

## 横浜市新市庁舎商業施設に関するハード要件について

※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

# 工事区分表

## 商業施設の区分及び条件

■商業施設の区分の考え方 (マスターリース事業者の負担と責任で行う工事については、下記の表の「テナント」と記載されているものを、適宜「マスターリース事業者」と読み替える。)

項目		A 工事	B 工事	C 工事	備考
概要		建物の構築・維持に不可欠な工事	テナント 要望により建物標準仕様を変更する工事で、建物全体の法的要件やシステムに影響を与える工事	テナント 要望により建物標準仕様に付加する工事でテナント 区画内内装対応工事に該当しない軽微な工事	
仕様設定		市	テナント	テナント	
区分	費用負担区分	市	テナント	テナント	
	資産区分	市	テナント※	テナント	※主要構造物と分離することが困難、又は主要構造物に影響を与える部分の所有権は市
	設計区分	A工事設計者	A工事設計者 又は 市が指定する業者	テナント区画内内装工事設計者	
	施工区分	A工事施工者	A工事施工者 又は 市が指定する業者	テナント区画内内装工事施工者	
	維持管理	市	市※	テナント	法的に必要なものを含め建物所有者が一括管理(※ 維持管理費用を徴収して管理を行う)
	維持管理費用 修繕費用・更新費用	市	テナント	テナント	
	現状復旧(費用)	無し	テナント	テナント	
	現状復旧(工事)	無し	A工事施工者 又は 市が指定する業者	テナント	

## ■商業施設の施工区分

- ・ 建築基準法、消防法などの基準にて適法な状態を標準状態とする。テナントによる標準状態からの変更はB工事とする。
- ・ 店舗区画は、防火区画相当の仕様とする。屋内の商業施設共用部に面する部分については防火区画とする。
- ・ 屋外の共用部に面する部分については、アルミ製建具（出入口部、ガラススクリーン部）をA工事にて実装する。
- ・ 戸袋付防火扉の仕上は、周囲の壁と同一とする。
- ・ 供給容量、テナント区分点の取り合い変更はB工事とする。
- ・ 標準容量、テナント区分点での取り合い及び標準状態は次による。
- ・ リース範囲(p.6)で示す区画を形成する間仕切壁はA工事とし、今後の区画変更に伴うA工事で施工したのものに対する変更(移設・増設等)についてはB工事とする。

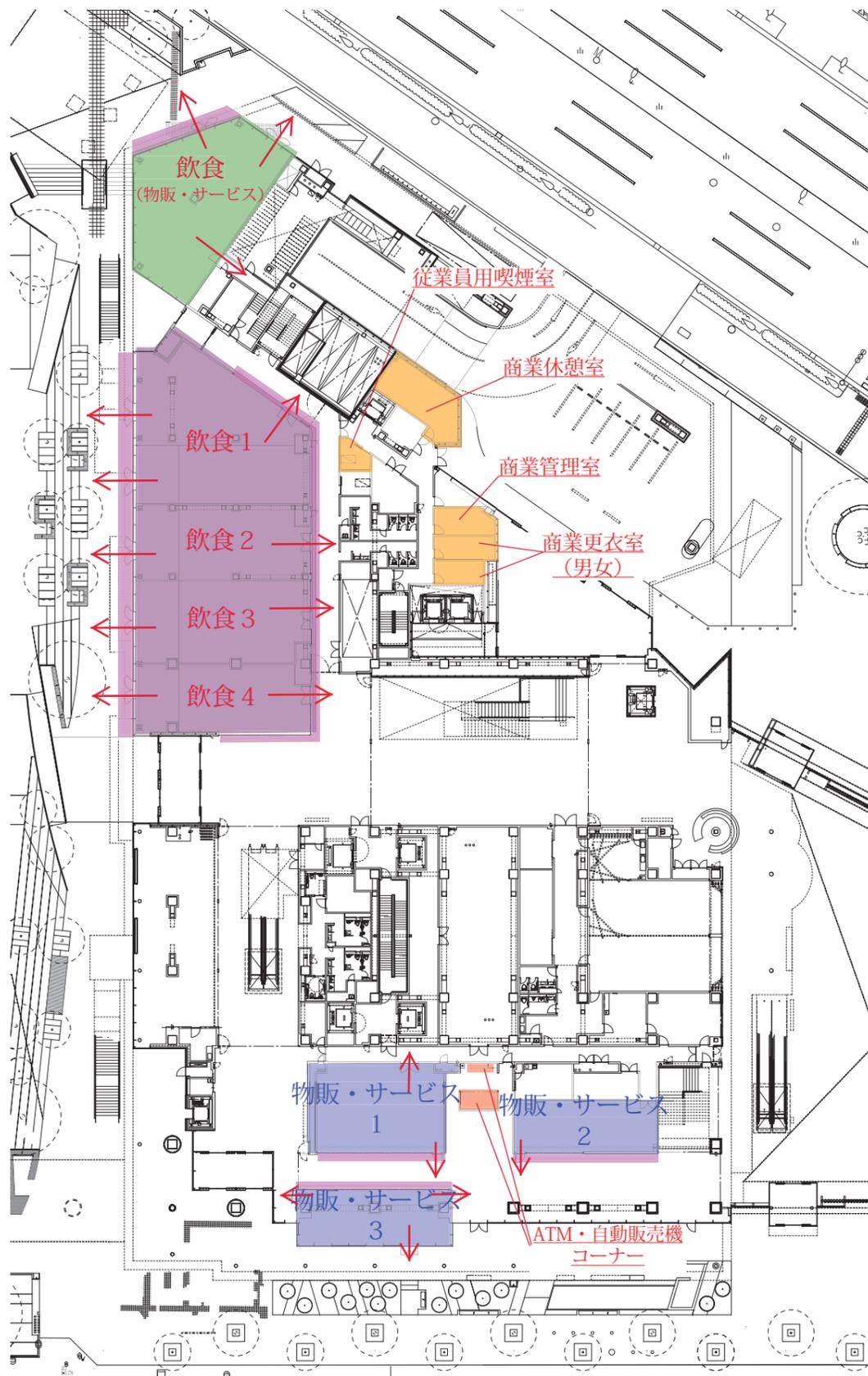
項目		A 工事	B 工事	C 工事	備考
建築	床	コンクリート直均し	防火区画・厨房区画立上げ 防水下地、防水工事、保護モルタルまで	A・ B工事で降全て	床レベルの詳細については P.16参照
	壁(テナント間・共用廊下側)、柱型	原則 LGS+石膏ボード 素地 ※ 一部防火シャッターあらかし	なし	A工事で降全て	※必要な耐火被覆、断熱はA工事
	天井	LGS+石膏ボード 捨貼り G+3,000mm( FLから) ※	A工事の変更	A・ B工事で降全て	※必要な耐火被覆、断熱はA工事
	出入口扉	屋外側 両開きガラス框扉 ※ 屋内側 片開き鋼製扉	A工事の変更	A・ B工事で降全て	※W有効1,670mm×H2,400mm程度
	EPS・ PS・ DS扉	スチール製扉塗装	なし	A工事で降全て	
	外壁	B, C工事以外全て	排煙設備増強などによる 開口補強、ガラリ設置	なし	
	サッシ	サッシ	A工事の変更	なし	
	厨房区画	なし	厨房区画壁、防火戸、防火シャッター	なし	
	貸室内間仕切 及びドア	なし	なし	全工事	
	サイン	なし	サイン下地	B工事で降全て	
	点検口	A 工事に伴う点検口墨出しまで	なし	A工事で降全て	

項目		A 工事	B 工事	C 工事	備考
電気	電灯・コンセント	テナント 内に区分開閉器盤を設置 区分開閉器内には主幹(ブレーカー)、 電力量計を設置 共用EPS～区分開閉器主幹迄の幹線 電力監視設備～電力量計間の計量配線 及び電力監視ポイント 登録	テナント 要望による  幹線・開閉器の増強・追加 電力量計の追加・変更 電力監視ポイント の変更	テナント 盤の設置 テナント 盤以降の二次側工事	飲食店舗 150VA/㎡ その他 100VA/㎡ として、主幹及び幹線などを用意する。
	動力	テナント内に 区分開閉器盤を設置 区分開閉器内には主幹(ブレーカー)、 電力量計を設置 共用EPS～区分開閉器主幹迄の幹線 電力監視設備～電力量計間の計量配線 及び電力監視ポイント 登録	テナント 要望による  幹線・開閉器の増強・追加 電力量計の追加・変更 電力監視ポイント の変更	テナント 盤の設置 テナント 盤以降の二次側工事	①飲食店舗 250VA/㎡ ②飲食店舗以外(カフェ 転用可) 250VA/㎡ ③その他 150VA/㎡ として、主幹及び幹線などを用意する。
	通信	テナント内に 区分端子盤を設置 MDF～区分端子盤迄の電話メタル回線3P(※)	電話回線・光回線の増強 IDF、MDFでの追加整端	区分端子盤以降の二次側工事 電話回線の申込 インターネット 回線の構築 インターネット 回線の申込	※電話配線は特殊設備工事 配管、配線スペースの確保などをA工事で行う。
	テレビ・CATV	テナント 内に 区分端子盤を設置 共用EPS～区分端子盤迄のTV共聴配線 (TV共聴: 地上波デジタル放送、BS、110° CS) CATV引込対応(※)	なし	区分端子盤以降の二次側工事	※CATVを通信機械室などへ引き込み可能な管 路の作成までをA工事とする。 以降のテナントまでのCATVケーブルの敷設、 CATVへの申込などはC工事とする。
	機械警備	なし(※)	なし	機械警備工事全て	※本施設の管理運用に必要な機械警備設備を 設置する場合を除き、C工事にて設備を設置す る。
	監視カメラ	なし(※)	なし	テナント内に設置する機器・配線・ 電源工事	※本施設の管理運用に必要な監視カメラ 設備 を設置する場合を除き、C工事にて設備を設置 する。
	防犯・入退室管理	なし(※)	なし	テナント内に設置する機器・配線・ 電源工事	※本施設の管理運用に必要な防犯・入退室設 備を設置する場合を除き、C工事にて設備を設 置する。

