

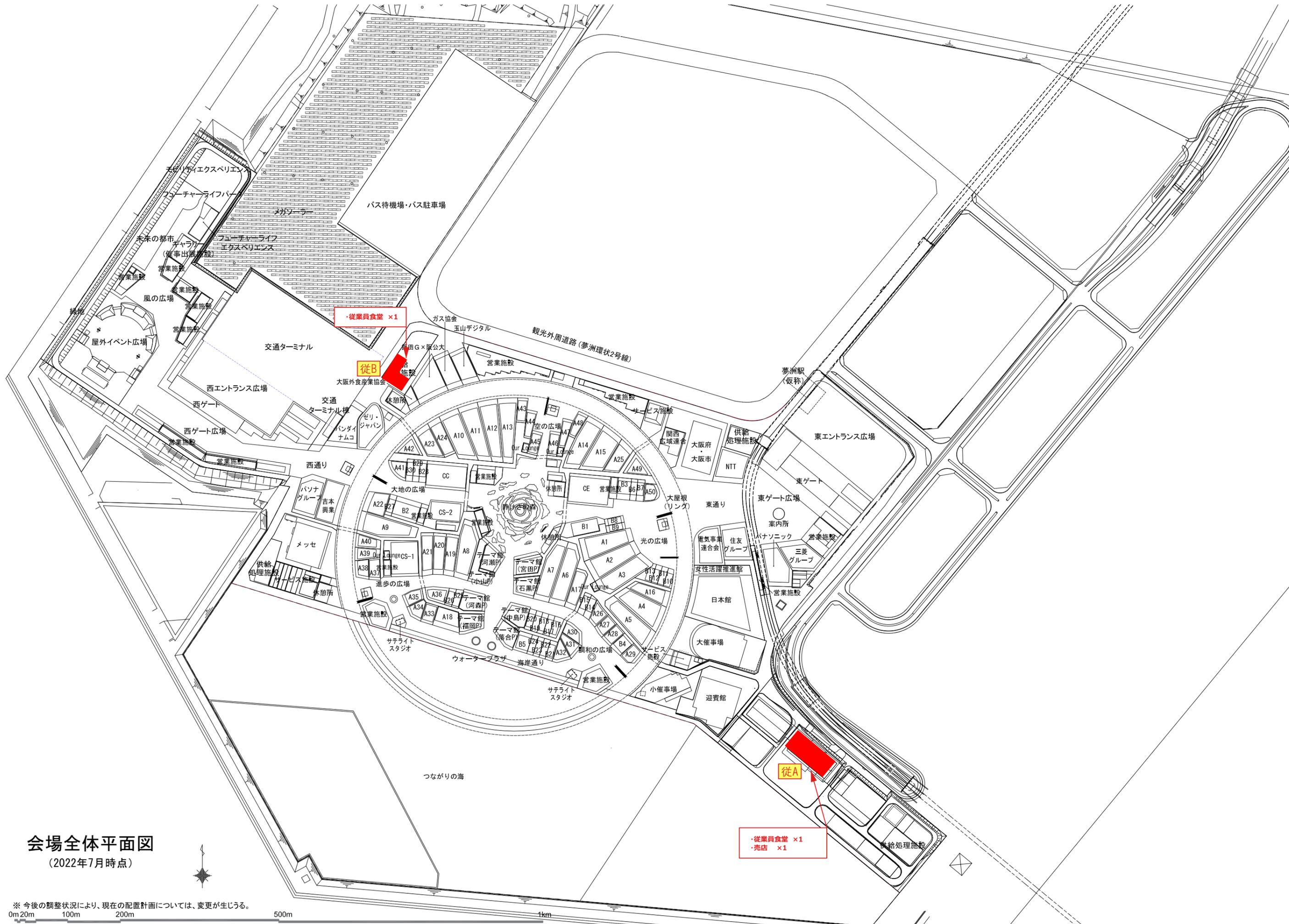
2025年 日本国際博覧会
(大阪・関西万博)

営業参加 募集要領 別冊
【従業員食堂 公募】

1 営業参加店舗資料集

- ① 会場全体平面図
- ② 営業参加公募区画一覧
- ③ 建物別詳細図
- ④ 厨房機器配置図・厨房機器リスト
- ⑤ 工事区分表（売店）





会場全体平面図
(2022年7月時点)

