICE KITCHEN	15
JAPANESE KITCHEN	45
PAstry/DECORATION-COLD AREA	107
ICE CREAM/CHOCOLATE-COLD AREA	18
BAKING-HOT AREA	41
UTENSIL WASH AREA	34
DISH/GLASS WASH AREA	46
DRINK/BAR COUNTER	34
ROOM SERVICE PANTRY	50
OFFICE(ORDER TAKE)	10
OFFICE(CHEF ROOM)	46
aisle	128
TOTAL	866

### 「ヒルトン東京2階 MAIN KITCHEN 改修プロジェクト」背景

「TSUNOHAZU」飲食フロアの大規模改修とともに、同フロアのメインキッチンも同時に改修された。プロジェクト計画では、メインキッチンを変更する場合、どのような作業の効率化が検討できるのかに関し、ループコンサルティング(以降LC)は2013年4月ヒルトン・ワールドワイドのマイケル・ウィーニック氏(Michael Merrick Asia Pacific Senior Director)と改修計画に関しディスカッションを行なったのがプロジェクトの始まりである。マイケル氏よりヒルトン東京の大規模改修では、メインキッチンをいかに効率的な改修計画ができるかが鍵であると意見を述べた。

通常ならば、ホテル改修で内装デザインが先行され、厨房は後回しのケースにされるのであるが、ヒルトン東京2階のフロアでは、メインキッチンの改修計画の方向性が決まっていた状況であった。その後、メインキッチンと対となるフロア飲食サービス「和・洋・中・料飲」のコンセプトがヒルトン・ワールドワイドのマーク・スチューア氏(Markus Schueler Food & Beverage Operations Vice President)より提案定義され、そのコンセプトに準じたフロアレストラン計画とデザインが進められた。

キッチン改修計画において、マイケル氏およびマークス氏からLC社へ依頼された言葉では「Efficiency plan in proportion to the cost of the

renovation is necessary)。つまり、作業の効率化を常に念頭に置いた計画プランを進めることが改修のテーマであると方針を受けた。

### 既存の厨房作業の調査からスタートした「厨房改修計画」

中華に関しては、従来のメニューをはじめ点心、北京ダックと独自の処理工程があり、分離した下処理エリアの計画とした。「EFFICIENCY」をテーマとしたメインキッチンの改修エリアは以下のセクションに分類して各所配置計画を行った。特に、衛生・空調分離するエリアは部屋とし、各共通となる食材保管庫、フレパ冷蔵冷凍庫の再計画(他「肉・魚下処理室」、「野菜・果物下処理室」、「ホルドマンジェン/ホルドキッチン」、「ホットキッチン/スーパースーパース大量仕込み」、「ルームサービスキッチン」、「和食厨房」、「洋菓室・ベーカリー」、「器具洗浄エリア」、「食器・グラス洗浄エリア」、「ドリンク・バーカウンター」、「ルームサービスパントリー」で構成した各飲料厨房作業を可能な範囲メインキッチンに計画することで、その分ダイニングに点在する各種飲食エリアのフ

イナルクッキングスペース(ライブキッチン)をミニマムにし、客席スペースを極力拡充した。

今回のヒルトン東京2階メインキッチンと「TSUNOHAZU」料飲計画は、設計者やデザイナーが考えた一方的な改修計画ではなく、ヒルトン・ワールドワイドマークス氏、マイケル氏の力強いプロジェクト推進と構想、そしてこのプロジェクトを包括的に管理遂行したプロジェクトマネージングのTom Cichay氏と荒木氏(CC & Associates Coltd)のサポート、キッチン改修計画に対し理解と協力をいただいた内装デザイナーの谷山直義氏(MAO Taniyama & Associates)、そしてフィリップ・レイ・エガロン総料理長のもと、各料理長と関連スタッフの改修計画に対する深い理解と力強い協力がなければ、決して完成できなかったプロジェクトであった。

以下に改修計画のポイントをまとめる。

# ヒルトン東京 2階 「TSUNOHAZU」 厨房改修プロジェクト



## 「PASRTY / BAKERY (洋菓子・ベーカリー)」

既存壁ラインを極力利用して温度別にエリアを構成。  
 ・コールド:アイス・チョコレート・デコレーション ホット:各種焼成(ベーカリー含)。  
 ・プレハブ冷凍冷蔵庫は原材料/完成品で分離。  
 ・器具洗浄エリアは壁面・扉分離かつ、アクセスを重視して配置計画。  
 ・洋菓子・ベーカリーにおいて同じ機能を持つ機器は極力省いている。  
 →作業合理化・コストセーブ



