

- 検査報告が必要です。
- (7) 給排水を使用してミニキッチン及び手洗い等を設置する店舗で防水槽を設置しない店舗は、床点検口設置が必要です。年1回は漏水検査を行ってください。キッチン等で調理をし、商品として販売する店舗は防水工事が必要です。
 - (8) 店頭で水を使用する店舗は、100mm以上の水返しを設置するか、リースライン内にクリーンピット（排水溝）を設置し、水をリースラインの外に出さない仕様にしてください。水返しを設置する場合は、つまづき等の転倒事故防止に努めてください。
 - (9) 火器を使用する店舗は厨房用排気ダクト工事が必要です。厨房用排気ダクトは清掃の検査報告が必要です。
 - (10) 躯体を損傷する（研りなど）計画は禁止です。
 - (11) A工事の柱、壁及び店舗間仕切り壁に荷重を負担させることは出来ません。穴開け、ビス止め、塗装、クロス貼り等の加工も禁止します。壁面、柱面に加工および荷重をかける造作が必要な場合は、C工事にて軽鉄組の上、仕上げを行ってください。その際、下地および仕上げ共に国土交通省が認定する不燃製品を使用してください。
 - (12) 天井面スラブは、原則としてインサート等の打ち込みは出来ません。空調機以外の造作物等を天井より吊り下げる場合は、吊り下げ位置、方法、荷重について内装監理室に図面を提出して下さい。但し、荷重100Kg以下の軽量造作物については、指定されたデッキ用吊り金具を利用してC工事での施工は可能です、内装監理室との協議を行ってください。
 - (13) ガラススクリーンを設置する場合は、構造面、安全面（衝突防止、飛散防止など）を十分考慮して下さい。またメンテナンスのしやすい計画として下さい。
 - (14) 造作、サイン及び什器について、鋭角を設けないなど、安全性に配慮した計画として下さい。
 - (15) 区画内にある機械室、パイプスペースなど、設備点検扉及び設備、シャッターの天井点検口の機能を妨げないように計画して下さい。
 - (16) 空調設備の点検など必要に応じて天井点検口を設けて下さい。
 - (17) バリアフリー新法の移動等円滑化基準に合致した計画として下さい。共用部通路との段差は15mm以下として下さい。
 - (18) 営業時間の違いにより、管理用のシャッター、扉などを設置していただく店舗区画があります。（マスターキー対応）内装監理室との協議を行ってください。
 - (19) 倉庫などのスペースが必要な場合は、区画内に確保するように計画して下さい。
 - (20) 建築基準法によるシックハウス対策として、仕上げ及び下地材等は原則として、全てF☆☆☆☆を使用して下さい。

d) 電気設備関連

- (1) 法規・規則の遵守
 - ・電気設備技術基準、内線規程などの法規、規則を遵守して下さい。使用する機器類及び材料は電気用品安全法の許可を受けたものを使用して下さい。また、省エネの機器を使用して下さい。
- (2) 基準電気容量
 - ・供給する電源は単相100V／200V、三相200Vで、各店舗区画毎に基準容量が定められています。基準を超える容量が必要な場合は、内装監理室と協議を行ってください。
 - ・個別に設備容量の増加等を行う場合は、各種負担金が必要になる場合があります。
- (3) テナント分電盤
 - ・テナント電灯分電盤、動力盤は常時容易に点検ができる状態にして下さい。
 - ・分岐ブレーカーから取得できる容量は、各分岐回路容量1600VA未満として下さい。