※ 今後の調整状況により、現在の配置計画については、変更が生じる。

0m 20m 100m 200m 500m 1km

・従業員食堂 ×1

従B

従A

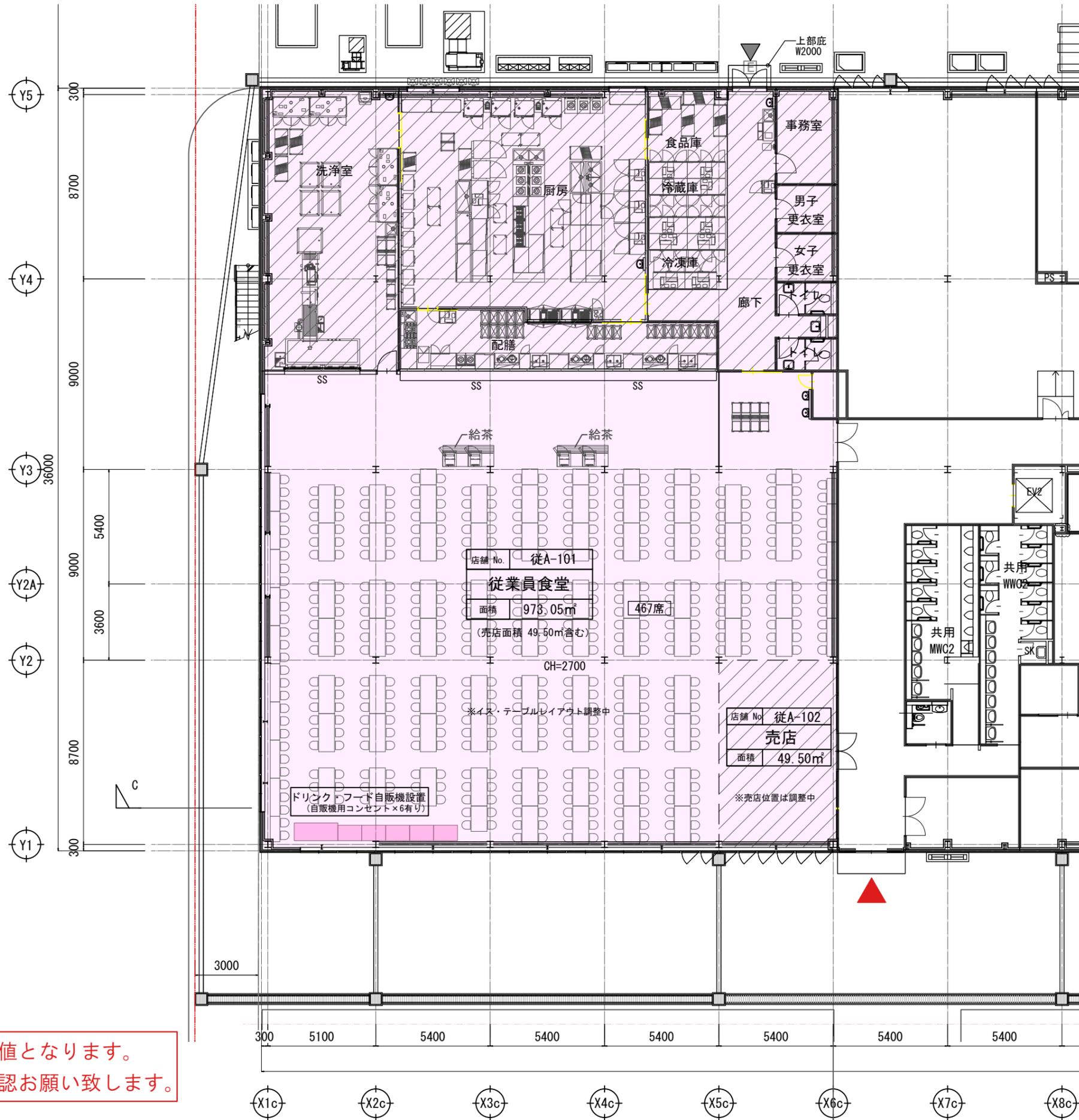
・従業員食堂 ×1
・売店 ×1

営業参加公募区画一覧（従業員食堂）

※ 店舗面積・厨房面積・各諸元値は現時点での参考数値となります。詳細は必ず白図にて最終確認お願い致します。

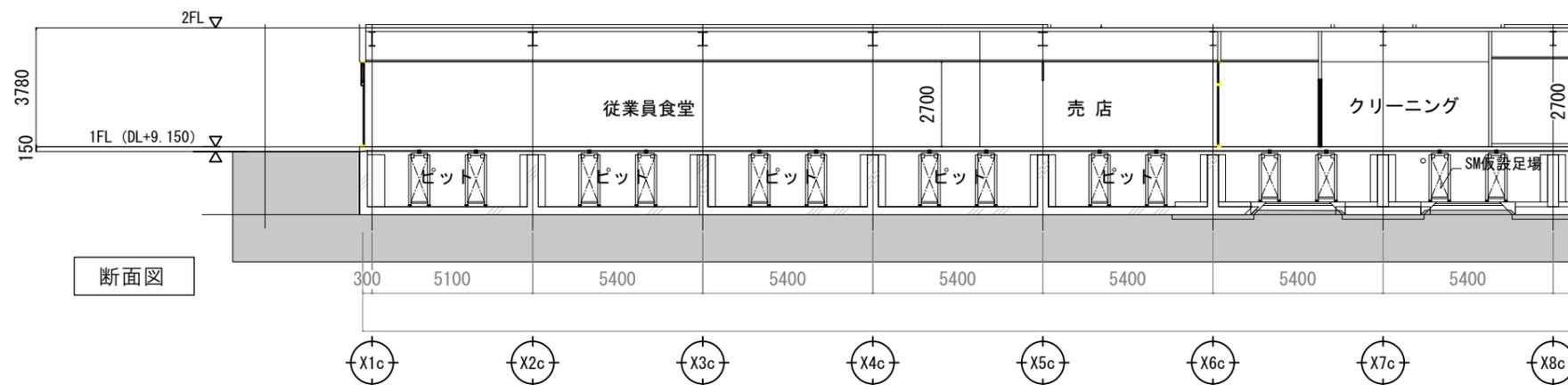
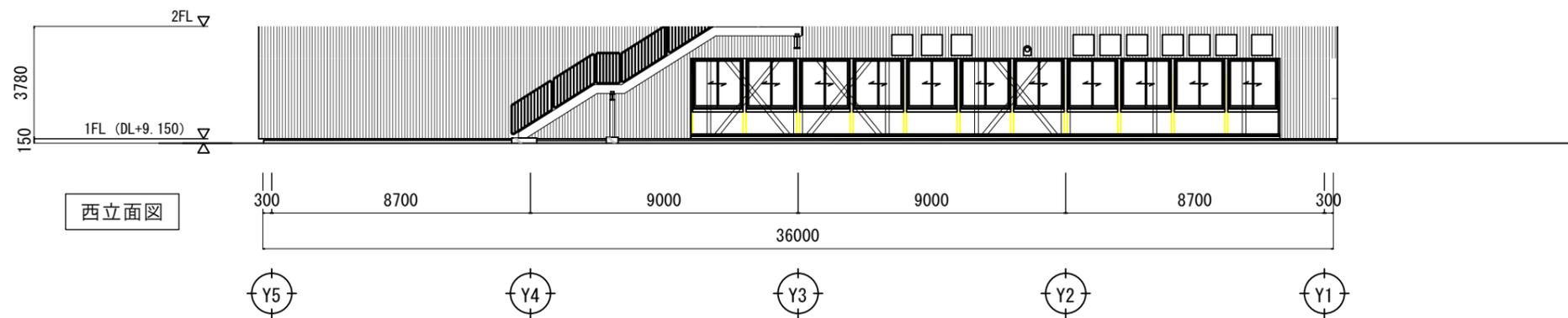
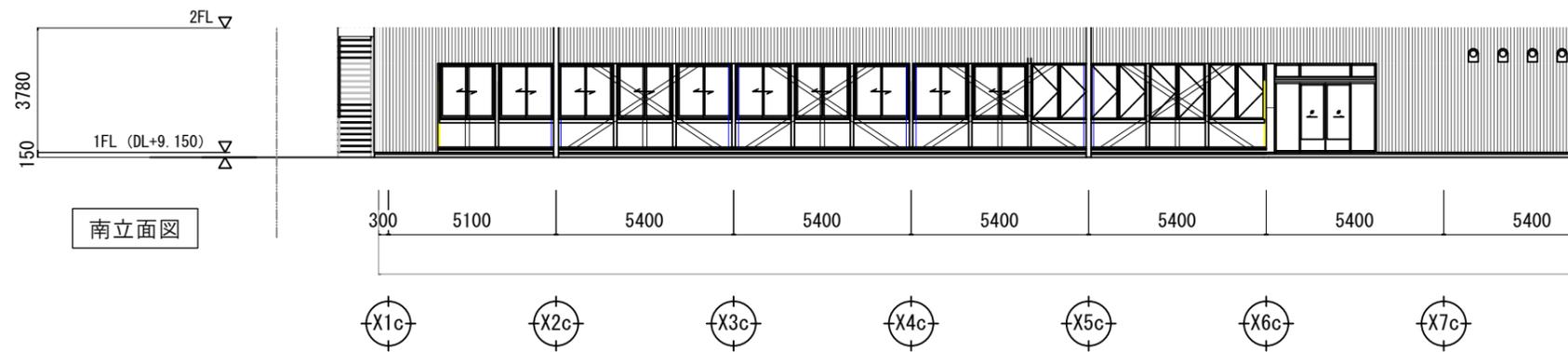
建物名	F	店舗No.	業種	種類 (カテゴリー)	種類詳細	区画面積・席数・食数					区画内WC設置		売上納付金歩率		電気設備		給排水・衛生設備			ガス設備	給排気設備			空調設備	備考欄
						店舗面積 (㎡)	厨房 想定面積 (㎡)	予定店内 席数 (席)	屋外席	アルコール 販売可否	客用	従業員用	施設使用料 (千円/㎡)	ロイヤリティ (%)	電灯	動力	給水 (A)	厨房 雑排水 (A)	汚水排水 (A)	プロパン ガス	一般排気 (㎡/h)	厨房排気 (㎡/h)	外気量 (㎡/h)	冷水式	
															総容量 (KVA)	総容量 (KVA)									
従 A	1	従A-101	飲食	従業員食堂①	-	973.05 <small>(厨房・売店等含)</small>	-	467	-	-	-	有	0	0%	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	ガス給湯器 のみ設置	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	南東・管理本部施設内 ガス給湯器有り
	F	従A-102	物販	売店	-	49.50	-	-	-	-	-	-	0	0%	13.20	-	-	有	-	-	-	-	有	従業員用	
従 B	1	従B-101	飲食	従業員食堂②	-	718.75 <small>(厨房等含)</small>	-	348	-	-	-	有	0	0%	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	-	協会工事	協会工事	協会工事	協会工事	北西・熱供給処理施設内 電気瞬間湯沸器有り

従A棟



※店舗及び厨房面積は参考数値となります。
詳細は必ず白図にて最終確認お願い致します。

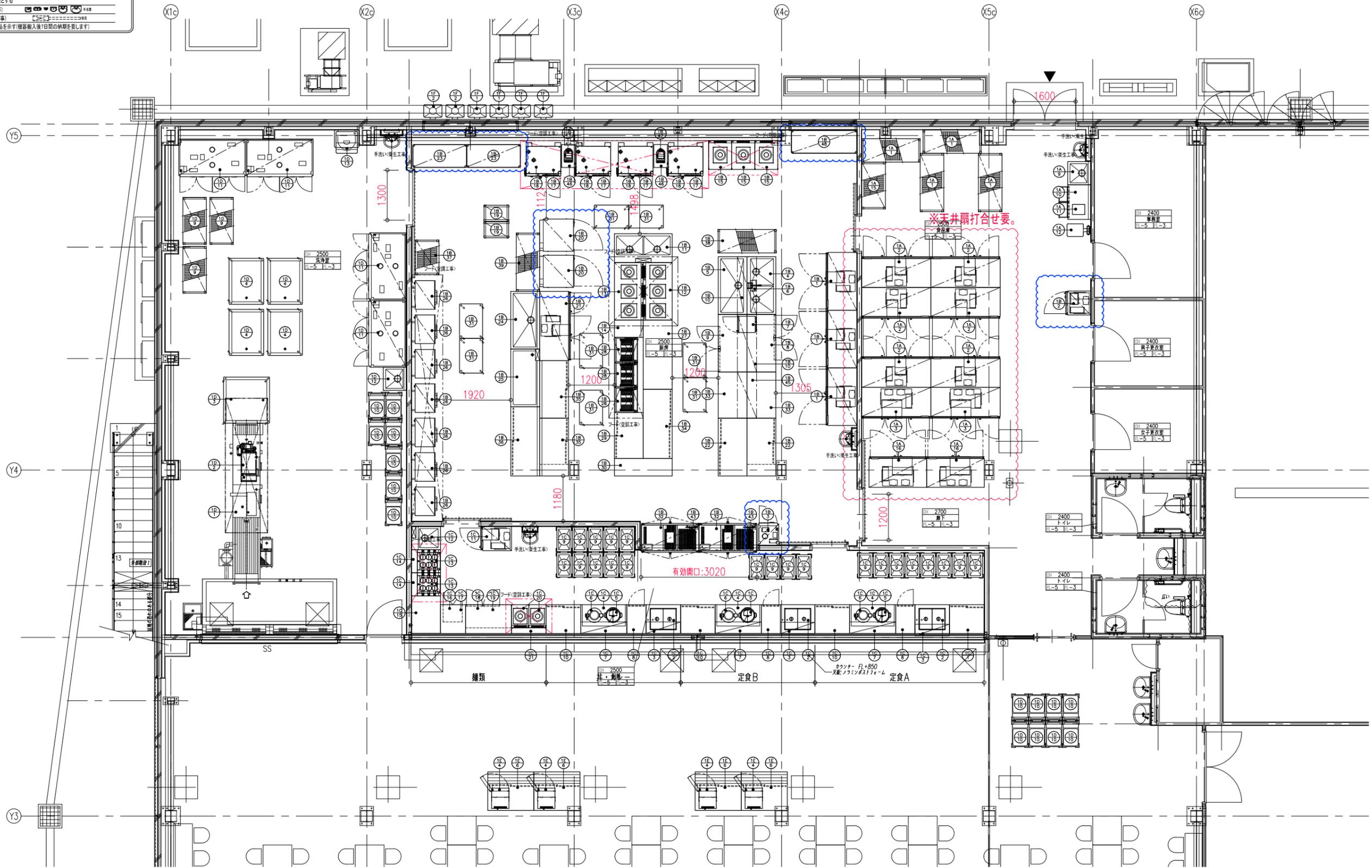
従A棟



訂正	建物立面図	DATE	NO.
	従A棟	SCALE 1/200 (A3)	
		CHECKER BY	DRAWN BY

燃焼器具設置面(壁・柱・天井・床)は下地・仕上げ共に不燃構造であることを前提とした器具配列です。

- 特記事項
- ・給湯器取付位置は打合せにより決定とする(別途衛生工事)
 - ・給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事
 - ・及び、フード・ダクト工事等は、別途工事とする
 - ・()内寸法は現場寸法とする
 - ・手洗器(別途衛生工事)
 - ・G1・G2(別途建築工事)
 - ・は現場寸法合せ品を示す(機器搬入後7日間の納期を要します)



