

クッキングスタジオ当日の使用について**1. 使用日当日の持ち物**

- クッキングスタジオ等使用承認通知書
- クッキングスタジオ使用に係る負担を振込済の納入済通知書【クッキングスタジオ全面使用の場合のみ】
…納入通知書を下記金融機関窓口へ持参し、使用日当日までに振り込んでください。
(コンビニ、郵便局での振込、ショールームでの入金はいけません。)

【取扱金融機関】

| | | | |
|---------|----------|----------|-------------|
| 北國銀行 | 富山第一銀行 | 鶴来信用金庫 | イオ信用組合 |
| 三菱UFJ銀行 | 福邦銀行 | 興能信用金庫 | 金沢市農業協同組合 |
| みずほ銀行 | 三井住友信託銀行 | のと共栄信用金庫 | 金沢中央農業協同組合 |
| 三井住友銀行 | 横浜幸銀信用組合 | 石動信用金庫 | 石川県信用農業協同組合 |
| 北陸銀行 | 金沢信用金庫 | 北陸労働金庫 | 石川県信用漁業協同組合 |
| 福井銀行 | 北陸信用金庫 | 金沢中央信用組合 | |

- クッキングスタジオ当日の使用について/クッキングスタジオ使用后チェック表
- 食材、調味料、手洗いせっけん、ペーパータオル、ゴミ袋、食器用洗剤等
(スポンジ(食器・器具用、シンク用)、ふきん(台ふき、食器ふき)は貸し出します。)
※貸出調理器具等は「クッキングスタジオ貸出調理器具等一覧」をご覧ください。
※ショールーム備え付け以外の設備の持ち込みは、事前にご相談ください。

2. 新型コロナウイルス感染防止のための対応**(1) 健康状態の確認**

- ・使用者全員に検温を行います。
※検温を行い、37.5度以上の発熱症状があった場合、参加をご遠慮いただきます。
場合によっては、催事の中止をお願いする場合があります。
※体調に不安のある方、感染の心配がある方は、参加をご遠慮ください。

(2) 感染防止策

- ・必ずマスクを着用してください。
- ・手指消毒、手洗いを徹底してください。
- ・衛生面において必要な用品は、使用者にて準備してください。
(手指消毒液は、クッキングスタジオに設置しております。)
- ・使用人数は10名様までです。
- ・使用者同士2m以上の間隔を確保してください。
- ・机、椅子の配置を替える場合は、対面を避けてください。
- ・換気にご協力ください。
- ・飲食はできません。

(3) その他

- ・主催者(代表者)様は、使用者皆様の氏名、緊急連絡先を把握してください。
- ・使用后、施設使用者把握のため、施設報告書を記入していただきます。(氏名、緊急連絡先等)
※使用者様の情報は、保健所等公的機関に提供する場合があります。
- ・今後の新型コロナウイルス感染状況によっては、感染防止策を変更する場合があります。

3. 使用日当日の流れ**(1) 受付**

- ・使用承認通知書、振込済の納入済通知書を1Fインフォメーションに提示し、係員の指示に従ってください。
- ・使用日当日責任者に設備や後片付けについて説明しますので、時間に余裕を持ってお越しください。

(2) 使用中

- ・クッキングスタジオ内は専用スリッパ(クッキングスタジオ入口に設置)に履き替えてください。
- ・使用日当日は係員の指示に従って使用してください。
- ・皆様が使用する施設です。衛生管理にご協力ください。
- ・使用する皆様がお集まりの後、係員がガス機器等のPR(約10分)をしますので、皆様で聞いてください。

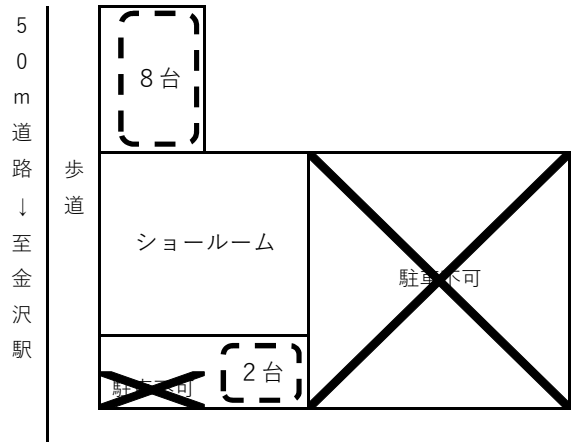
(3) 使用后

- ・「クッキングスタジオ使用后チェック表」に従って、後片付け、確認してください。
- ・使用後の食器、器具は食器用洗剤で洗い、清潔なふきんで拭き上げ、調理台の上に置いてください。
- ・油を使用の際は、ペーパータオル等で食器、器具の油をふき取ってから、食器用洗剤で洗ってください。
(大量の油はお持ち帰りください。)