- ・電気容量計算では、出力(W)を入力(KVA)に換算した数値で計算して下さい。
- ・下記の電源回路は専用回路とし、24時間電源を設定して下さい。
 - レンジフード用消火制御盤 / ガス遮断弁 / 操作器防火シャッター / その他、バッテリーの充電等、電気が常時必要とされる器具
- ・定格電流が1台で15Aを超える器具(100V)は、専用回路として下さい。
- (4) 電気メーターは店舗の入口付近で検針員が常時容易に検針できる場所に設置して下さい。
- (5) 照明器具と点滅
 - ・照明器具はLEDとし、高力率型の器具を使用して下さい。
 - ・天井埋込器具は、設置箇所により埋込寸法が制限される事があります。原則として埋込寸法200mm以下で計画して下さい。
 - ・水場及び厨房内の照明器具は防湿型とし、D種設置工事を施工して下さい。
 - ・フード内及びフード下部の照明器具取付や配線は禁止です。但し、消防との協議の上、器具・取付方法とも安全と思われる手元灯設置については認められる場合があります。
 - ・密閉のサンプルケースなどに白熱器具などを設置する場合は、必ず放熱用通風口を設けて下さい。
 - ・ネオン管使用を計画する場合は、あらかじめ位置・容量などを図示し、内装監理室と協議を行ってください。
 - ・照明回路などについては、盤切とせず、手元スイッチまたは調光器を設けて下さい。
 - ・重量が大きい器具は、落下などの事故がないよう吊り固定は確実に行って下さい。
- (6) コンセント
 - ・電気容量計算で、常時接続されている機器がないコンセントの電気容量は、1カ所当たり200VAとして計算して下さい。
 - ・電気容量計算で、接続される機器が定まっているコンセントの電気容量は、接続機器の容量で計算して下さい。また、常時接続されている機器がある場合は、抜け防止型のコンセントを使用して下さい。
- (7) 配線
 - ・テナント分電盤二次側は、VVFCケーブルまたはCVケーブル、VVRCケーブル配線として下さい。ケーブル工事では接地線も含めて3芯を使用して下さい。
 - ・モルタル、コンクリートブロックなどに埋設する配線は、配管配線として下さい。
 - ・スケルトン天井部分の配線については、施工方法を内装監理室と協議して下さい。
 - ・床配線は禁止です。但し、床組を行うか、プロテクターなどで固定、保護する場合は認められる場合がありますので、内装監理室と協議して下さい。
 - ・配線・管路はリースラインを越えて施工する事は出来ません。躯体やA工事の物(壁、配管等)を貫通させたり、入線、配管等する事は原則認められません。事前に内装監理室と協議を行ってください。
 - ・A工事による店舗間仕切り内のC工事配線・配管は禁止です。
- (8) 漏電対策
 - ・厨房内に分電盤を設置する場合は、盤の取付下端を1,200mm以上として下さい。
 - ・水場及び厨房内で使用する電源回路には、必ず漏電ブレーカーを設置して下さい。
 - ・水場及び厨房内のコンセント（防水型）は床上1m以上に設置して下さい。また、ガス器具から水平距離800mm以上離れた位置に取付して下さい。
 - ・防火区画貫通部に通線する場合は、金属製保護管もしくは認定キットで施工して下さい。
- (9) 防災機器
 - ・店舗区画内に設置されている防災機器の機能を妨げないような計画として下さい。店舗レ

- ・エアアウトによってはB工事による防災機器の増設・移設が必要となる場合があります。
- ・ファサード部分及び店舗内に避難口誘導灯が設置されている区画がありますので、あらかじめご了承下さい。
- ・店舗区画内には非常放送設備が設けられているため、テナント単独に設ける放送設備（有線放送、BGMなど）にはカットリレーをB工事で設置していただきます。電池を電源とするBGM装置や防災機器と連携しない音響装置は使用できません。
- ・ガス使用場所には、ガス漏れ警報機設備の設置が必要となります。
- ・ウォークイン冷凍・冷蔵庫には温度異常警報装置（移動接点付き）を設置して下さい。

(10) 防犯設備

- ・館内共用部の防犯対策として監視カメラが設置される場合があります。なお、店舗区画毎へ個別の防犯設備は設置されていませんので、必要な場合はC工事となります。
- ・個別の防犯設備を計画されている場合は、事前に内装監理室と協議を行って下さい。