訂正	作成日	図面番号		物件名称 2025年日本国際博覧会 従業員食堂	
	営業	設計	作図	検図	図面名称 厨房機器配置図
					縮尺 1/100

No.	品名	形式	備考	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				冷却水(クーリングタワー)			L P G		電気(60Hz,kW)			フード
					W	D	H	給水	給湯	排水		IN A	OUT A	必要流量 L/min	口径 A	kW	単相100V	単相200V	三相200V	
										機器側	設備側									
1A- < 食品庫 >																				
1	カムシェルビング(エレメンツシリーズ)	ESU246072V4	ベンチ型 4段	4	1520	610	1830													
2	冷蔵庫	HR-180A-1	定格内容積:1627L	6	1800	800	1910												0.297×6	
3	冷凍庫	HF-180A3-1	定格内容積:1620L	2	1800	800	1910													0.69×2
4	欠番																			
5	欠番																			
6	欠番																			
7	欠番																			
8	欠番																			
9	一槽シンク			1	600	600	850	15	15			40	50							
10	引出付台下戸棚			1	900	600	850													
11	電子重量秤	S-BOXWP15		1	260	320	130													
12	デジタル台はかり	IWX-60		1	380	640	630												0.1	
13	欠番																			
14	欠番																			
15	カムシェルビング(エレメンツシリーズ)	ESU244872V4	ベンチ型 4段	1	1220	610	1830													
16	冷凍庫	HF-150A3-1	定格内容積:1335L	2	1500	800	1910													0.658×2
1B- < 厨房 >																				
1	冷蔵庫	HR-150A-1-ML	定格内容積:1347L	3	1500	800	1910												0.294×3	
2	検食用冷凍庫	HF-63CAT-KS	定格内容積:386L	1	625	650	1910												0.365	
3	包丁マナ板殺菌庫	HSB-5SB3-H	収納数:マナ板10枚、包丁30本	1	540	550	1900					25	40							2.1
4	二槽シンク		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 槽深:300mm SUS304	1	1500	750	850	15×2	15×2			40×2	50×2							
5	一槽シンク		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 槽深:300mm	1	1500	750	850	15	15			40	50							
6	電解水生成装置WOX	WOX-50WB-R		1	285	145	335	15バルブ				φ6×2	40						0.17	
7	電子レンジ	HMN-18D		1	422	476	337													2.8
8	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDG-1-ML(特)	定格内容積:438L	1	1500	750	850						φ30	40					0.331	
9	テーブル形冷蔵庫	RT-150SDG-1-ML(特)	定格内容積:438L	1	1500	750	850						φ30	40					0.331	
10	上棚			2	1500	500	1R													
11	二槽シンク		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 槽深:300mm	1	1500	750	850	15×2	15×2			40×2	50×2							
12	電磁調理器	HIH-555TD15E-1(特)		1	1500	750	850													5.0×3 GF
13	電磁調理器	HIH-555TD15E-1(特)		1	1500	750	850													5.0×3 GF
14	作業台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	1	450	750	850													
15	電磁調理器	HIH-5LDE-1		3	600	750	450	15×3												5.0×3 GF
16	欠番																			
17	スチームコンベクションオープン	MIC-10SC3	1/1ホテルバン×10段	4	900	770	1050	軟水器より				φ38×4	50鋼管×4							18.5×4 GF
18	スチームコンベクション専用架台			4	900	810	630													
19	PTフレックスカート	PTGDTE		2	431	656	1731													
20	プラスチックラック&ショックフリーザー	HBC-12B3		2	840	880	1855						φ37×2	50×2						1.92×2
21	冷蔵庫	HR-180A-1	定格内容積:1627L	1	1800	800	1910							φ30	40				0.297	
22	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	2	1500	750	850													
23	シェルフ		棚段数:4段 現寸合わせ	2	1400	600	(1500)													
24	一槽シンク		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 槽深:300mm	1	1500	750	850	15	15			40	50							
25	水切台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	1	1500	750	850					40	50							
26	角釜立体炊飯器	RCE-150S	普通米最大6.0kg×3	7	745	610	1325													15.3×7 要
27	作業台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	1	1800	750	850													
28	電気フライヤー(スタンドタイプ)	SEFD-27K(特)	油量:27L	3	650	600	850													10.1×3 GF
29	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	1	1200	750	850													
30	作業台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	1	1500	450	850													
31	移動台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	8	900	600	850													
32	電気温蔵庫	HS-1500SBG-C2		2	1500	750	1800	15バルブ×2				25×2	40×2							6.2×2
合計		注1*厨房用給湯設備の容量は合計に含んでおりません。注3*既存品・別途品及び機種未決定品の容量は参考値を記載しております。< >付にて数値を記載のもの> 注2*予備コンセントの電気容量は合計に含んでおりません。																		

☆下記の各機器には記載の消耗品・備品が付属しておりません。数量等打合せの上お見積りが必要です。

厨房工事範囲:
上記リスト記載機器(一部別途品・見積除外品は除く)の搬入・据付及び水平レベル出しまでとし下記に例を記載する付帯工事一切に関しては別途工事にてご手配をお願いいたします。

<食器洗浄機>	<スチームコンベクションオープン>	<消毒保管庫>	<ドロー形冷蔵庫・冷凍庫>	○給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事	○陶器製手洗器の支給及び取付工事	○吊ボルト工事
○洗浄機用洗剤・リンス	○各種ホテルバン	○保管庫用カゴ	○各種ホテルバン	○カランの支給及び取付工事	○創溝・グリストラップの支給及び施工工事	○棚取付壁面下地補強工事
○洗浄機用各種ラック				○厨房用給湯設備の支給及び取付工事	○フード・ダクト・グリスフィルターの支給及び取付工事	

フード欄表記 GF・・・グリスフィルター HS・・・天井扇

訂正	作成日	図面番号	物件名称	2025年日本国際博覧会 従業員食堂
	営業	設計	作図	検図
			図面名称	厨房機器リスト表-1
			縮尺	

No.	品名	形式	備考	台数	寸法(mm)			配管口径(A)				冷却水(クーリングタワー)			L P G		電気(60Hz,kW)			フード	
					W	D	H	給水	給湯	排水	IN	OUT	必要流量	口径	kW	単相100V	単相200V	三相200V			
				機器側		設備側		A	A	L/min	A										
33	作業台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	2	1200	750	850														
34	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	1	1800	750	850														
35	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	2	1500	750	850														
36	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	1	1800	750	850														
37	カムシェルフ(エレメンツシリーズ)	ESU243672V4	ベンチ型 4段	1	910	610	1830														
38	カムシェルフ(エレメンツシリーズ)	ESU246072V4	ベンチ型 4段	1	1520	610	1830														
39	カムシェルフ(エレメンツシリーズ)	ESU246072V4	ベンチ型 4段	1	1520	610	1830														
40	欠番																				
41	欠番																				
42	欠番																				
43	軟水器	HK-55RS		2	150	123	495	15バルブ×2													
44	欠番																				
45	上棚			1	1200	500	1R														
46	架台		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm SUS304	2	350	600	(500)														
47	軟水機	MKH-03B		2	225	360	460	15バルブ×2		13×4	40×2						0.006×2				
48	シェルフ		棚段数:4段 現寸合わせ	1	(1710)	600	(1500)														
10C	< 配膳室 >																				
1	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	1	900	750	850														
2	ウォーマーテーブル	FWT0975LF		3	900	750	850	15バルブ×3	25×3	40高温×3									2.4×3		
3	スニーズガード		1段ガラス仕様	3	900	300	300														
4	ライス&スープテーブル		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm	3	1200	750	850														
5	スープジャー	TH-CU160	容量:16L	3	460	395	405/540										0.28×3				
6	保温ジャー	THS-C80A	5升用	3	460	380	390										0.077×3				
7	スニーズガード		1段ガラス仕様	3	1200	300	300														
8	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り	3	500	750	850														
9	ディッシュディスペンサー	MEX-1020N		22	625	370	850														
10	台下戸棚		TOP SUS1.2mm 内装/扉タイコ貼り・上吊式構造/下レールなし構造	3	900	750	850														
11	冷凍庫	HF-63A-1-(L)	定格内容積:493L	1	625	800	1910			φ26	40						0.37				
12	一槽シンク		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 槽深:300mm	1	600	750	850	15	15	40											
13	電気自動ゆで麺機	MREY-LO6(特)		2	600	600	850	15バルブ×2		25×2	40高温×2								9.1×2	要	
14	スプレッダー			2	600	150	()														
15	ワークテーブル		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 現寸合わせ	1	(978)	750	850														
16	キューブアイスメーカー	IM-35M-2	最大ストック量:約18kg	1	500	450	800	15バルブ		20	40						0.21				
17	ワークテーブル		TOP SUS1.2mm 補強枠(上枠)SUS L25mm 下部三方枠 現寸合わせ	1	(651)	750	850														
18	テーブル形冷蔵庫	RT-120SNG-1(特)	定格内容積:243L	1	1200	600	850			φ30	40						0.325				
19	天板			1	1200	750	40														
20	電磁調理器	HIH-5LE-1		2	450	600	450	15×2											5.0×2	GF	
21	スプレッダー			1	900	150	()														
10D	< 洗浄室 >																				
1	かき上げ式食器洗浄機	THWL251ARE・Sup・TS		1	5500	3500	1350	15バルブ×2	15バルブ×2	()×6	50HT×6								28.55	要	
2	電気ブースター	TB40E		1	905	670	510	15バルブ		()	50HT								40		
3	移動水切テーブル			1	1200	1200	700				40										
4	移動水切テーブル			4	1200	900	800				40×4										
5	欠番																				
6	欠番																				
7	欠番																				
8	欠番																				
9	カムシェルフ(エレメンツシリーズ)	EMU244878V4		3	1220	610	1980														
10	トレイ用ディスペンサー	MEX-1814-CN		15	400	655	850														
	合計		注1*厨房用給湯設備の容量は合計に含んでおりません。注3*既存品・別途品及び機種未決定品の容量は参考値を記載しております。<() 付にて数値を記載のもの> 注2*予備コンセントの電気容量は合計に含んでおりません。																		

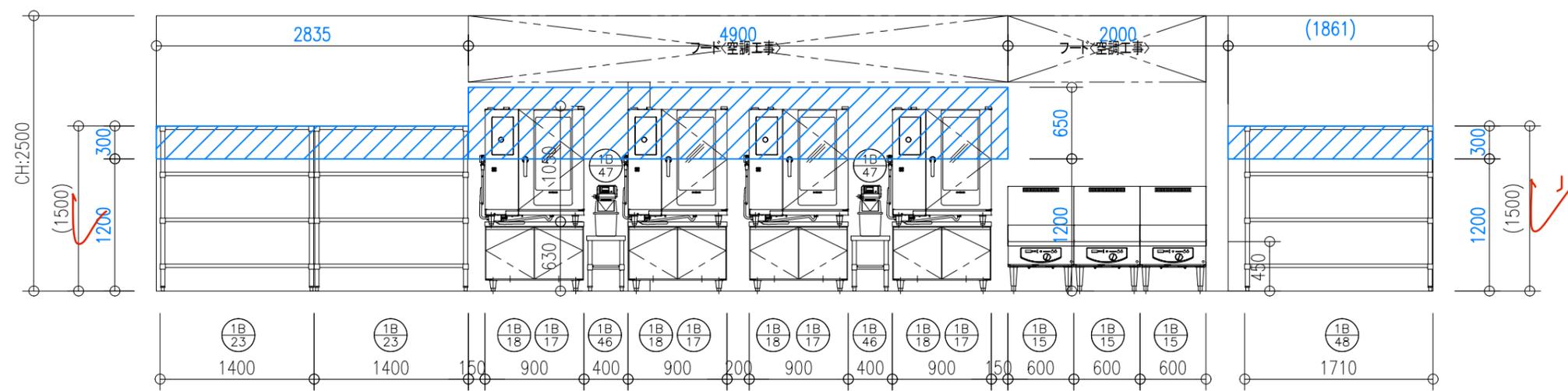
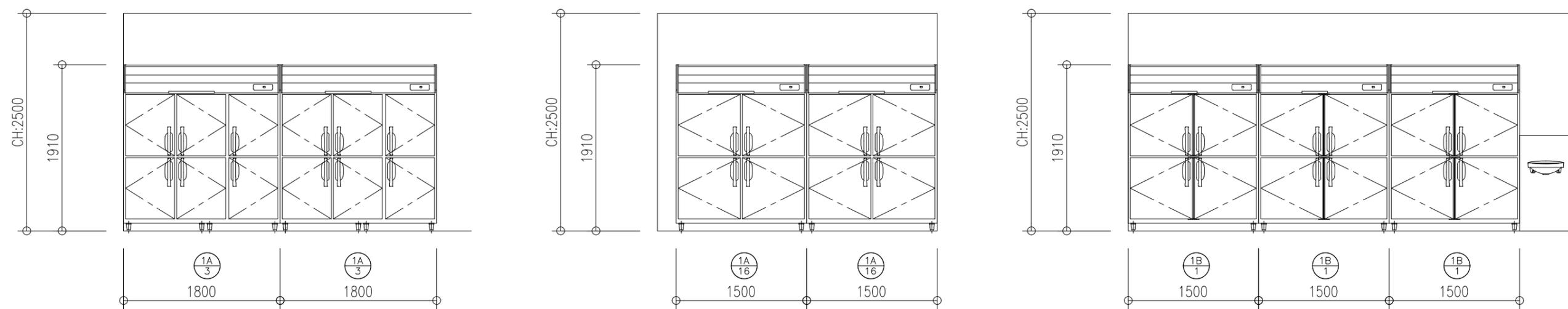
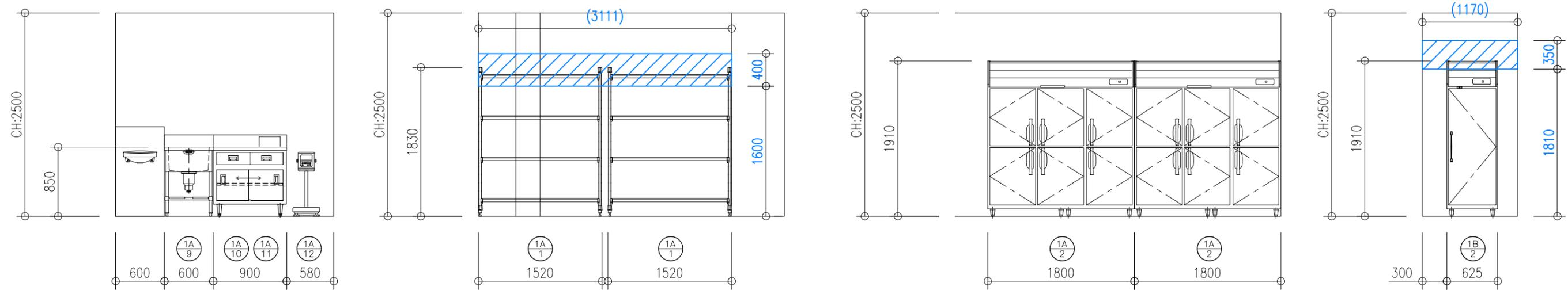
☆下記の各機器には記載の消耗品・備品が付属しておりません。数量等打合せの上お見積りが必要です。