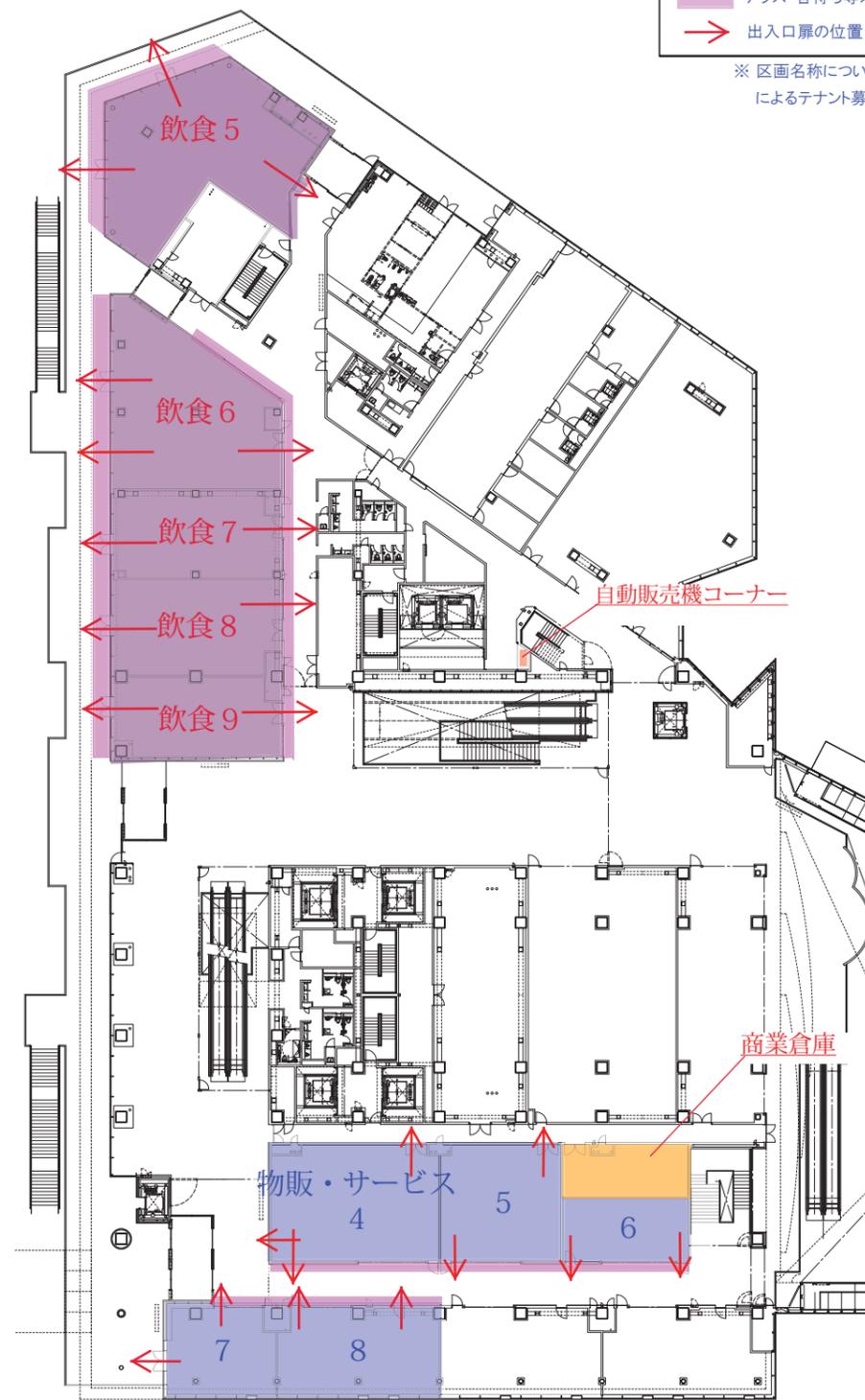
項目		A 工事	B 工事	C 工事	備考
空調	空調設備	テナント内までの冷水/温水配管 ※熱量計(遠隔監視)、天井内バルブ止め	なし	A工事以外の全工事	※基準容量は今後調整
	冷蔵庫等	なし※	なし	全工事 (電気容量内で設置)	※一部区画に屋外機スペースを確保
	一般給排気	一般給気: セントラル外調機及びテナント内までのダクト突出し 一般排気: 各階ガラリ+個別排気ファン間のダクト+個別排気ファン	なし	A工事以外の全工事	※法定換気量を基本とする ※基準容量は今後調整
	厨房給気	①飲食店舗: 各階ガラリ+テナント内までのダクト突出し ②飲食店舗以外(カフェ転用: 各階ガラリ+テナント内(または近傍)までのダクト突出し	なし	A工事以外の全工事	外気処理・給気ファンはテナント工事 テナント内部で原則エアバランスがとれていること ※カフェ転用に関する詳細は設備仕様一覧による
	厨房排気	①飲食店舗(カフェ転用: 飲食店レベル含む): 脱臭装置 +セントラル厨房排気ファン+テナント内までのダクト突出し ②飲食店舗以外(カフェ転用): 各階ガラリ+テナント内(または近傍)までのダクト突出し	なし	A工事以外の全工事 (グリースフィルター等含む)	飲食 50CMH/m <sup>2</sup> (テナント面積) テナント内部で原則エアバランスがとれていること ※A工事の脱臭装置機能に大きな影響を与える排気の排出となる場合は、高性能なグリースフィルター等の前処理設備を要請することがある ※カフェ転用に関する詳細は設備仕様一覧による ※その他の設定は今後調整
衛生	給水設備	テナント内までの給水管 ※ 量水器(遠隔量計)、天井バルブ止めまで	必要配管のサイズ、引き込み数増加	A工事以外の全工事	※配管口径 25A(200m <sup>2</sup> 以下) 32A(200m <sup>2</sup> 超) 飲食店舗: 60L/日m <sup>2</sup> (テナント面積) その他: 20L/日m <sup>2</sup> (テナント面積)
	給湯設備	なし	なし	全工事	
	排水設備	テナント内までの排水設備 ※ 床上プラグ止め1箇所(一部2箇所)	必要配管のサイズ、引き込み数増加	A工事以外の全工事	※配管口径 100A
	都市ガス設備	テナント内までのガス配管 ※	必要配管のサイズ、引き込み数増加	A工事以外の全工事	※13A ガス 3,000kJ/(h・m <sup>2</sup> )(テナント面積) 契約はテナントごとに供給会社と契約

項目		A 工事	B 工事	C 工事	備考
防災・その他	検針 (電気・給水)	各メーター及び 中央監視、電力監視設備への配線 ポイント登録	A工事の変更・増設・移設 またそれらに伴う各設備機器の変更 監視機器へのポイント登録	なし	
	各種防災設備 (自動火災報知設備・非常照明・誘導灯・非常放送設備・スプリンクラー設備・屋内消火栓設備)	原設計における 法的必要設備	A工事の変更・増設・移設 またそれらに伴う各設備機器の変更 監視機器へのポイント登録	なし	
	給気ダンパー 排煙口連動装置	原設計における 法的必要設備	A工事の変更・増設・移設 またそれらに伴う各設備機器の変更 監視機器へのポイント登録	なし	
	排煙設備	原設計における 法的必要設備	A工事の変更・増設・移設 またそれらに伴う各設備機器の変更 監視機器へのポイント登録 換気ファン等の連動停止	なし	
	厨房用ダクト 消火	なし	ガス遮断弁連動停止信号線 自火報設備への取込、登録	厨房用ダクト 消火設備設置	
	ガス連動遮断弁 ガス漏れ警報器	なし	ガス連動遮断弁、ガス漏れ警報の自火報設備 への取り込み	ガス連動遮断弁、配線の設置 ガス漏れ警報器、配線の設置	
	消火器	なし	なし	法的必要設備	B工事設計者にて変更に対する法的な確認を行うこと