## 「JAPANESE KITCHEN (和食厨房)」

◇既存壁面・ダクト位置を利用しての加熱機器配置。  
 各下処理室・器具洗浄室等が全て近くにあるため、最も良いポジショニング。  
 和食は盛付スペースが広く必要となるため、ダブルラインを構成している。



## 「HOT KITCHEN / BULK COOKING (ホットキッチン/スープ・ソース大量仕込み)」

既存壁面・ダクト・側溝位置を利用しての加熱機器配置。  
 ・各レストラン・宴会料関連のスープ・ソース関連を集中調理。  
 ・これまではチャレンジングが1台あったが、汎用性ある大型スチームコンベクション及び、プラスタチラー(カートインタイプ) + 完成食材保管冷蔵庫を設置。



## 「DRINK / BAR COUNTER (ドリンク・バーカウンター)」

サービススタッフのアクセスが良い位置に計画。



## 「GARDEMANGER / COLD KITCHEN (ガルドマンジェ/コールドキッチン)」

各レストランの冷蔵関連を集中調理。  
 ・完全に部屋とすることで、適切な空調管理が可能となった。  
 →既存厨房では間仕切りがなかったため、コールドキッチンはいえない状況であった。  
 ・図面右から左と流れる動線を構成し、完成品プレハブ冷蔵庫を大型化。



## 「BUTCHER / FISH PREPARATION (肉・魚下処理室)」

搬入エレベーター近くかつ、各レストラン・セクションからのアクセスが良い位置に設置  
 ・既存の柱ラインを利用しつつ下処理室(肉・魚2室)を分離構成(既存は1室)  
 ・既存構造の関係より魚処理室のみ、床段差が発生→スロープ処理  
 ・原材料プレハブ冷凍冷蔵庫と下処理済食材保管用(バスルー冷蔵庫(ガラス扉))を設置  
 ※食材の一方通行を構成した。  
 ※扉別に各レストラン・セクションの下処理済食材が一時的に保管される計画。  
 →各レストラン食材を集中的に処理できる計画(スタッフ集約・作業合理化)



## 「DISH / GLASS WASH AREA (食器・グラス洗浄エリア)」

ダイニング・各レストランからのアクセスが良い位置に設置。  
 →全てのレストランの洗浄を同一エリアで行なう集中洗浄という考え(スタッフ集約・作業合理化)  
 →同キッチンに隣接しないレストランからはワゴンで搬送される(バック動線利用)  
 ・変形スペースを最大限活用できるライン構成とした  
 ・食器用フライトコンベア洗浄機・グラス用ラックコンベア洗浄ラインで構成



## 「VEGETABLE / FRUIT PREPARATION (野菜・果物下処理室)」

◇搬入用 ELV 近くかつ、各レストランからのアクセスが良い位置に設置  
 ・床段差がある既存厨房を野菜・果物下処理室として構成  
 ※解体・建築コストセーブ  
 ・原材料プレハブ冷蔵庫と下処理済食材保管用バスルー冷蔵庫(ガラス扉)を設置  
 ・バスルー冷蔵庫だけでなく、バスウインドウも設置  
 ※食材の一方通行を構成/扉別に各レストランの下処理済食材が一時的に保管される。  
 →各レストラン食材を集中的に処理できる計画(スタッフ集約・作業合理化)。



## 「UTENSIL WASH AREA (器具洗浄エリア)」

ホットキッチン・ガルドマンジェ他各調理エリア及び、洋菓子・ベーカリーからアクセス可能なセンターに計画。  
 ※調理用ライン/洋菓子・ベーカリーの2ラインを構成。  
 ※食器洗浄同様、集中洗浄(スタッフ集約・作業合理化)。



## 「ROOM SERVICE KITCHEN (ルームサービスキッチン)」

・24時間稼働するため、個別エリアを設けている。  
 ・ルームサービスパントリーからもアクセスが良い位置に計画。



## 「ROOM SERVICE PANTRY (ルームサービスパントリー)」

ELV の位置・オーダーデスク事務所位置を考慮して場所移動は無し。