厨房工事範囲:
上記リスト記載機器(一部別途品・見積除外品は除く)の搬入・据付及び水平レベル出しまでと下記に例を記載する付帯工事一切に関しては別途工事にてご手配お願いいたします。

<食器洗浄機>	<スチームコンベクションオーブン>	<消毒保管庫>	<ドローワー形冷蔵庫・冷凍庫>	○給水・給湯・排水・ガス・電気の一次側・二次側接続工事	○陶器製手洗器の支給及び取付工事	○吊ボルト工事
○洗浄機用洗剤・リンス	○各種ホテルパン	○保管庫用カゴ	○各種ホテルパン	○カランの支給及び取付工事	○創溝・グリストラップの支給及び施工工事	○棚取付壁面下地補強工事
○洗浄機用各種ラック				○厨房用給湯設備の支給及び取付工事	○フード・ダクト・グリスマルターの支給及び取付工事	

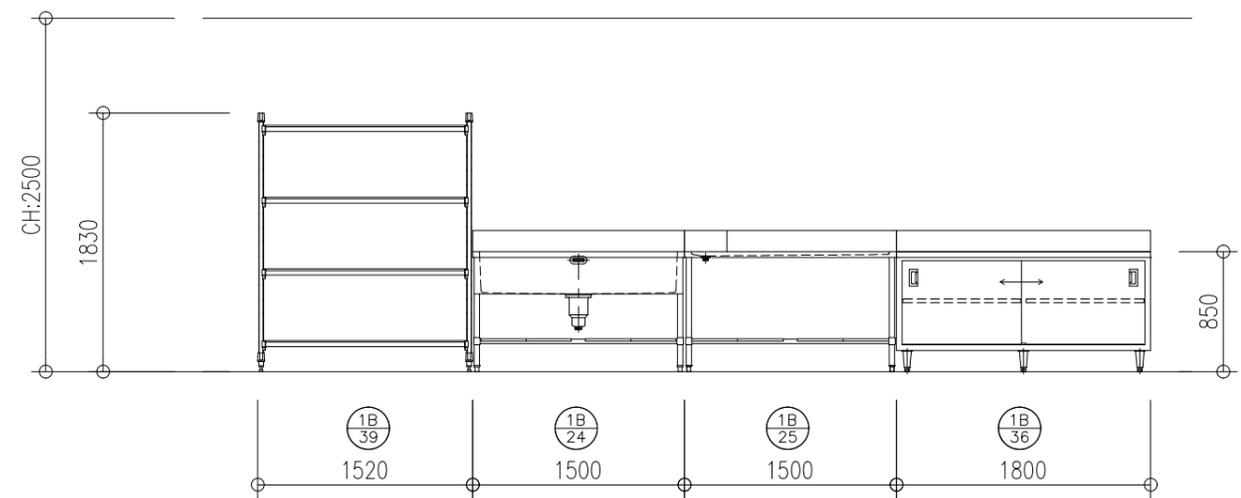
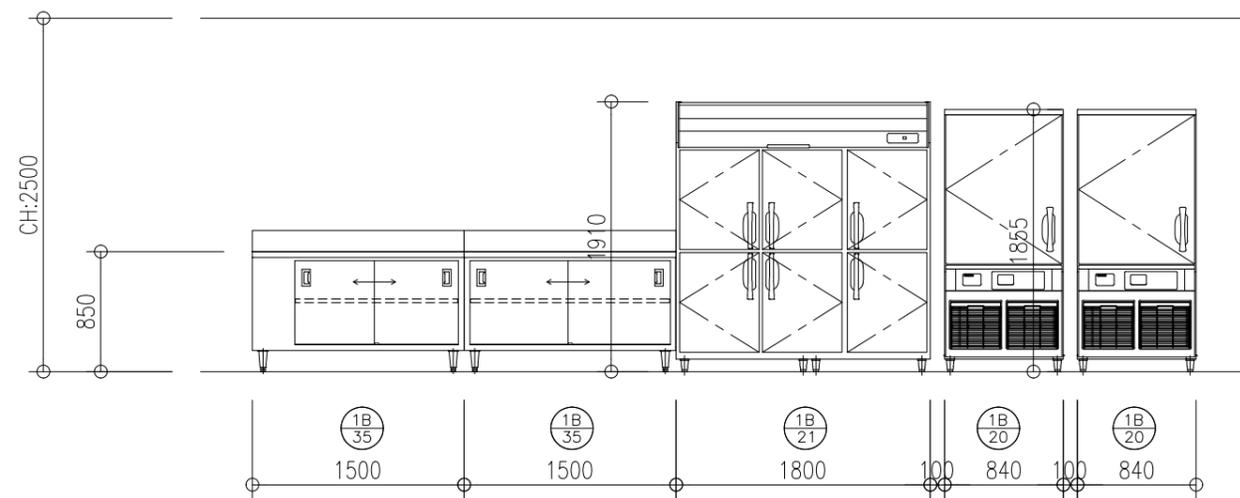
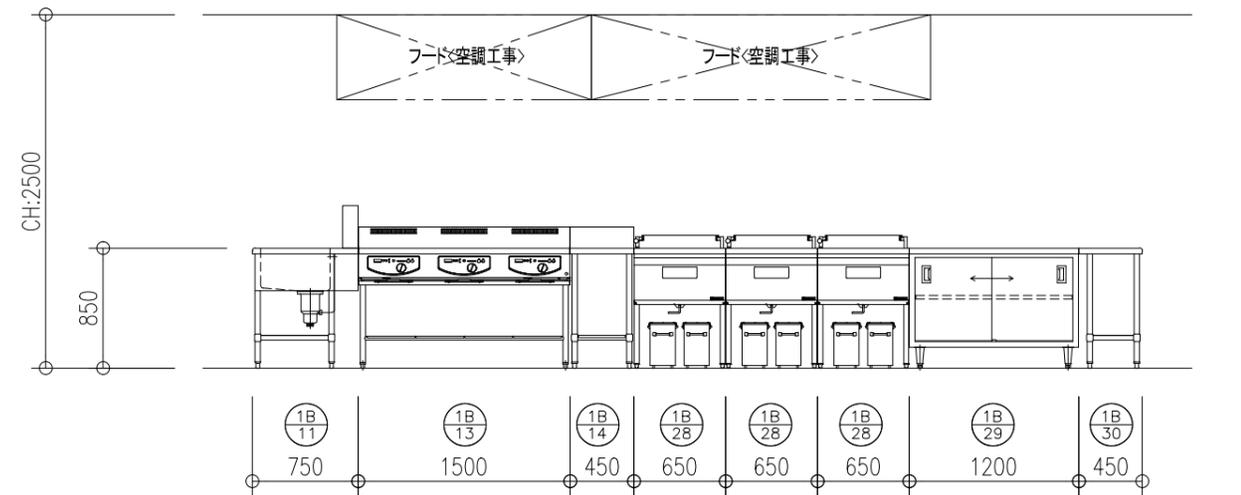
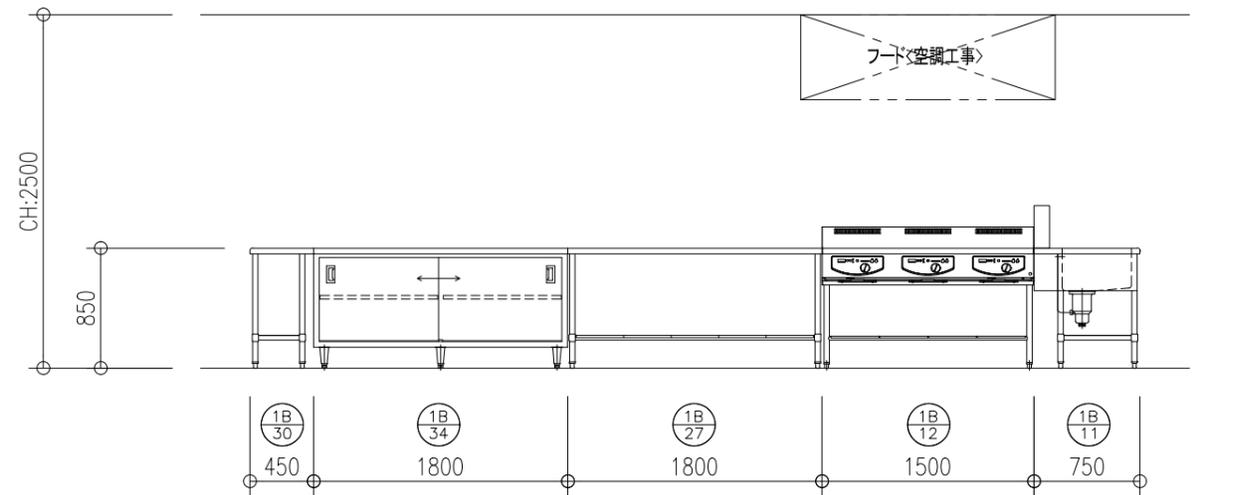
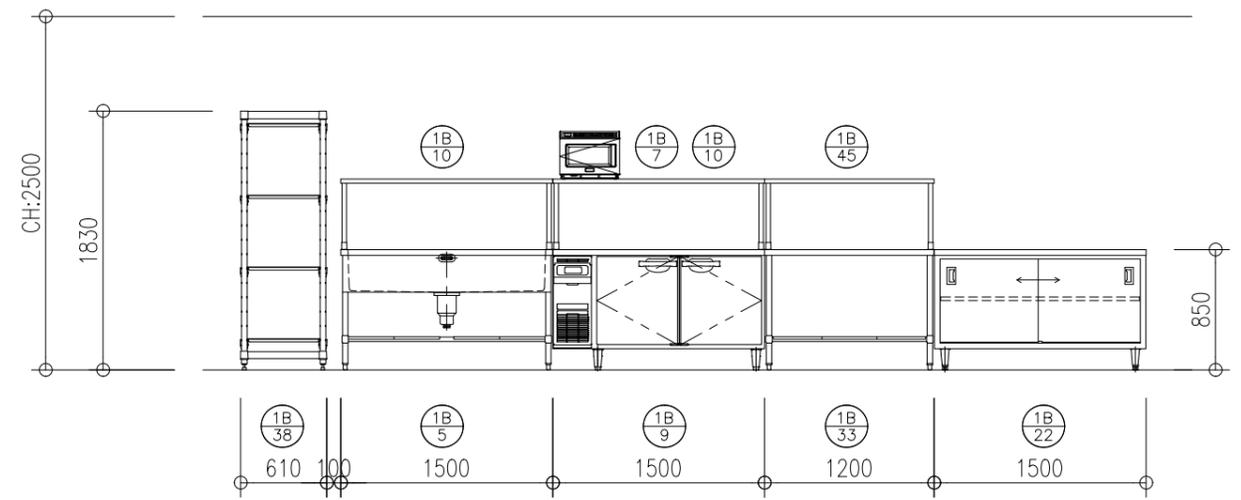
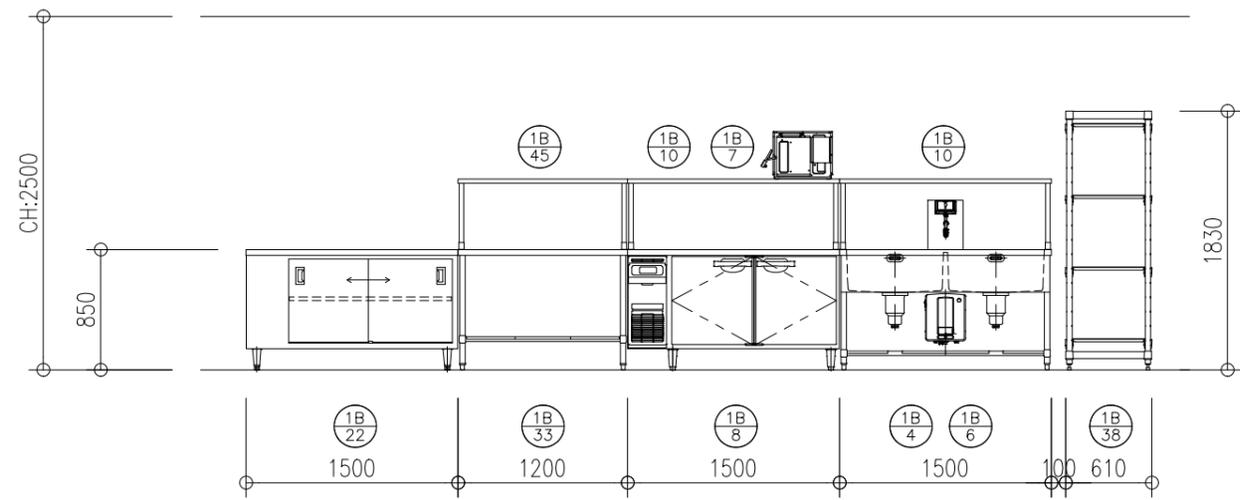
フード欄表記 GF・・・グリスマルター HS・・・天井扇