リース範囲



1階平面図



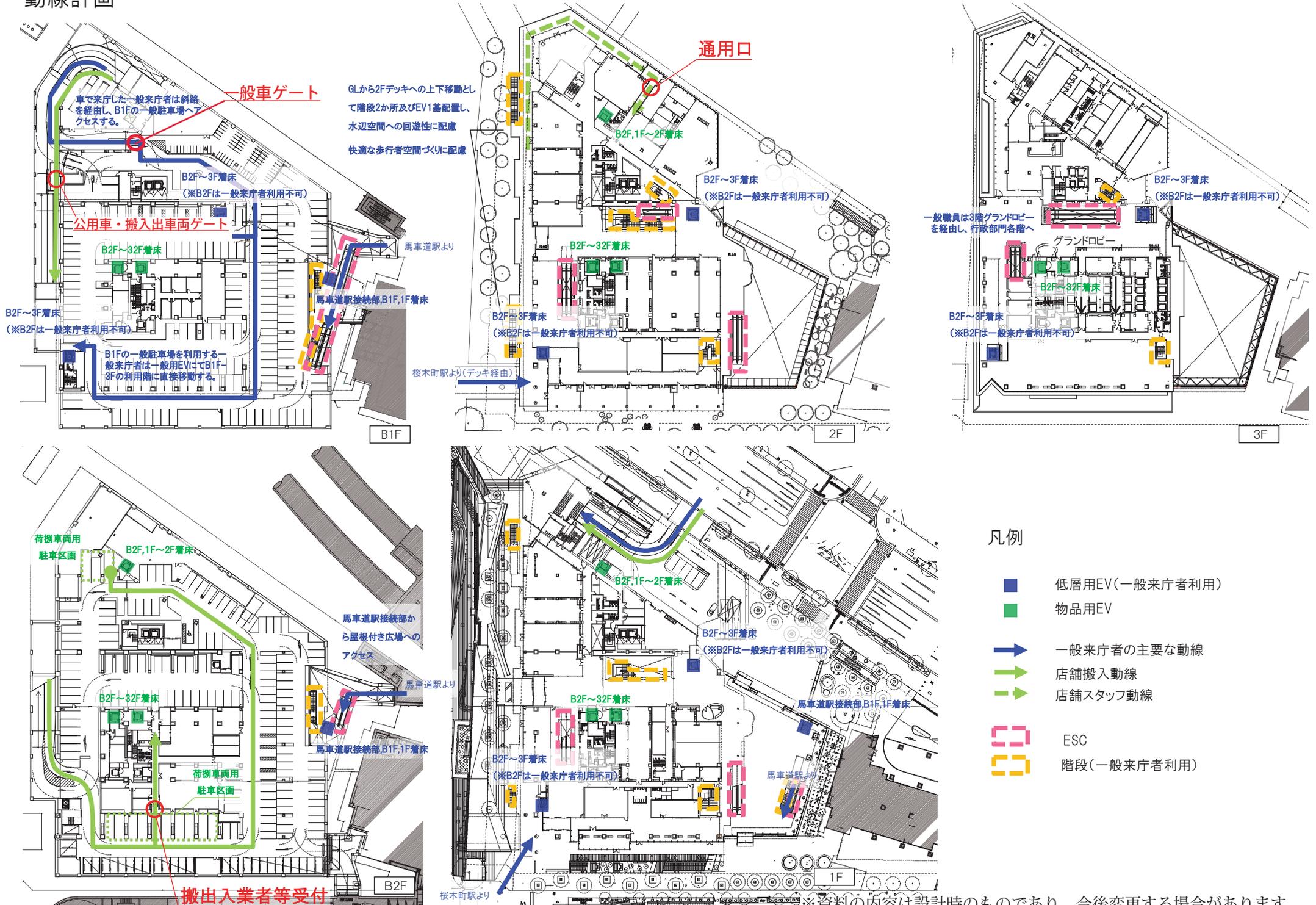
2階平面図

- 商業施設
- 商業(飲食)\*
  - 商業(物販・サービス)\*
  - 商業(飲食・物販・サービス)\*
  - 自販機・ATM等
- 附属施設
- その他緒室
  - テラス・客待ち等スペース
- 出入口扉の位置

※ 区画名称については、設備仕様より想定した業種を示したものであり、マスターリース事業者によるテナント募集に当たって、業種を限定するものではありません。

※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

# 動線計画

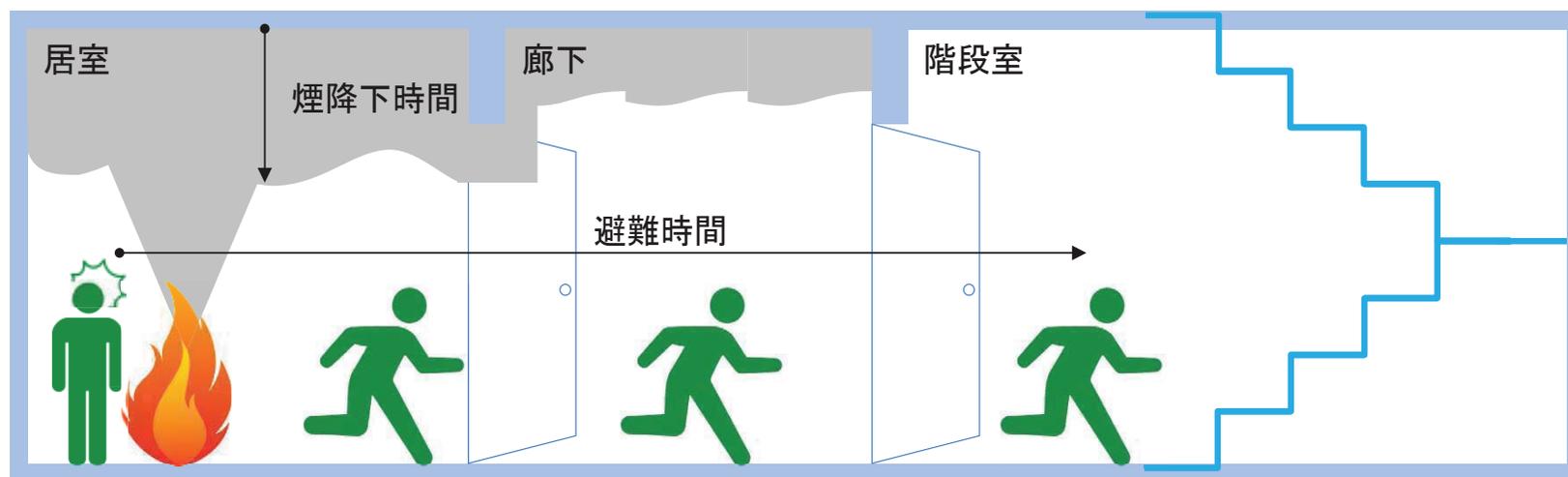


※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

## 避難安全検証の基本的な考え方

必要な安全性を合理的な設計により確保することで、仕様規定に従ってはいは実現できない、魅力的な建物を実現する。

- ・ 避難安全検証とは  
建物の各室で想定される火災に対して、**在館者が安全に逃げられること**を確認すること  
具体的には、**避難時間が煙降下時間を下回る**ことを確認すること
- ・ 避難安全検証で可能になること  
建築基準法に定められている**避難安全関連の規定（避難施設、排煙設備等）を緩和**