- ・持ち込んだ食材、消耗品、ごみ等はすべて持ち帰ってください。
ただし、作った食品、調味料の持ち帰りは認めません。
- ・食器、器具等を破損した場合は、速やかに係員までお申し出ください。
- ・「クッキングスタジオ使用后チェック表」の記入後、**使用日当日責任者は終了15分前までに1Fインフォメーションまでご連絡ください。**係員が後片付け等の点検をします。

ショールーム駐車場の使用について

- ・ショールーム駐車台数は10台です。台数に限りがありますので、できる限り公共交通機関等でお越しください。
- ・駐車場は他のお客さまも使用します。
- ・満車の場合は、近くの有料駐車場をご利用ください。
- ・**使用される皆様への駐車位置案内・誘導は、使用者の責任で行ってください。**
- ・駐車場での事故・盗難について、当方は一切責任を負いません。



クッキングスタジオ使用後チェック表

使用日当日責任者様は終了15分前までに1階インフォメーション（内線 5256・5255）までご連絡ください。

点検が終わりましたら係員が後片付け等の点検をします。

| | | | |
|--------|-------|-----------------------------------|--|
| 使用・点検日 | 年 月 日 | 点検者名 <small>(使用日当日責任者)</small> | |
|--------|-------|-----------------------------------|--|

確認欄の点検した項目に「✓」/使用していない箇所は「-」を記入

確認欄

| 調理台 | | | 確認欄 |
|------------|---------|---------------------------------------|-----|
| 白 【多目的】 | 調理台、シンク | : 調理台、シンクの清掃（シンク内はふきん等で拭き上げる）、排水口ごみ捨て | |
| | コンロ | : 清掃（五徳、天板、グリル庫内等） | |
| | オープン | : 清掃（庫内、オープン皿） | |
| | 器具 | : 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | |
| | 食器洗い乾燥機 | : 庫内（食器忘れ、ごみ捨て）確認後、乾燥させる | |
| 緑 | 調理台、シンク | : 調理台、シンクの清掃（シンク内はふきん等で拭き上げる）、排水口ごみ捨て | |
| | コンロ | : 清掃（五徳、天板、グリル庫内等） | |
| | オープン | : 清掃（庫内、オープン皿） | |
| | 器具 | : 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | |
| | 食器洗い乾燥機 | : 庫内（食器忘れ、ごみ捨て）確認後、乾燥させる | |
| 黄 | 調理台、シンク | : 調理台、シンクの清掃（シンク内はふきん等で拭き上げる）、排水口ごみ捨て | |
| | コンロ | : 清掃（五徳、天板、グリル庫内等） | |
| | オープン | : 清掃（庫内、オープン皿） | |
| | 器具 | : 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | |
| | 食器洗い乾燥機 | : 庫内（食器忘れ、ごみ捨て）確認後、乾燥させる | |
| 青 | 調理台、シンク | : 調理台、シンクの清掃（シンク内はふきん等で拭き上げる）、排水口ごみ捨て | |
| | コンロ | : 清掃（五徳、天板、グリル庫内等） | |
| | オープン | : 清掃（庫内、オープン皿） | |
| | 器具 | : 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | |
| | 食器洗い乾燥機 | : 庫内（食器忘れ、ごみ捨て）確認後、乾燥させる | |
| 赤 | 調理台、シンク | : 調理台、シンクの清掃（シンク内はふきん等で拭き上げる）、排水口ごみ捨て | |
| | コンロ | : 清掃（五徳、天板、グリル庫内等） | |
| | オープン | : 清掃（庫内、オープン皿） | |
| | 器具 | : 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | |
| | 食器洗い乾燥機 | : 庫内（食器忘れ、ごみ捨て）確認後、乾燥させる | |

| その他 | | | 確認欄 |
|--|--|--|-----|
| 食器、蒸し器、土鍋、ハンドミキサー、フードプロセッサ、天ぷら鍋、炊飯専用鍋、やかん、すりこぎ等： | 食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | | |
| ガス炊飯器 | : 釜、上蓋、軽量カップを食器用洗剤で洗い、ふきん等で拭き上げ、調理台の上に置く | | |
| フォーク、スプーン、ナイフ | : それぞれ本数を確認する | | |
| 箸、箸置 | : | | |
| 床、棚、机、いす | : 清掃（ふきんで拭く、掃除機をかける、フローリングワイパーで拭く）、元に戻す | | |
| 使用済みスリッパ | : 使用後のかごに入れる | | |
| カメラ・モニター、ホワイトボード | : 使用前の状態に戻す | | |
| 冷蔵庫、冷凍庫、棚、くつ箱 | : 忘れものがないか確認 | | |
| 持ち込んだ食材、消耗品、ごみ等 | : すべて持ち帰る | | |

お気づきの点などご記入ください

| |
|--|
| |
|--|

※後日、使用日当日責任者様に連絡する場合があります。