訂正	作成日	図面番号	物件名称	2025年日本国際博覧会 従業員食堂
	営業	設計	作図	検図
			図面名称	厨房機器リスト表-2
			縮尺	



 壁面補強<建築工事>

訂正	作成日	図面番号		物件名称 2025年日本国際博覧会 従業員食堂	
	営業	設計	作図	検図	図面名称 厨房機器展開図-1
					縮尺 1/50



 壁面補強<建築工事>

訂正

作成日

図面番号

物件名称 2025年日本国際博覧会
従業員食堂

営業

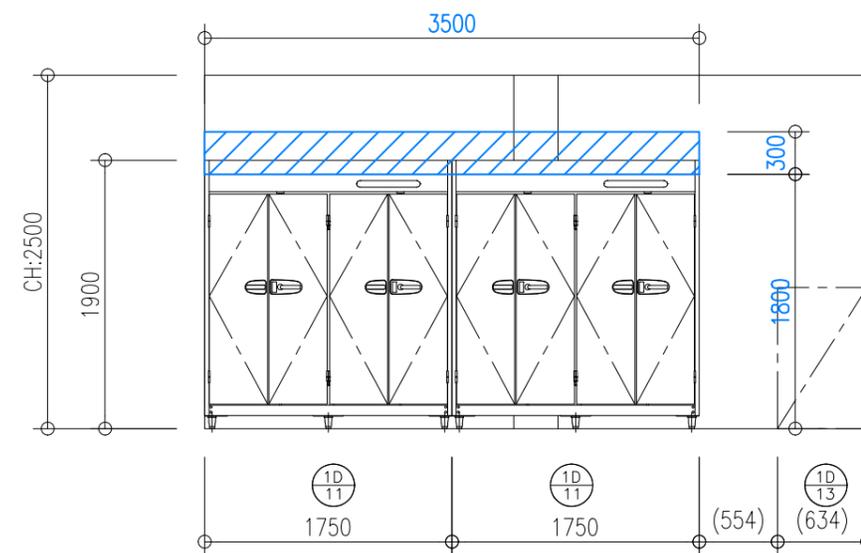
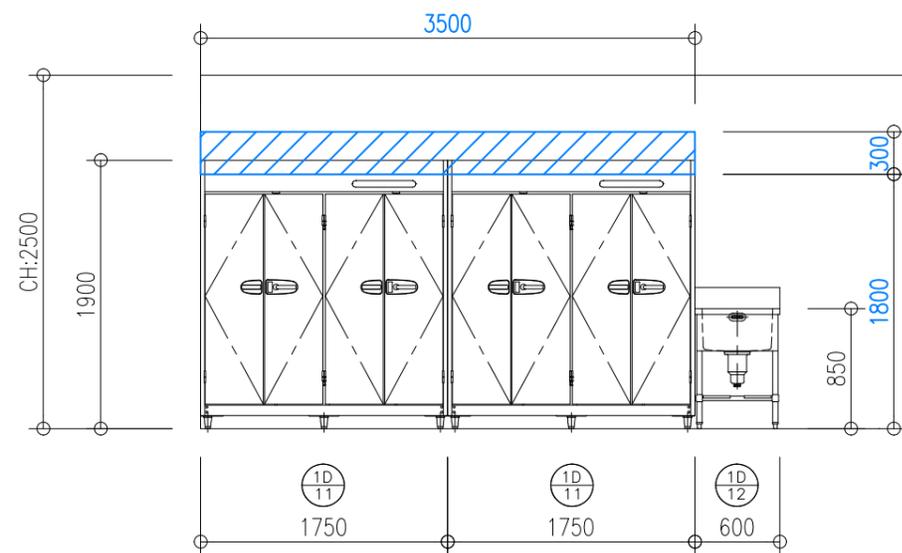
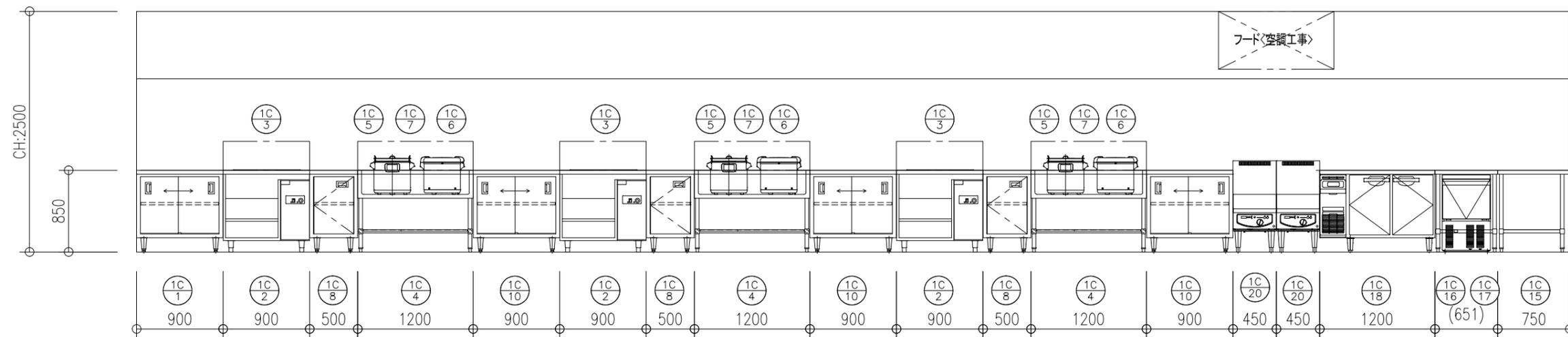
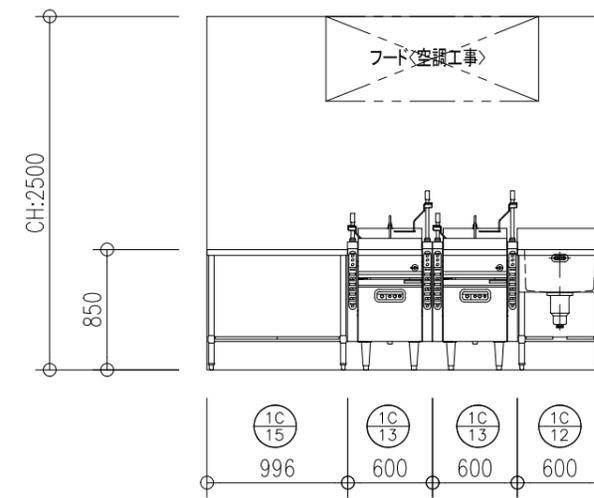
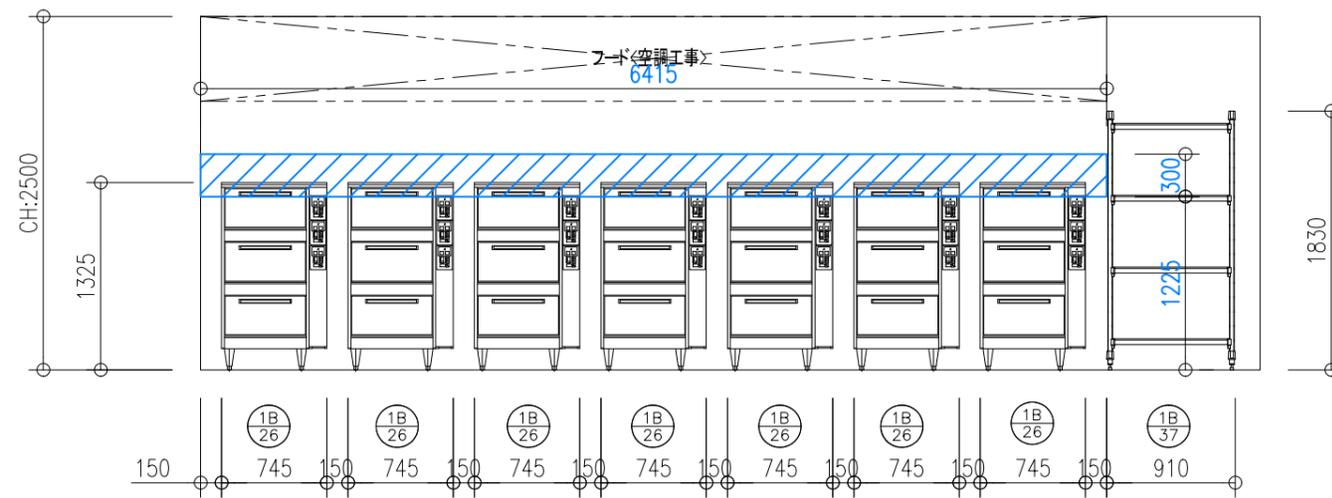
設計