避難時間 < 煙降下時間

避難開始時間 + 歩行時間 + 扉通過時間

# 全館避難安全検証（ルートC）

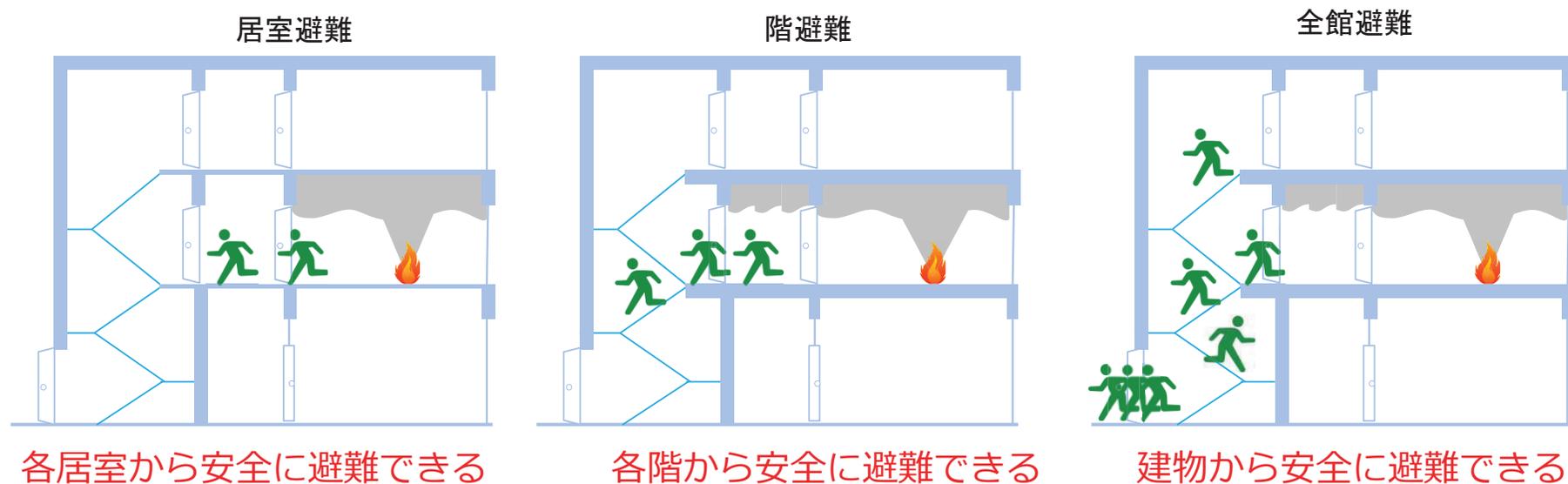
本建物では、**全館避難安全検証（ルートC）**を採用する。

ルートA：通常の建築基準法に従った設計ルート。仕様規定。

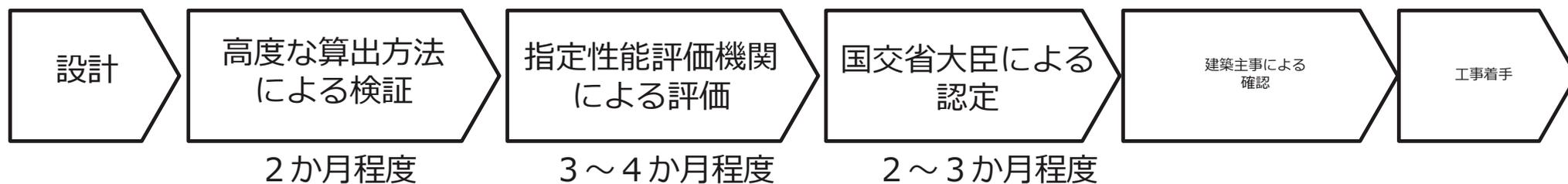
ルートB：告示で定められた「避難安全検証法」という計算で安全性を確認する設計ルート。

ルートC：高度な計算方法を用いて安全な設計を行い、大臣認定を取得する設計ルート。より自由度の高い設計が可能。

## 検証内容



## 手続きの流れ



# あらかじめ検討の基本的な考え方

間仕切り等計画の避難安全性能を、詳細な計算をせずにチェックリストにより確認できる制度

通常の避難安全検証

建物プラン等の確定

床面積、天井高さなどの設計値をもとに、  
検証（計算）が成立することを確認

建物プランについて  
性能評価・大臣認定

用途：事務室、床面積：80.99m<sup>2</sup>  
天井高さ：2.8m、歩行距離：17m  
・・・

避難時間 煙降下時間 判定  
〇〇分 ≤ 〇〇分 OK



あらかじめ検討

検証が成立する条件を検討（想定される全ての条件での安全性を事前に検討する）

ルールの作成

ルールについて  
性能評価・大臣認定

想定される用途：事務室、会議室・・・  
想定される室面積：10m<sup>2</sup>～2400m<sup>2</sup>  
想定される天井高さ：2400mm～2800mm  
想定される歩行距離：〇〇m～〇〇m  
・・・

全ての組み合わせについて、検証を実施  
避難時間 煙降下時間 判定  
〇〇分 ≤ 〇〇分 OK

OKとなる組み合わせをまとめて、ルール化  
チェックリストを用いてルールへの適合性を確認

# 避難安全性能評価における 商業施設のあらかじめ検討ルール（参考）

	あらかじめ検討の対象範囲
	屋根付き広場
	通路
	通路（安全区画）※
	避難階段
	屋外
	防火区画（兼用防煙区画）
	防火区画（シャッター・随時閉鎖式扉）
	平12年建設省告示1441号第8-2-2に規定された準耐火構造の壁又は不燃材で覆われた壁の開口部に令112条14項二号に規定する防火設備が設けられている区画

※ 安全区画について

－可燃物設置不可

－スラブまでの不燃壁＋防火設備で区画

（出火室に対して）－屋外または階段に接続

### 共通ルール

－全てのテナント（市民利用含む）は、安全区画または屋外への避難口（)を1以上の設ける





## 商業施設のあらかじめ検討ルール（参考）

店舗およびその業態に応じて設計条件を定める。

(1) 次々頁の表に示すように、以下の設計条件を定める。

- ・天井高さの下限
- ・子部屋（飲食店舗の厨房等を想定）の割合：子部屋率の上限
- ・避難扉までの歩行距離の上限
- ・店舗からの避難扉（子部屋経由の避難はNG）の幅員と位置（位置については、同一壁面での離隔2m以上）

(2) 子部屋（天井までの壁で囲われた室、欄間オープンの場合は、子部屋とみなしません）の配置にルールがある（次頁参照）

(3) 孫部屋となる居室は、原則として禁止とする（非居室はOK）。

ただし、用途上やむを得ない場合（子部屋となる厨房の奥の別の厨房や控室、調剤室の奥の控室、検査室の奥の操作室）で、床面積が最大20m<sup>2</sup>以下（子部屋面積に依る）であれば、計画可能とする。

(4) 店舗内（子部屋除く）に段差（小上がり等）を設ける場合には、次のルールがある。

- ・設置できる段差はFLから+50cm以内とする
- ・避難口付近には、床段差を設けない部分を店舗面積の21%以上確保してもらう。
- ・床段差は、つまづき転倒への配慮をした上で、原則2段以上の段差とする。

(5) 機械排煙設備の設置が必要です。

物販店舗は、原則欄間オープンでテナント全体が一体の室となるように計画する。

ただし、匂いや衛生面から欄間オープンとできない場合には、子部屋に機械排煙設備を設ける。

(6) 厨房は、内装を不燃とした上で、防火区画が必要である（熱源の熱量による）。また、機械排煙設備の省略が可能である。

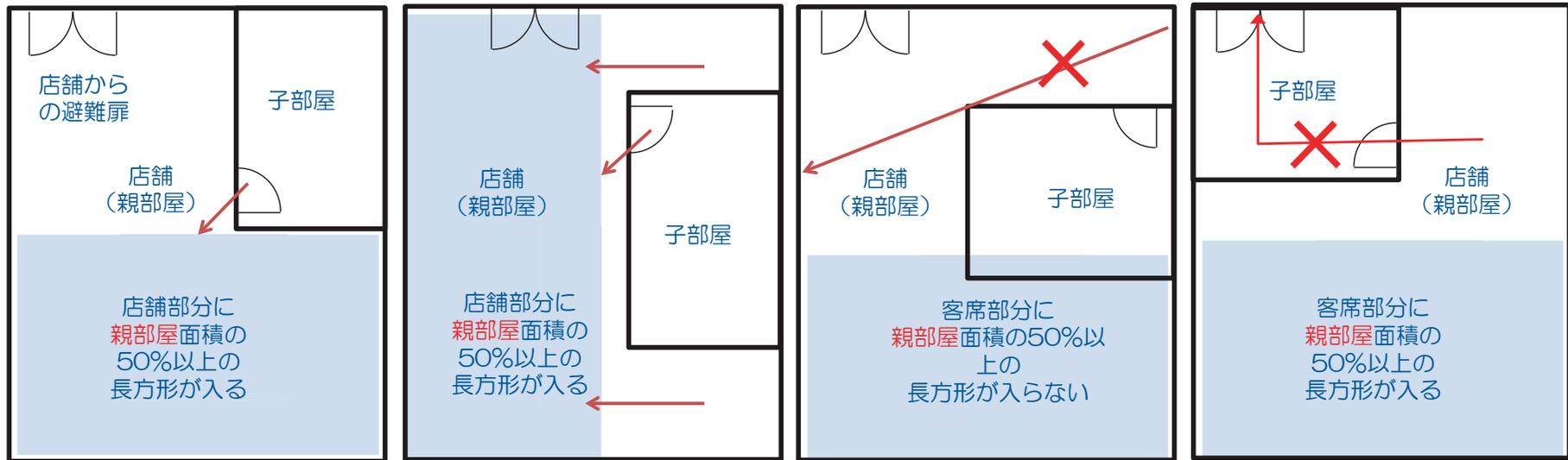
熱源のある厨房と客席を一体の室とする場合には、店舗全体を防火区画する必要がある（消防との協議による）

(7) テナント境界については、現在の想定位置での改廃は可能である。また、直線のテナント境界壁の位置の水平移動も可能である。

※性能評価での指導により変更になる可能性がある。

商業施設のあらかじめ検討ルール（参考） — 小部屋の配置ルール —

- ・ 子部屋を除いた客席部分に、店舗面積の50%以上の長方形が入る（診療所除く）
- ・ 上記長方形から、客席の常時人のいる部分(客席部分)および子部屋の避難扉を見渡せる（青矢印）（診療所除く）
- ・ 客席からの避難扉を含まない位置に計画する。  
（親部屋に避難扉を計画する必要がある）



