

加工室(3)/備え付けのもの

| 名称 | 規格・形式等 | 数量 |
|-----------|----------------|----|
| 冷凍冷蔵庫 | | 2 |
| ガステーブル | 5口コンロ | 1 |
| オーブンレンジ | ER-WD7000- (W) | 2 |
| 真空包装機 | HVP-382N | 1 |
| 炊飯器 | JNO-A270 | 1 |
| 計量器 | HL2000iP-K | 1 |
| 半寸胴鍋 | 42cm、39cm | 各1 |
| 外輪鍋 | 33cm | 1 |
| フードプロセッサー | MC-200-DFPM | 1 |
| 角蒸器 | 29cm 3段 | 1 |
| フライパン | 26cm | 2 |
| まな板 | | 2 |
| ボウル | 50cm、36cm | 各1 |
| ボウル | 18cm | 2 |
| 水切りザル | 27cm | 1 |
| バット | 2号、4号、6号 | 各1 |
| 電気ケトル | 1.2L | 1 |

加工室(3)/貸出可能なもの

| 名称 | 規格・形式等 | 数量 |
|---------|---------------|----|
| 包丁 | 16.5cm | 2 |
| おろし器 | | 1 |
| 計量カップ | 1,000cc、200cc | 各1 |
| 計量スプーン | 3本組 | 1 |
| キッチンハサミ | | 1 |
| ピーラー | | 1 |
| レードル | 90cc | 1 |
| レードル | 90cc 穴あき | 1 |
| ターナー | | 1 |
| 木べら | | 1 |
| ゴムベラ | | 2 |
| トング | 30cm | 2 |
| 菜ばし | | 2 |

加工室(4)/備え付けのもの

| 名称 | 規格等 | 数量 |
|-----------|----------------|----|
| 冷凍冷蔵庫 | | 1 |
| オーブンレンジ | ER-WD7000- (W) | 1 |
| ガステーブル | 3口コンロ | 1 |
| 製パン機 | NCO-RE-588LRSP | 1 |
| 真空包装機 | HVP-382N | 1 |
| 蒸し器 | | 1 |
| 炊飯器 | JNO-A270 | 1 |
| 計量器 | HL2000iP-K | 1 |
| 半寸胴鍋 | 42cm、39cm | 各1 |
| 外輪鍋 | 33cm | 1 |
| フードプロセッサー | MC-200-DFPM | 1 |
| フライパン | 26cm | 2 |
| まな板 | | 2 |
| ボウル | 50cm、36cm | 各1 |
| ボウル | 18cm | 2 |
| 水切りザル | 27cm | 1 |
| バット | 2号、4号、6号 | 各1 |
| 電気ケトル | 1.2L | 1 |

加工室(4)/貸出可能なもの

| 名称 | 規格等 | 数量 |
|----------|---------------|----|
| ブレードナイフ | 31cm | 1 |
| ホイッパー | | 1 |
| ハンドミキサー | HM-706WT | 1 |
| 粉ふるい | 20.5cm | 1 |
| ケーキ型 | 21cm | 1 |
| シフォンケーキ型 | 20cm | 1 |
| パウンドケーキ型 | | 1 |
| 包丁 | 16.5cm | 2 |
| おろし器 | | 1 |
| 計量カップ | 1,000cc、200cc | 各1 |
| 計量スプーン | 3本組 | 1 |
| キッチンハサミ | | 1 |
| ピーラー | | 1 |
| レードル | 90cc | 1 |
| レードル | 90cc 穴あき | 1 |
| ターナー | | 1 |
| 木べら | | 1 |
| ゴムベラ | | 2 |
| トング | 30cm | 2 |
| 菜ばし | | 2 |