



## 【ご採用のお客さま】



合同会社SAGAいくすと

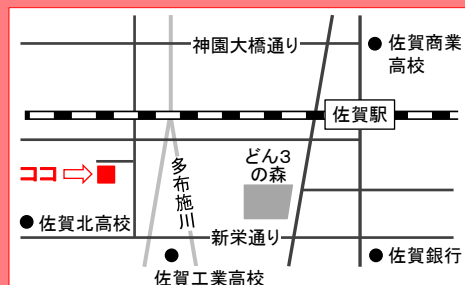
ADmiS ON SAGA

(アドミス・オン・サガ)

〒840-0851 佐賀県佐賀市天祐1丁目14-3

TEL:0952-60-2580 (代表)

ホームページ:



佐賀県では、スポーツの力で世界に誇れる人づくり、地域づくりを目指しアスリートの育成やスポーツ文化の裾野を拡大する「SAGAスポーツピラミッド構想（SSP構想）」を推進し、県内のスポーツ振興に取り組んでいます。

そのSSP構想の課題の一つとして、佐賀県内外からの高校生アスリートを受け入れる寮などの住居施設が不足していたことから、佐賀県内の企業から出資していただき、2022年4月に誕生したのが、オール電化高校生アスリート寮「ADmiS ON SAGA」です。

## 〈経営層の声〉

SAGAいくすと社長  
稲森 潤さん

食べ盛りの高校生に安全安心な食事を提供するために、清掃がし易く衛生的であり、かつ厨房スタッフの作業環境を考慮し、電化厨房を採用しました。

また、ランニングコストの低減を図るため、給湯（エコキュート）、空調は電気式を採用し、オール電化施設としました。

4月から約40名の高校生アスリートを受け入れています、スポーツに安心して打ち込める環境を準備できていることに誇りを感じています。

将来的にはこの寮からオリンピック選手が輩出されるように、事業運営を行っていきます。

電化で実現！理想の厨房 今厨房で感じている問題や課題を電化厨房で解決！



CARBON NEUTRAL

脱炭素



COOL

室温制御



CLEAN

衛生的



CONTROL

操作性



PRODUCTIVITY

生産性向上



SAFETY

安全性



COST

コスト削減



COMPACT

コンパクト



BCP

事業継続計画



ずっと先まで、明るくしたい。

高校生アスリートに合わせたバランスの良い  
食事を提供しています。

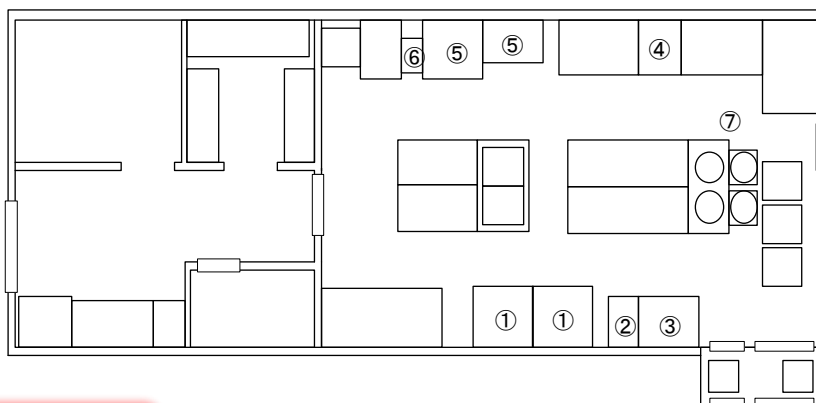


2台のスチームコンベクションオープンで多彩な料理を生み出す

### 主な厨房機器

- ①スチームコンベクションオープン・・・10.1kW × 2台
- ②電気フライヤー・・・・・・・・・・6.6kW × 1台
- ③電磁調理器・・・・・・・・・・5.0kW × 2台
- ④食器洗浄機・・・・・・・・・・7.4kW × 1台
- ⑤消毒保管庫・・・・・・・・・・4.6kW × 2台
- ⑥包丁・まな板殺菌庫・・・・・・・・0.3kW × 1台
- ⑦IH炊飯ジャー・・・・・・・・4.5kW × 4台

### 厨房配置図



電磁調理器と電気フライヤーで調理を効率的に



包丁・まな板殺菌庫と消毒保管庫で  
清潔を保つ



食器洗浄機で片付けも簡単！

厨房面積・・・・・・・・・・約55.4㎡

調理人数・・・・・・・・・・3～4人

施設定員数・・・・・・・・・・63名

一回当たりの食数・・・・・・・・・・約60食※

※ 施設で働かれている職員の食数は含みません

## Staff Voice



株式会社佐賀新聞ライマックス MXT  
厨房スタッフの皆さん

### 〈現場の方の声〉

電化厨房は、タイマーで管理することで、人を張り付けておく必要がなく、効率的に調理ができ、掃除もとても簡単です。厨房環境も涼しく、また鍋などの持ち手が熱くなりにくいため、やけどの心配もなくなりました。

高校生アスリートに合わせて栄養バランスと大量調理を実現するのにとても役立っています。これからもスチームコンベクションオープンを使った多彩なメニューに挑戦していきます。

発行／2022年9月