OKの例

OKの例

NGの例  
（長方形がはまらない。  
長方形を見渡せない）

NGの例  
（避難扉の位置に  
子部屋を計画している）

商業施設のあらかじめ検討ルール（参考）

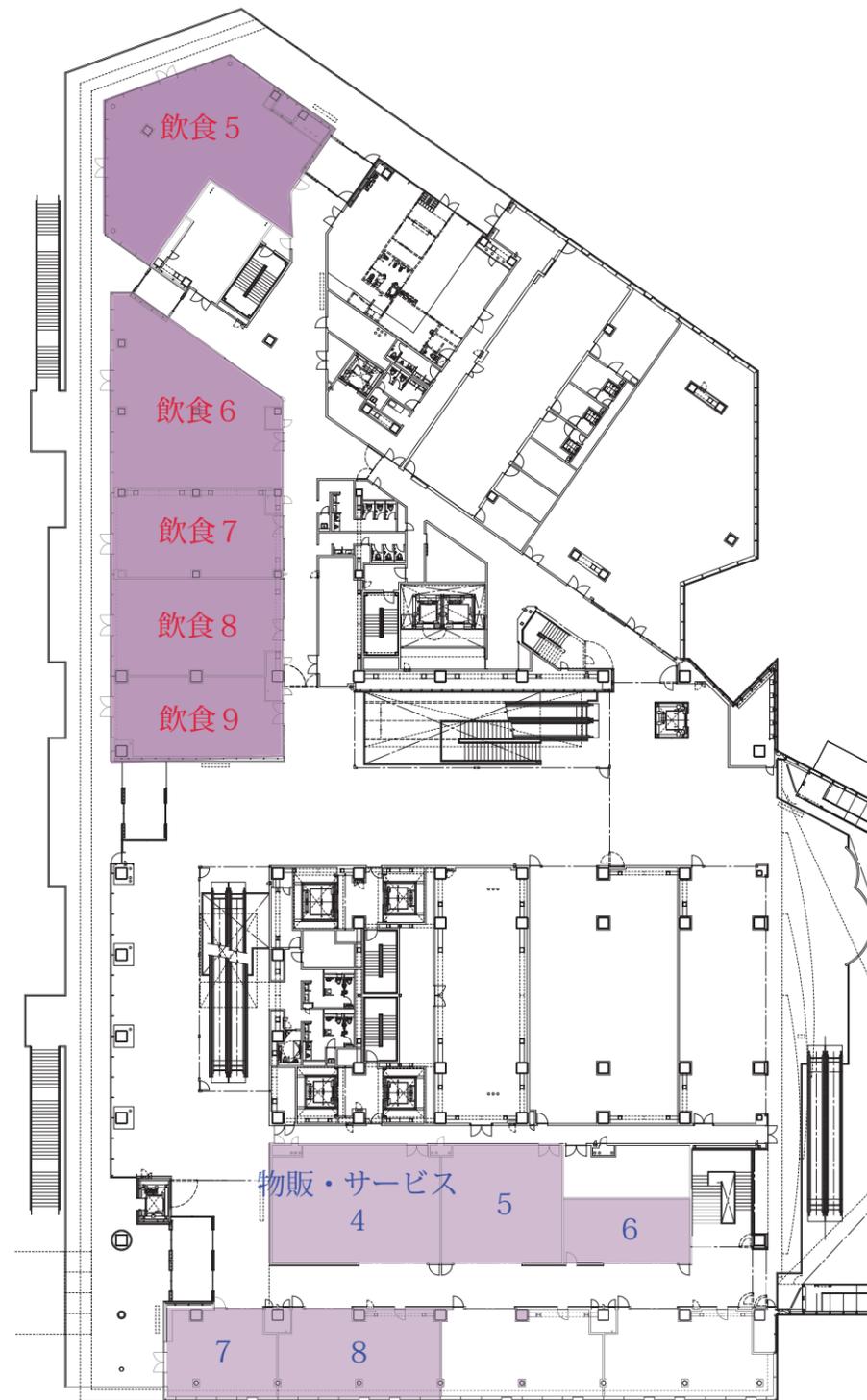
テナント用途		物販店舗 (家具・書籍除く)		物販店舗 (家具・書籍)			飲食店舗	
可燃物密度[人]		480		960			480	
在館者密度[人]		0.5		0.5			0.7	
平均天井高さ		3		3			3	
子部屋率		0%	30%	0%	30%	50%	30%	40%
床面積 [m <sup>2</sup> ] ごとの 必要な 有効扉 幅員 [m]	50以上	0.85	1.5 (0.85+0.85でもOK)	0.85+0.85	1.5+0.85	1.5+1.5+1.5	0.85+0.85	0.85+0.85
	60				1.5+1.5			
	70							
	80	1.5 (0.85+0.85でもOK)						
	90							
	100							
	110							
	120							
	130	0.85+0.85	1.5+0.85					
	140							
	150							
	160	0.85+0.85	1.5+0.85					
	170							
	180							
	190							
	200							
	210							
	220	1.5+1.5	1.5+1.5					
230								
240								
250以上	1.5+1.5	1.5+1.5						
650未満								

店舗床レベル

■	-300
■	-250
■	-100
■	-60



1階平面図



2階平面図

※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

設備仕様一覧

階	区画名称	屋内 (m <sup>2</sup> )	屋外テラス (m <sup>2</sup> )	客待ちスペース (m <sup>2</sup> )	屋外機 置場 有無	コンビニ 分類 (フライヤー 可否) ※5	電気 (電灯)	電気 (動力)		電話	テレビ	給水	排水箇所数	ガス	一般換気 ※2	厨房換気		空調用 冷温水配管
								初期設定	カフェ転用時の 変更許容範囲 ※1 (ただし各フロアにおいて 同時に2店舗程度 を目安とする)							初期設定	カフェ転用時の変更許容範囲 ※1 (ただし各フロアにおいて 同時に2店舗程度を目安とする)	
1	飲食 (物販・サービス)	193	25.00		○	可	150 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	○4管突出し
1	飲食 1	244	40.00	14.00	○	可	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
1	飲食 2	141	18.00	5.00	○	可	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	2	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
1	飲食 3	155	22.00	5.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	2	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
1	飲食 4	130	18.00	4.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
1	物販・サービス1	122		8.00	○	△	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
1	物販・サービス3	81		9.00	○	△	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
1	物販・サービス2	92		10.00	○	△	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
2	飲食 5	214	30.00	3.00	○	可	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
2	飲食 6	198	22.00	13.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
2	飲食 7	116	9.00	5.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
2	飲食 8	129	11.00	5.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
2	飲食 9	109	9.00	4.00	—	—	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	同左のまま	○	○	○	1	○	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	50m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※3)	同左のまま	○4管突出し
2	物販・サービス4	153		9.00	○	不可	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
2	物販・サービス5	112		7.00	○	不可	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
2	物販・サービス6	64		7.00	○	不可	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
2	物販・サービス7	79		3.00	○	△	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
2	物販・サービス8	114		9.00	○	△	100 VA/m <sup>2</sup>	150 VA/m <sup>2</sup>	250 VA/m <sup>2</sup>	○	○	○	1	—	10m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup>	—	15m <sup>3</sup> /h・m <sup>2</sup> ×店舗面積m <sup>2</sup> (※4)	○4管突出し
計 (A)		2,446	204.00	120.00														

1	従業員用喫煙室	9
1	商業管理室	18
1	商業休憩室	45
1	商業更衣室 (男女)	29
1	ATM	7
1	自動販売機	2
2	商業倉庫	52
2	自動販売機	2

計 (B) 164 0 0  
合計 (A+B) 2,610 204.00 120.00

※1 カフェ転用 ①飲食店舗以外の用途をカフェ転用する場合は、電化厨房を原則とします。 許容する容量については当該表を参照して下さい。 ②カフェ転用時の許容容量については、各フロアで同時に2店舗程度が転用された場合を想定して電源トランス/主たる幹線/ガラリに余力を確保していることを表しています。 初期設定において全区画で当該容量を確保しているという意ではない点に留意して下さい。 ③カフェ転用の場合の厨房排気先は、外壁ガラリとなるため、維持管理性、近隣の環境確保などの理由により、過剰な油脂、湿気、苦情につながる臭気が発生する形態の店舗には適しません。 ④カフェ転用後に、上記③の理由により脱臭装置等の設置をお願いする場合があります。 カフェ転用後に脱臭装置等を設置できるよう事前にスペースを確保するなど、事前の対応をお願いします。	※2 一般換気 ・一般排気は「ガラリ+ダクト+個別排気ファン」までA工事。 ・一般給気はセントラル外調機及びダクト突出しまでA工事。	※3 セントラル厨房排気ファン ・セントラル厨房排気ダクト突出しまでA工事。 ・厨房給気は「ガラリ+突出しダクト」までA工事。以降C工事で設置(給気ファン、給気フィルター、グリースフィルター、外調機など)。	※4 ガラリ+適宜突出しダクト対応 ・厨房排気「ガラリ+突出しダクト」までA工事。 ・厨房給気「ガラリ+突出しダクト」までA工事。 ・以降C工事で設置(厨房給気ファン、厨房排気ファン、外調機、給気フィルター、脱臭装置など)	※5 コンビニのフライヤー可否について ・△の区画のフライヤーの設置可否については、ダクトルート、サイズ、排気先や維持管理性、臭気、近隣の環境確保等についての詳細協議によります。 ・協議により脱臭装置等の設置をお願いする場合があります。 ・「-」の区画については、屋外機置場を準備していないため、コンビニを想定していません。
--	--	---	--	---

▽ 免震層

# カフェ転用時の厨房給排気イメージ図

6,000

厨房給気  
(給気ガラリ)

フィルター・  
外気処理設備等

給気  
ファン

給気口等

物販店舗

柱型

4,000

3,000

▽ 2FL

厨房排気  
(排気ガラリ)

