

カート 1 つでカンタン自炊キッチン COOK STATION

CONCEPT

「たまには一食、自分で作る。」

私たちの提案するキッチン空間は、一人暮らしの社会人が仕事帰りにフラッと立ち寄り、パッと作って、サッと食べる、いわば自炊と外食の中間のような全く新しい調理サービス空間です。

「毎日続けるのは難しいけど、たまには一食くらい作ってみるか。」そんなキッチンを目指しました。

BACKGROUND

社会人にとって自炊は調理器具の準備や材料の調達など、様々なハードルがあります。いざ自炊しようと思っても時間がない、後片付けが面倒くさいなどの理由から、毎日仕事をこなしながら自炊を続けることは簡単なことではありません。2014 年の農林中央金庫の調べによると自炊を行っているのは男性 19.3%、女性でも 46.0% と過半数に満たないということがわかっています。



DINNING SPACE

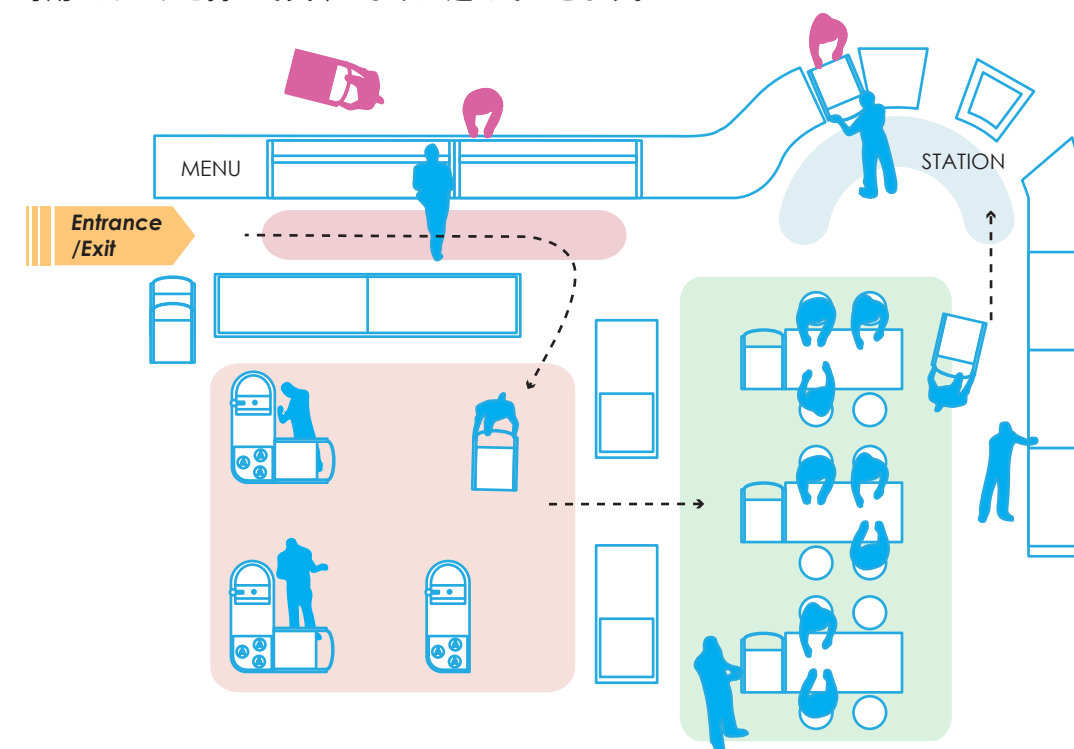
カートの天板はキッチン同様テーブルと同じ高さに設計されており、料理をスムーズに取り分けられます。食べ終わった後の食器はそのままカート下のボックスに入れ、ステーションにカートをピットインすれば OK。面倒な皿洗いはスタッフがやってくれます。

KITCHEN SPACE

専用のカートを持ち、メニューに応じた材料を取っていきます。全て取り終えたらキッチンへと移動。カートをキッチンにピットインして調理をします。材料は全て下ごしらえが終わっているのので、後は手順に沿って火を通し、味付けするだけ。あっという間に美味しい食事が出来上がります。かかるのはその時その分の材料費のみなので、外食よりもはるかに安価で健康的です。出来上がったご飯はカートの上に、使用した調理器具はそのまま下のボックスに入れ、ダイニングスペースへと移動します。

HOW TO USE

COOK STATION は大きく 4 つのエリアに分かれています。下図左上の出入り口から入り、専用のカートを持って矢印のように進んでいきます。



CHOICE/ 食材購入スペース

入り口横のメニューから好きなものを選び、カートを持って、必要な分量の材料を購入します。材料は全て切り分けてあるため、料理の手間が大幅に削減されます。

COOK/ キッチンスペース

カートに具材と調理器具を載せ、キッチンへ移動します。キッチンにはコンロ 3 つと流し台が設置されています。基本的な下ごしらえは済んでいますので、焼く、煮るなどの簡単な料理のみで完成します。使い終わった調理器具は洗わずに、そのままカート下のボックスへ収納します。

EAT/ ダイニングスペース

完成した料理をカートに載せてダイニングスペースに移動します。簡単な調理で美味しい食事を楽しむことができます。

PUT IN ORDER/ ステーション

食後は、カート下のボックスに食器を収納し、ステーションに移動します。カートをそのままピットインするだけなので利用者は後片付けの手間がありません。また、従業員も少ない動線で働くことが出来る様に空間設計を行っています。