作図

検図

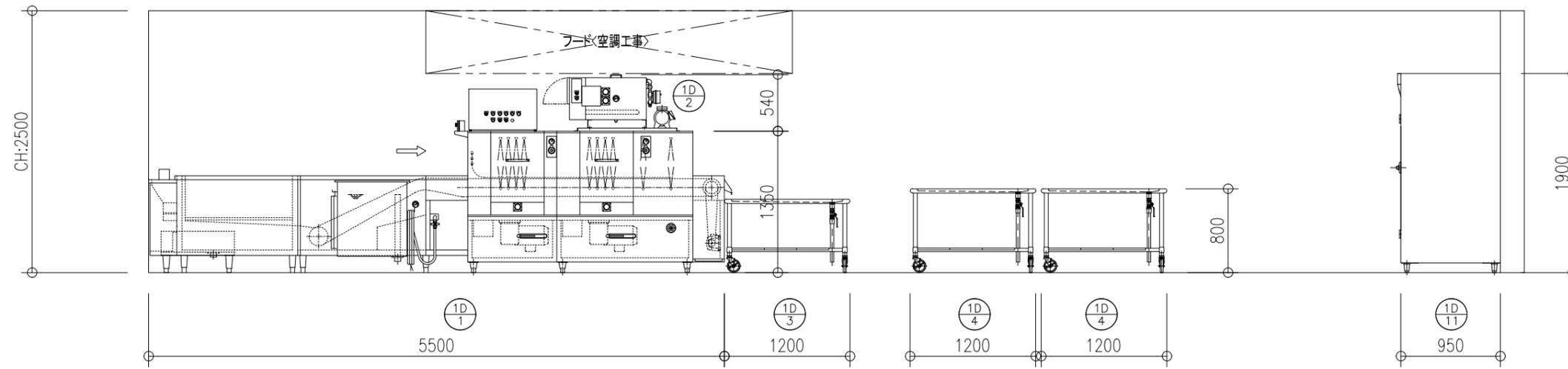
図面名称 厨房機器展開図-2

縮尺 1/50



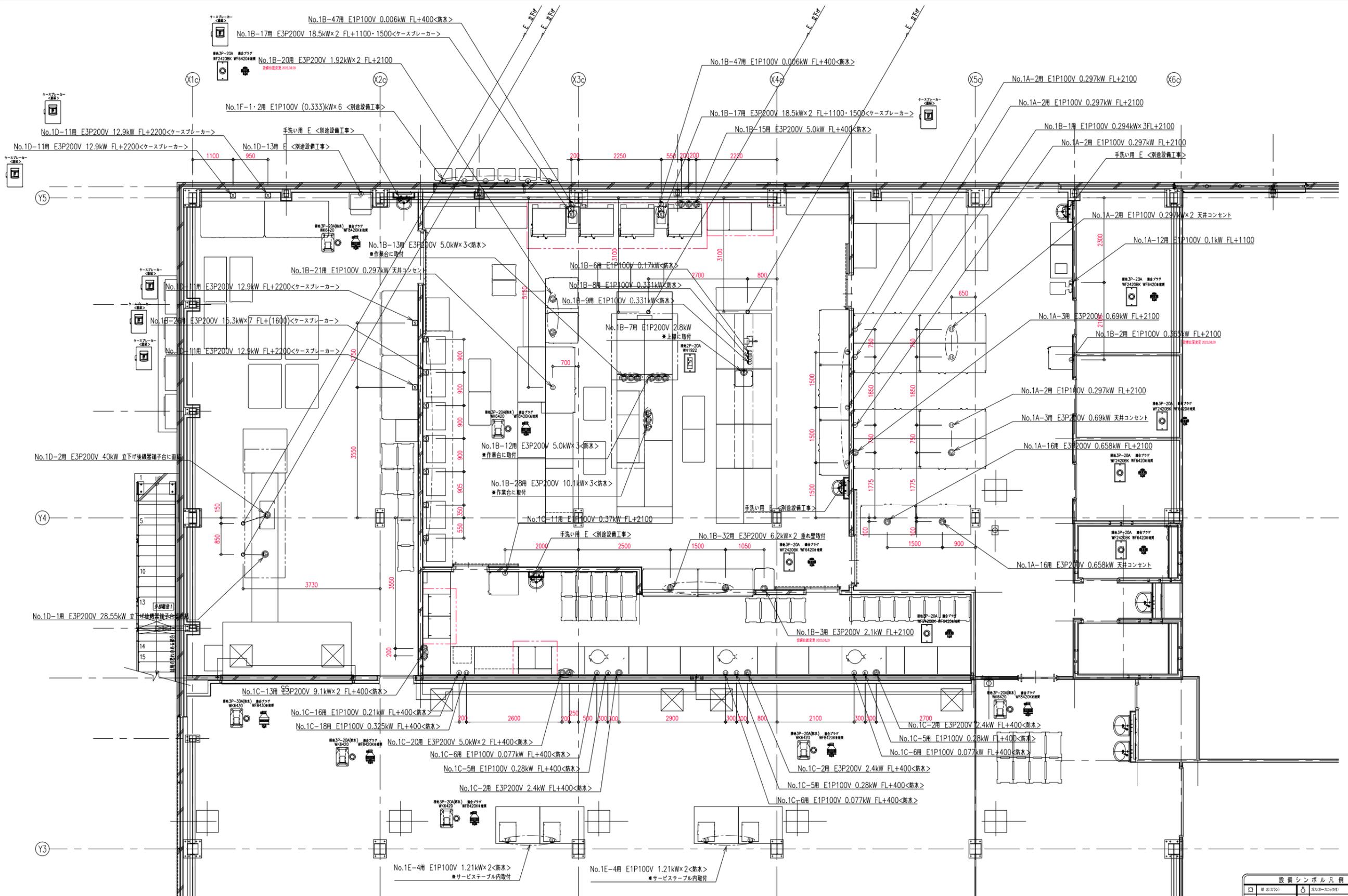
 壁面補強<建築工事>

訂正	作成日	図面番号		物件名称 2025年日本国際博覧会 従業員食堂	
	営業	設計	作図	検図	図面名称 厨房機器展開図-3
					縮尺 1/50



 壁面補強<建築工事>

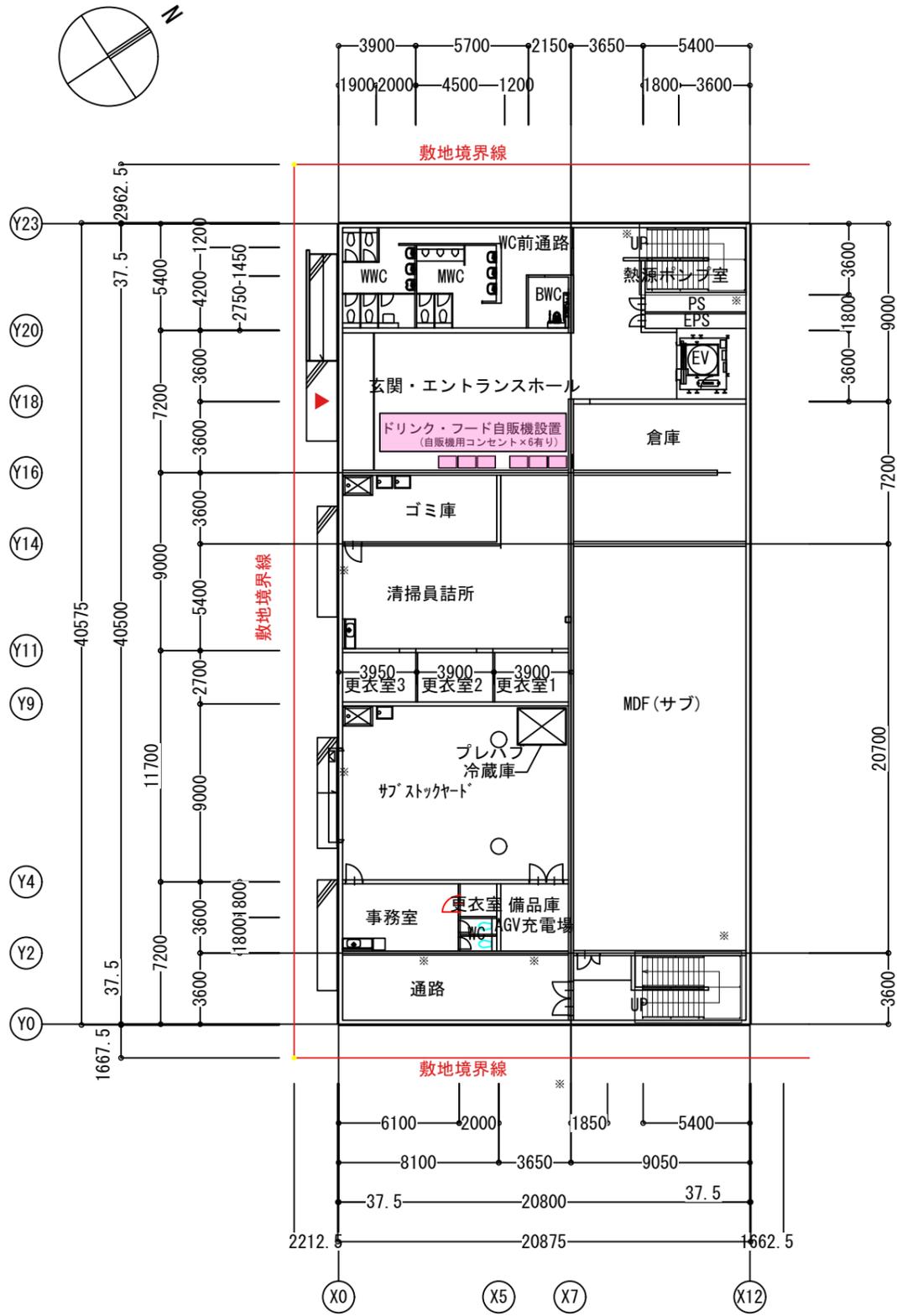
	訂正	作成日		図面番号		物件名称 2025年日本国際博覧会 従業員食堂	
		営業	設計	作図	検図	図面名称 厨房機器展開図-4	縮尺 1/50



□ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
● 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)
○ 給水(カタン)	▲ 給水(カタン)	○ 給水(カタン)

訂正	作成日	図面番号	物件名称	2025年日本国際博覧会 従業員食堂
	営業	設計	図面名称	コンセント設備図
		作図	縮尺	1/100
		検図		

従B棟



1階平面図

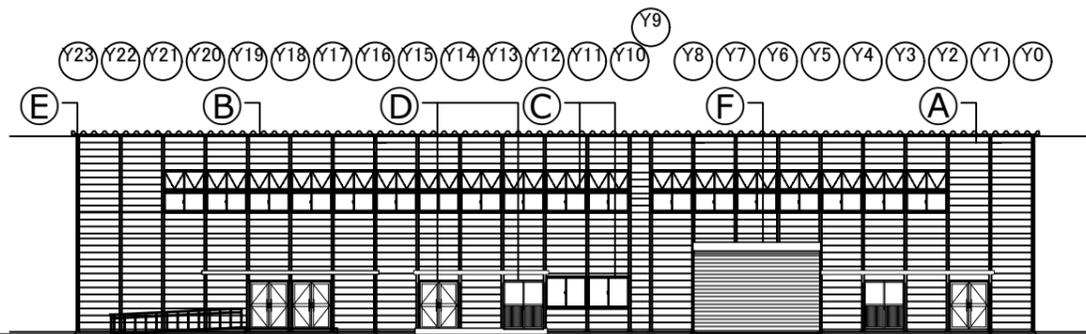


2階平面図

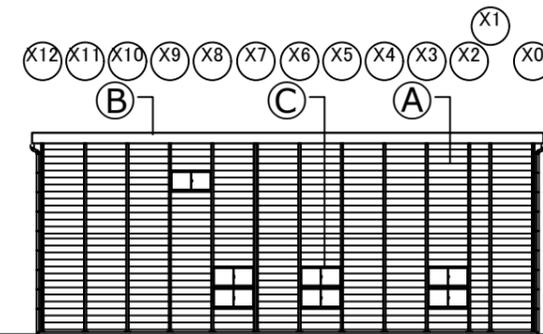
※店舗及び厨房面積は参考数値となります。
 詳細は必ず白図にて最終確認お願い致します。

訂正	建物平面図	DATE	NO.
	従B棟	SCALE 1/300	
		CHECKER BY	DRAWN BY (A3)

従B棟



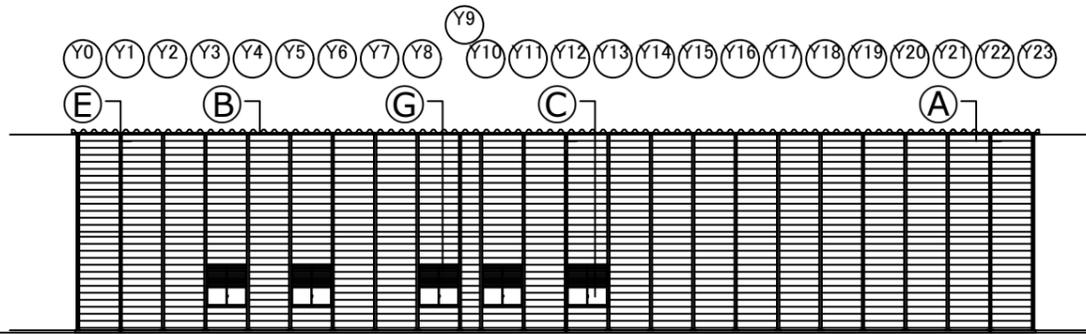
南立面図 1/300



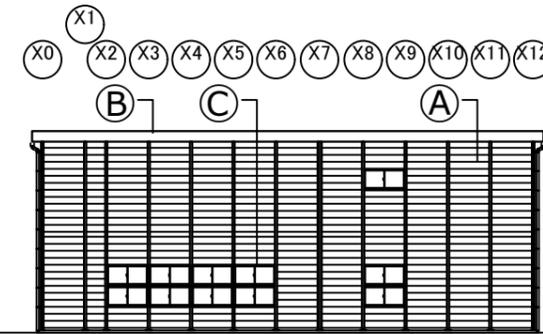
西立面図 1/300

仕上凡例

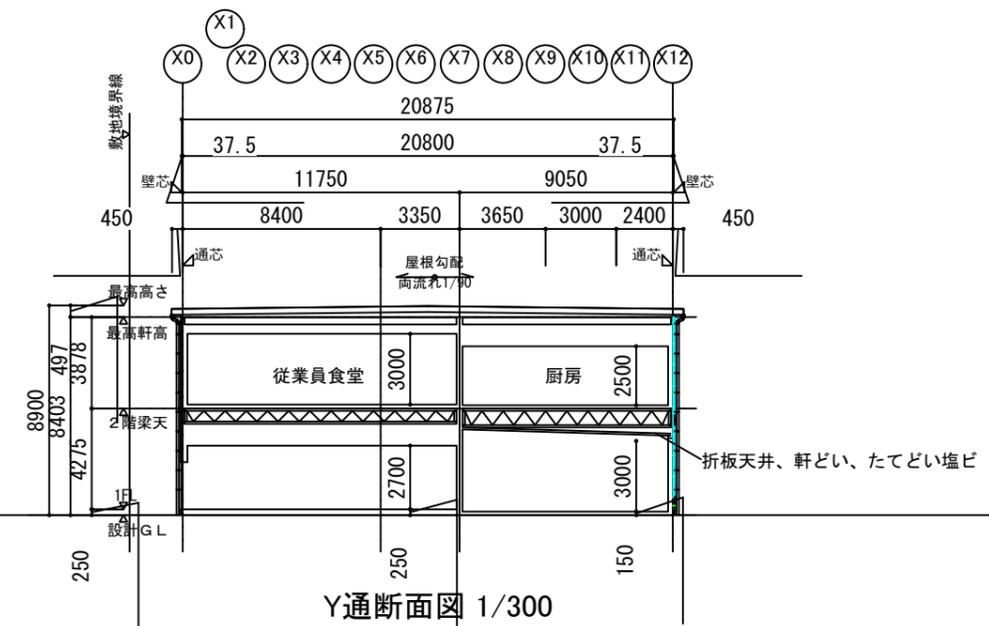
Ⓐ	外壁パネル
Ⓑ	二重折板 ガルバリウム鋼板 t=0.6+0.6 (H=131) 断熱GW t=100, 10kg/m ³
Ⓒ	アルミサッシ窓
Ⓓ	アルミ製建具
Ⓔ	VU縦樋100φ
Ⓕ	電動重量シャッター
Ⓖ	アルミガラリ



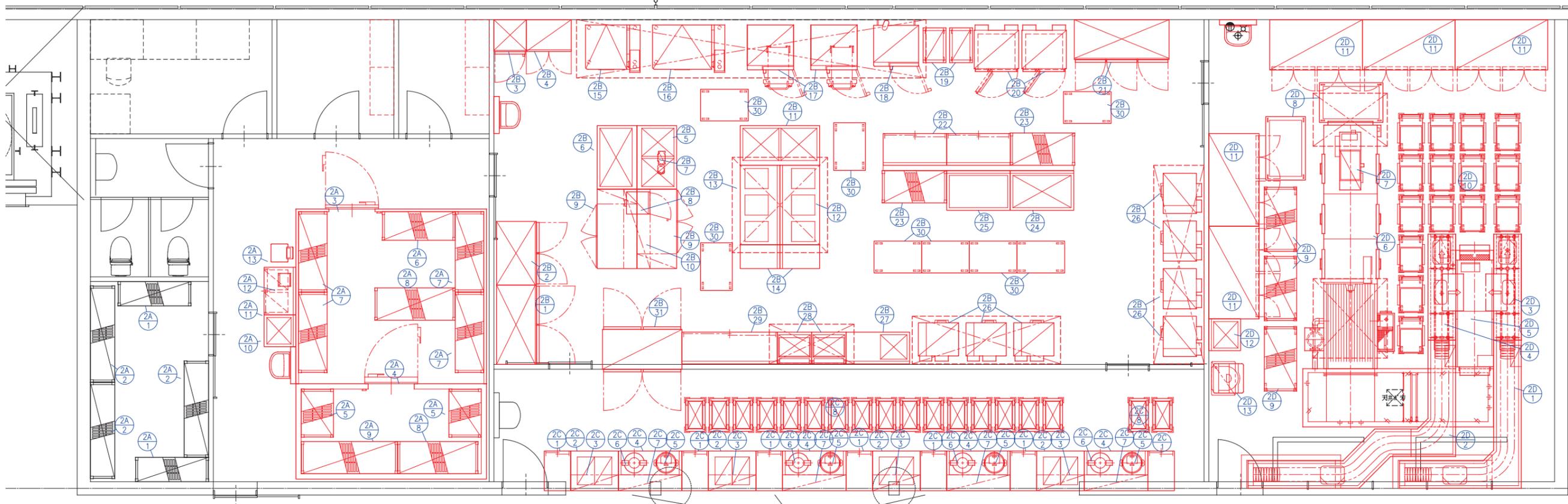
北立面図 1/300



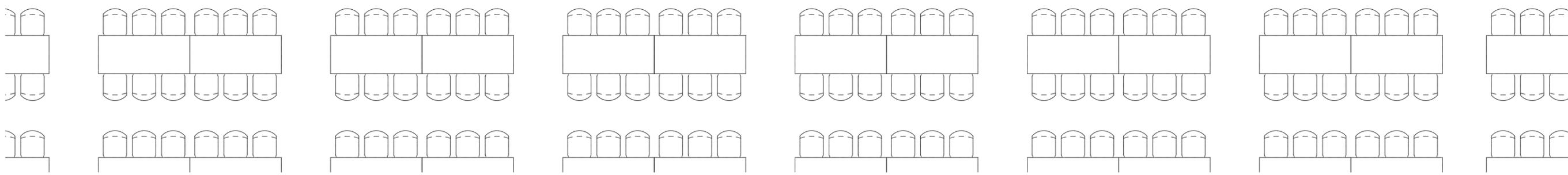
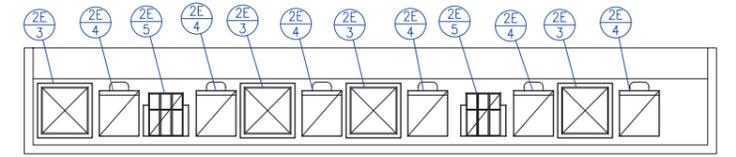
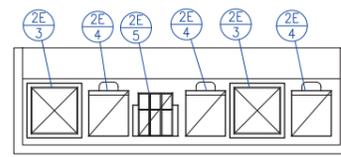
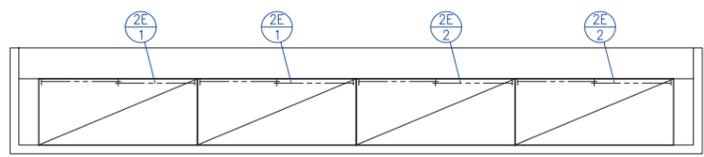
東立面図 1/300