排気  
ファン

脱臭装置等

フード・グリス  
フィルター等

物販店舗

柱型

5,650

3,000

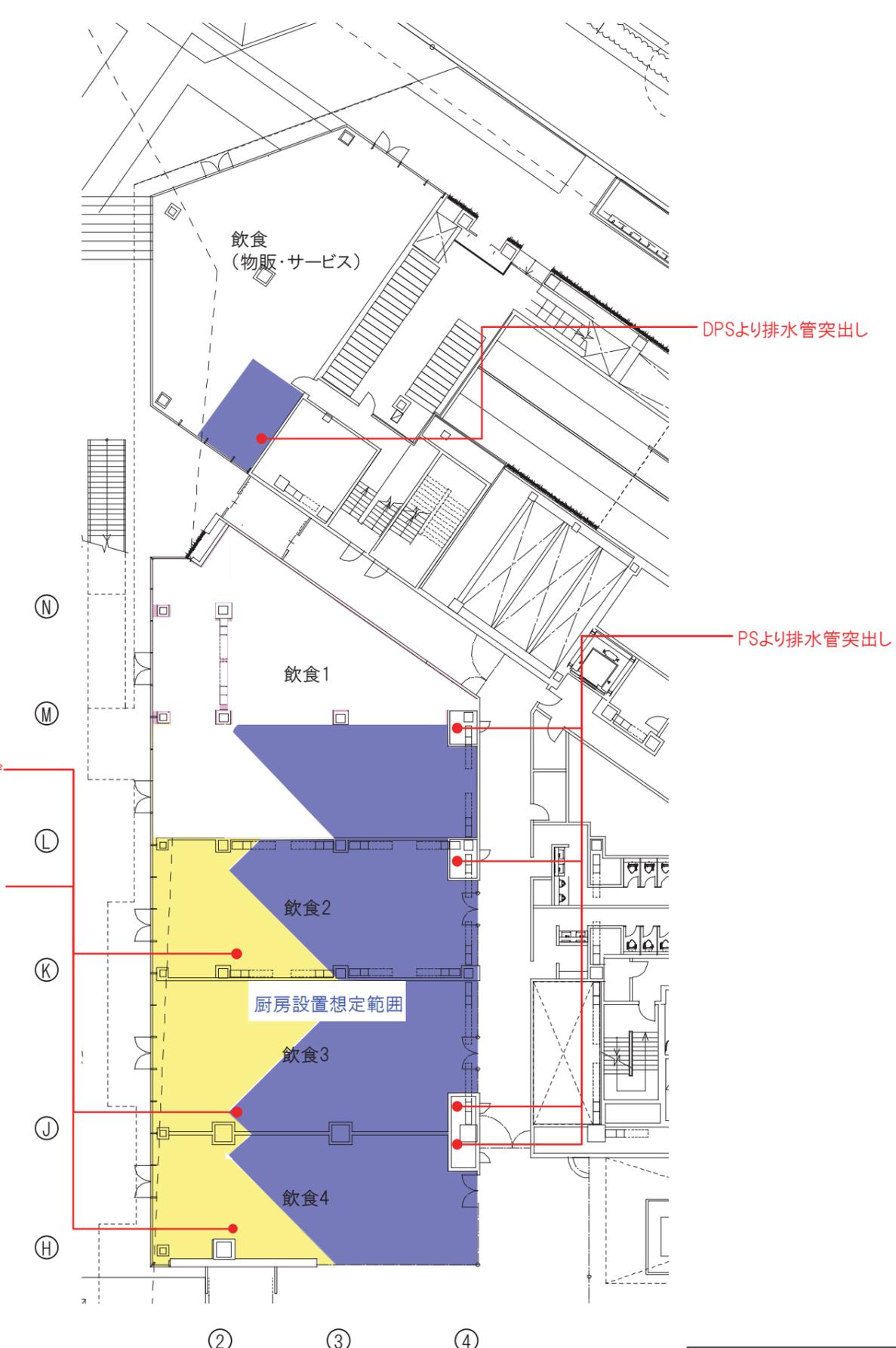
▽ 1FL (T.P.+3.4)

▽ 設計GL (T.P.+3.1)

※テナント区画内に突き出したA工事ダクトにフランジ接続とする

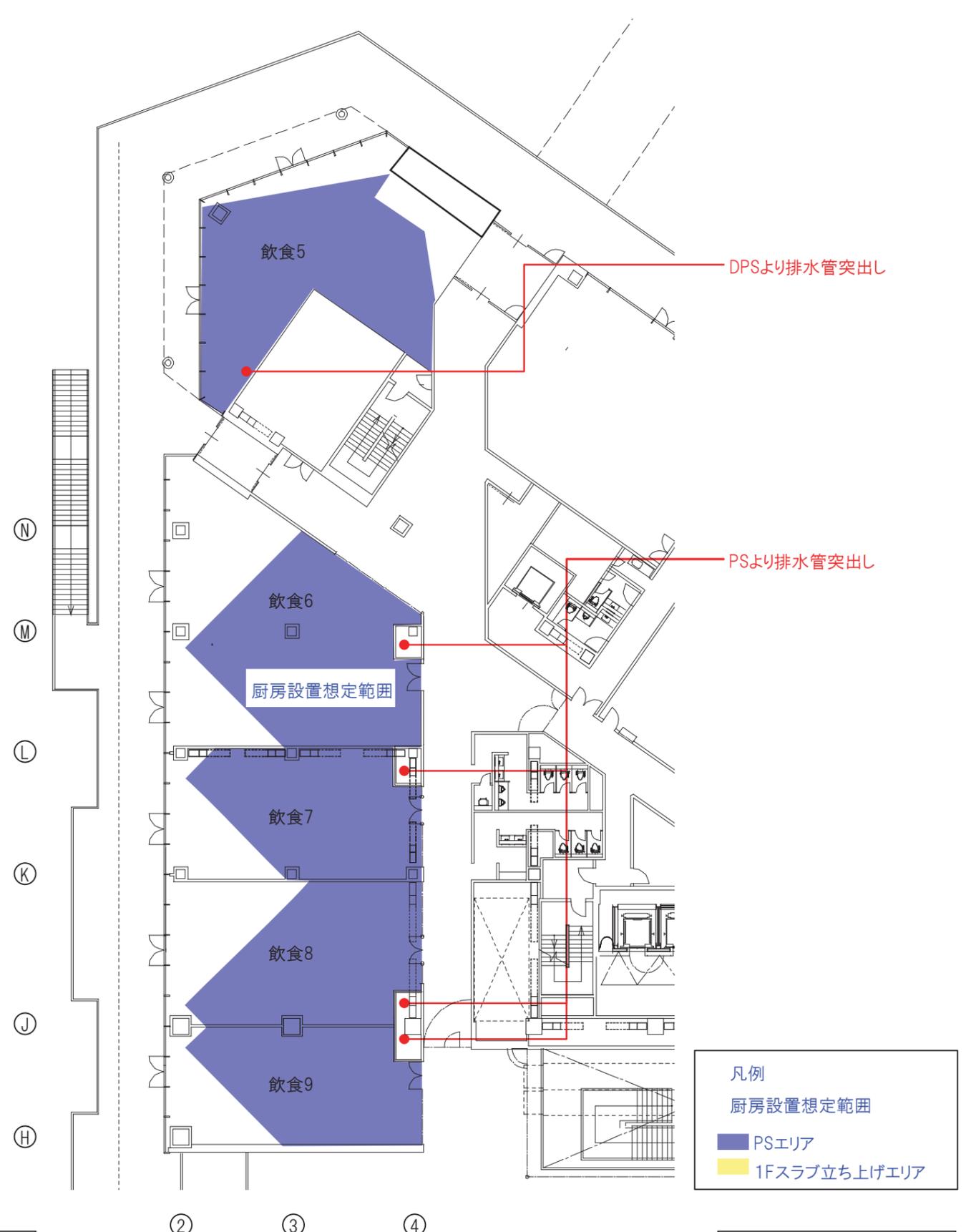
※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

# PS配置及び厨房想定範囲



※図示の範囲はC工事にて厨房をFL+200程度に嵩上げすることを想定した範囲です

1F平面図 S=1:300(A3)

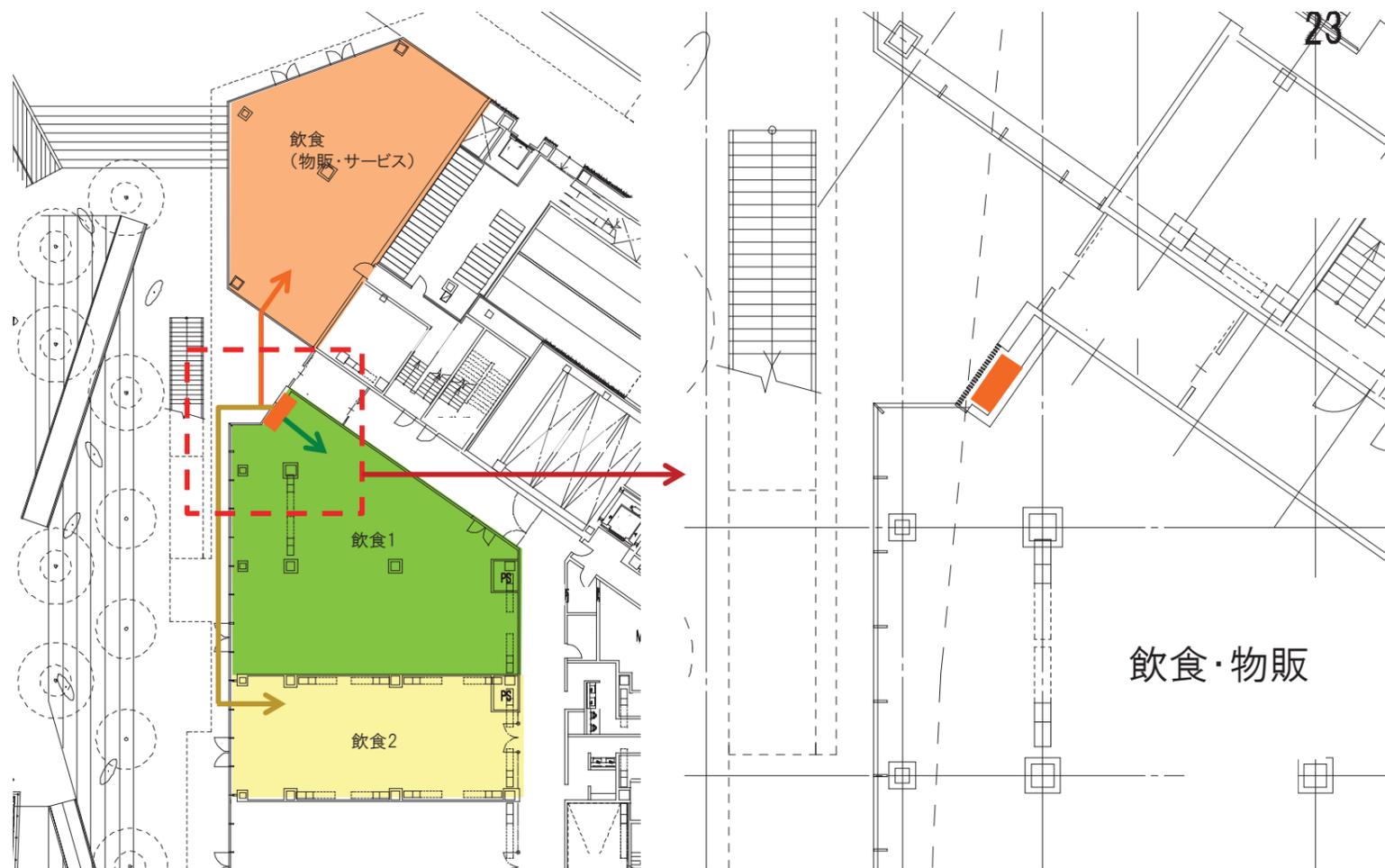


- 凡例
- 厨房設置想定範囲
  - PSエリア
  - 1Fスラブ立ち上げエリア

2F平面図 S=1:300(A3)

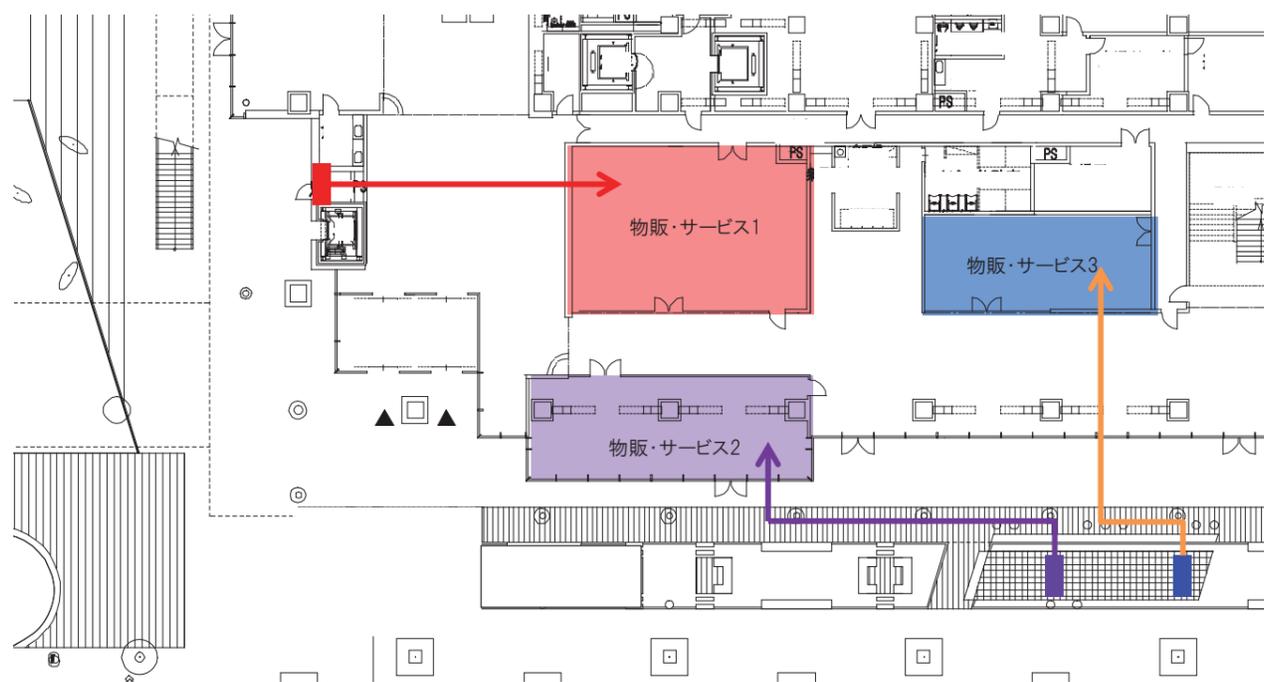
※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

# 店舗用室外機置場 (1F店舗)



1F平面図(北側) 1:400(A3)

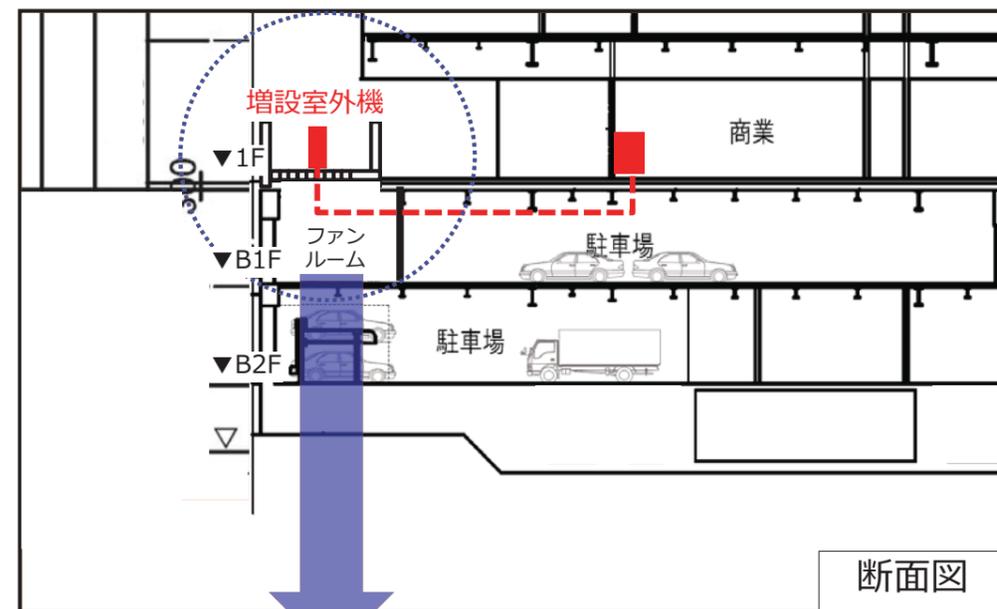
1店舗分の増設室外機スペースを確保(拡大図1:100(A3))



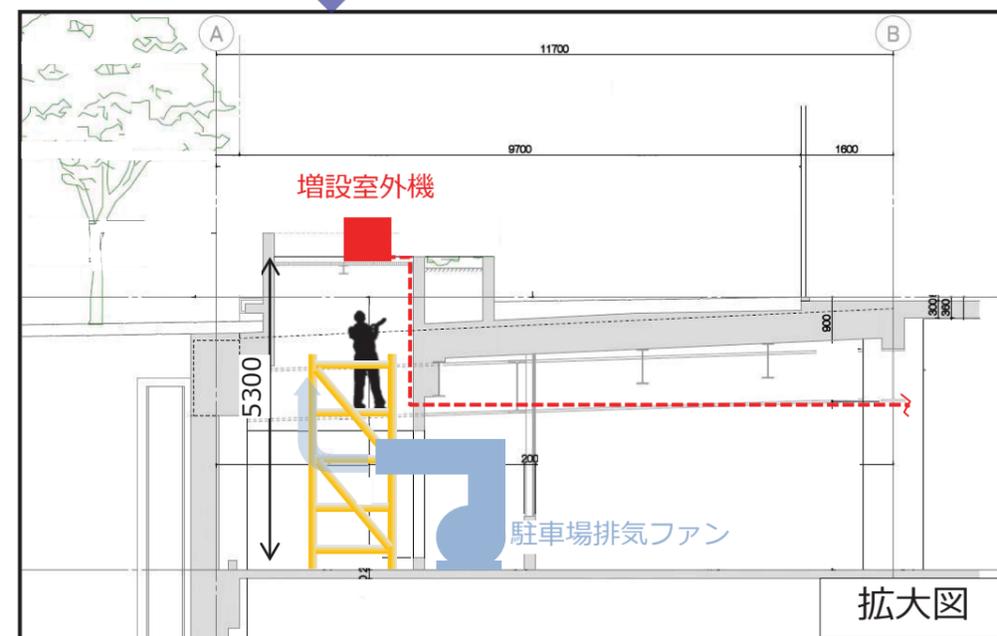
1F平面図(南側) 1:400(A3)