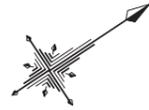
Y断面図 1/300



防煙垂れ壁
h500



建物名	供給処理施設(北西) <従業員食堂棟>	図面番号	
図面名	厨房機器配置図	縮尺	A1:1/40 A3:1/80
会社名		作成年月日	
発注者名	2025年日本国際博覧会協会		

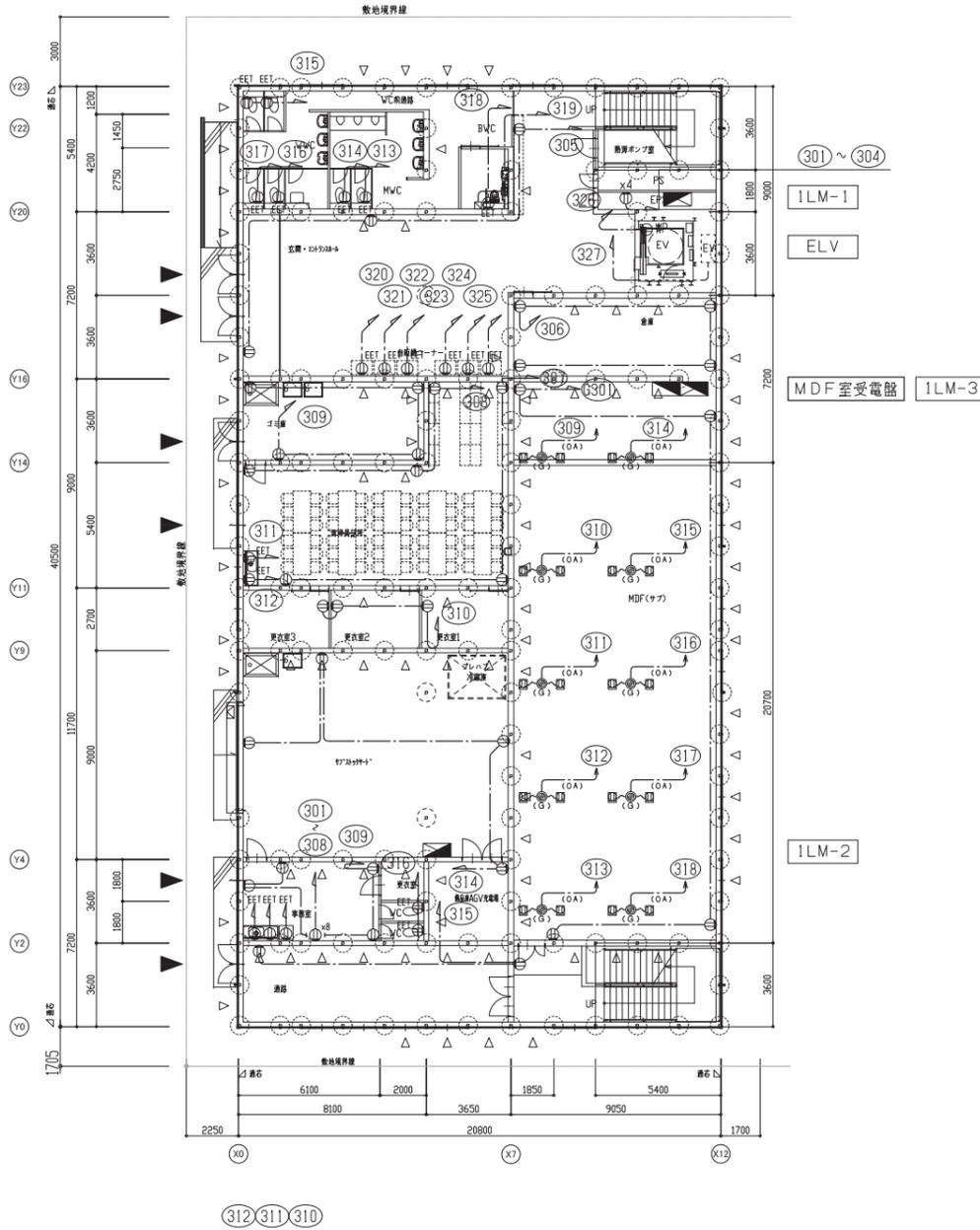


凡例

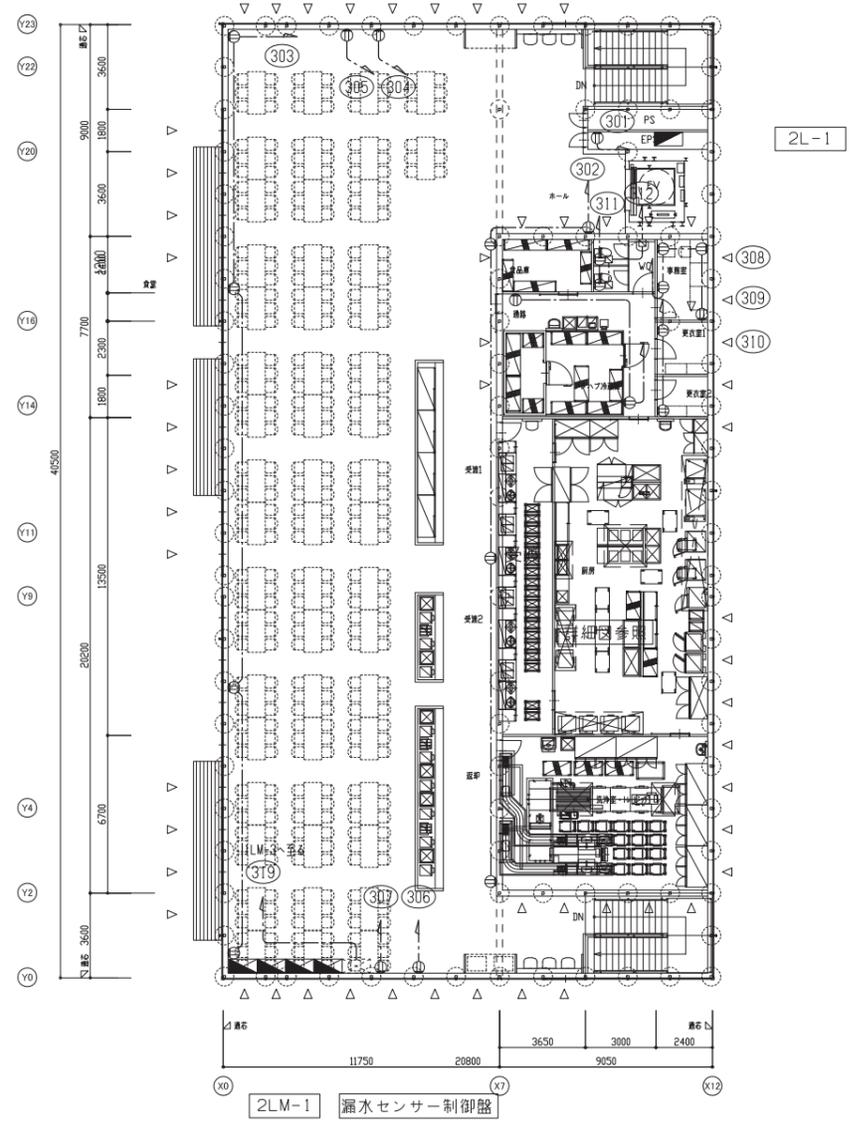
記号	名称	仕様	備考
■	電灯分電盤		
⊕	壁付コンセント	2P 15Ax2 E極付	
⊕EET	壁付コンセント	2P 15Ax1 EET付	
⊕WP	防水コンセント	2P 15Ax2 E極付	

注記

1. 特記なき配管配線は下記とする。
- WF2.0-3C (PF22)
 - WF2.0-3C (E25)



1階平面図



2階平面図

建物名	供給処理施設 (北西)	図面番号	
図面名	従業員食堂棟 1・2階平面図 コンセント設備図	縮尺	A1:1/150 A3:1/300
会社名		作成年月日	
発注者名	2025年日本国際博覧会協会		

営業施設工事区分表

【物販区画】

従業員食堂（売店）

工事種別		A 工事	C 工事	備考欄	
設計・施工		日本国際博覧会協会	出店者		
費用区分		日本国際博覧会協会	出店者		
建築工事	床	仕上げまで	なし	Pタイル程度	
	柱	鉄骨(錆止め塗装のみ)	以降C工事		
	天井	シフトーン貼まで	なし		
	区画形成壁	なし	以降C工事	天井から500OPENとする事	
	防火区画	なし	なし		
	防煙区画	なし	なし		
	什器・家具・冷ケース	なし	C工事		
看板工事	サイン	なし	C工事		
空調・換気工事	空調	冷媒設備	内機+吹き出し口まで	なし	
		冷暖房設備	なし	なし	
	換気	外気給気	なし	なし	
		排気	なし	なし	
	冷却水	なし	なし		
自動制御	なし	なし			
給排水・ガス	給水設備	なし	なし		
	給湯設備	なし	なし		
	排水設備	一般（汚水・雑排水）	50A×3箇所・75A×1箇所	以降C工事	
		一般（通気）	なし	なし	
ガス	なし	なし			
電気・通信工事	照明設備	全て	なし		
	主開閉器盤	全て	以降C工事		
	コンセント	全て	追加分はC工事		
	外線電話・インターネット	なし	以降C工事		
	テレビ設備	なし	以降C工事		
	放送設備	なし	以降C工事		
	ローカル防犯設備	なし	以降C工事		
	POS設備	なし	以降C工事		
	テナント用サイン電源	なし	以降C工事		
防災工事	スプリンクラー設備	なし	なし		
	屋内消火栓設備	なし	なし		
	屋外消火栓設備	全て（法定基準記配置まで）	なし		
	排煙設備	全て（法定基準記配置まで）	なし	自然排煙	
	非常照明設備	全て（法定基準記配置まで）	なし		
	誘導灯設備	全て（法定基準記配置まで）	なし		
	煙感知器設備	全て（法定基準記配置まで）	なし		
	連動制御設備	なし	なし		
	ダクト消火設備	なし	なし		
消火器	全て（法定基準記配置まで）	なし			

※ 従業員食堂の客席は24時間OPENの為、防犯対策（商品盗難等）を考慮すること。