※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

## 冷媒管ルート



断面図



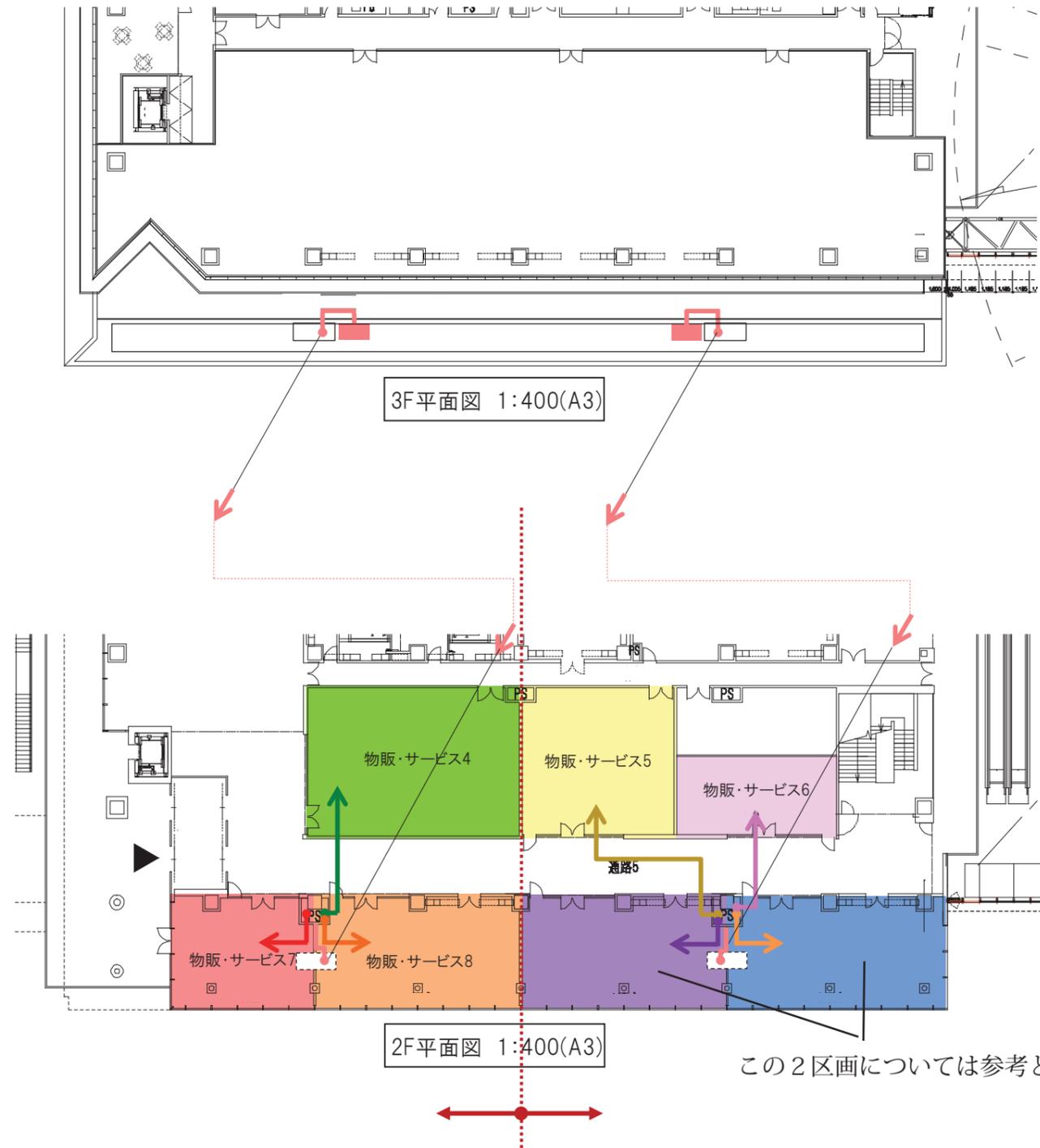
拡大図

室外機増設の際には、冷媒管等の施工のために仮設足場が必要となります。(C工事)  
テナント内冷媒管立下げ用床開口はB工事にて対応します。

## 改修工事イメージ図

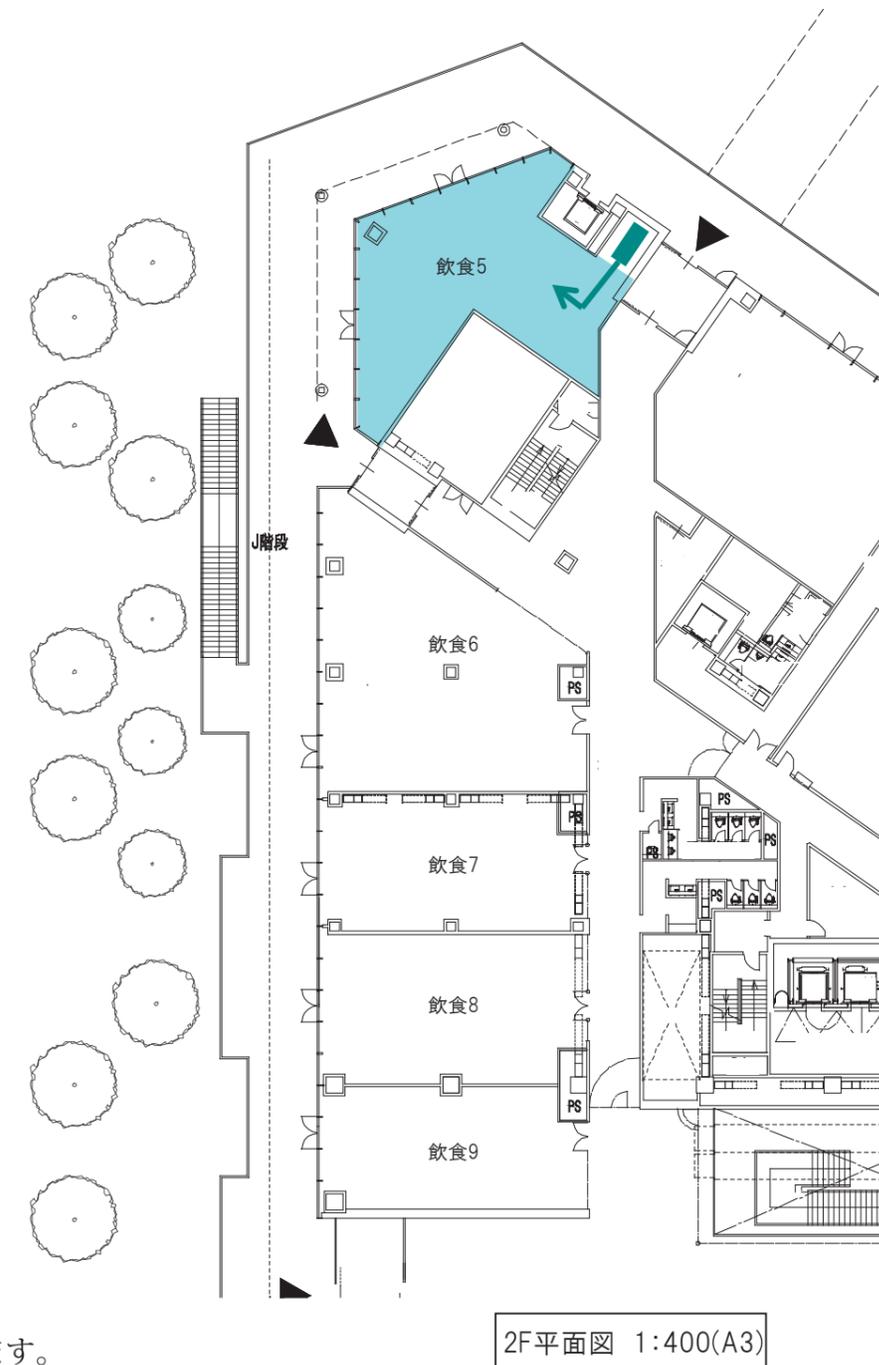
※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。

店舗用室外機置場（2F店舗）



この2区画については参考として記載しています。

※屋外機は、左右のエリアにつき1店舗までとなります。



※資料の内容は設計時のものであり、今後変更する場合があります。