(11) メンテナンス

- ・当施設は受電設備を備えております。計画的に点検等を行う必要があり、一定時間停電することが予想されます。定期停電は事前に告知いたしますので機器類のご対応お願いいたします。定期点検日は全ての電気機器に影響があるため休館となります。

e) 給排水・ガス設備関連

- (1) 設備容量（給水・ガス・排水）は各区画毎の基準設定容量に基づいて設計して下さい。
- (2) 給水メーターは店舗の入口付近で検針員が常時容易に検針できる場所に設置。ガスメーターも常時容易に点検できる場所に計画して下さい。
- (3) 機器、器具への給水接続は必ずバルブまたは止水栓を設けて下さい。
- (4) 物販店舗エリアへの給排水及びガス設備内容は別紙、工事区分表・設備計画容量表にて確認して下さい。
- (5) 食品加工、調理行為のある区画には防水槽及びグリーストラップを設置して下さい。
- (6) ディスポーザー類の使用は禁止です。
- (7) ガス設備は西部ガスの設計基準及び工事基準に従って下さい。なお、プロパンガスは使用できません。
- (8) 配管類はなるべく露出配管として下さい。
- (9) ガス使用場所には、ガス漏れ検知機及び警報連動遮断装置の設置を計画して下さい。
- (10) 湯沸かし器を設ける場合はダクト接続型を使用して下さい。※小型の5号湯沸器については適用除外：換気扇による排気
- (11) ガス工事の申込は各店舗毎で行って下さい。
- (12) 点検など計画的な停電の他、意図せず停電となる可能性があります。冷蔵庫、冷凍庫は停電時自動復帰式の機器を使用して下さい。
- (13) ガス器具は立消え安全装置付の機器を使用して下さい。

f) 空調関連

- (1) 空調はC工事で行います。1階店舗の空調は電気式の個別空調（省エネ対応の高効率タイプを選定してください。）で冷媒管のルート及び室外機置場は各店舗1機を予定しています。指定の場所をご使用ください。尚、2階はガスマルチ空調を予定しております。
- (2) 店舗の前面等に空調および冷蔵庫等の室外機を設置することはできません。空調機は業務用の機器を使用してください。

- (3) 天吊形のエアコンの取り付けを行う際は、スプリンクラー等防災機器の障害にならないよう設置してください。エアコン本体を吊るすための天井開口には補強が必要です。また、取り付けには専用の金具等を使用してください。アンカーボルトを天井の躯体部分に打設する場合は内装監理室と協議を行って下さい。
- (4) 店舗内に計画されている換気設備の機器・吹出口・吸込口などの機器を妨げないように計画して下さい。
- (5) 油脂分の発生する排気フードには、グリースフィルターを設置し、油受けはフード下部の外部に設置して下さい。また、水蒸気だけの発生する排気フードにはヒューズ付きシャッターのみ設置して下さい。
- (6) ガス湯沸器は、ダクト接続型とし、手元スイッチを設置してください。※小型の5号湯沸器については適用除外です。
- (7) 厨房排気ダクトの横引き部分には、ダクト側面に清掃のために点検口を設置して下さい。
- (8) 厨房用給排気ダクト接続部には、定風量ユニット（CAV）を設置してください。点検が出来るスペースと点検口が必要です。
- (9) 空調室内機直下600mmはフィルター交換のためのクリアランスが必要です。
- (10) 厨房の排気フードの風量は、当該厨房器具のガス消費量に応じて、法で定められている式で算出して下さい。
- (11) 電気厨房器具の場合は、電気容量をガス容量に換算して排気フードの設計をして下さい。
- (12) 排気フードの天井内露出天板部及び厨房排気ダクトには断熱皮膜（ロックウール50mm）を施して下さい。
- (13) 厨房内を冷暖房する場合は、厨房の臭気・熱気が客席に流出しないように風量バランスを十分に考えた給排気計画をして下さい。

g) 飲食店舗及び厨房付帯の物販店舗関係

- (1) ウェイティングは、店舗区画内に計画して下さい。ウェイティングが想定される店舗もしくはウェイティングが見受けられる店舗は順番待ちシステム等を導入し、隣接店舗に迷惑がかけられないようにして下さい。
- (2) 共用部に、ベビーカー置場等を置く計画は禁止です。
- (3) 裸火を使用する厨房の内装は、下地・仕上げとも不燃として下さい。また、平滑で清掃の容易な仕上げとして下さい。
- (4) 厨房は、客席部と防虫・防鼠の区画を行って下さい。
- (5) 厨房の天井高さは2,100mm以上を確保して下さい。
- (6) 厨房・客席には各々手洗い設備（L5以上）を設け、石鹸液入れを備えて下さい。
- (7) 温湯を供給できるようにして下さい。
- (8) 食器戸棚は必ず扉付きとして下さい。
- (9) 冷蔵庫、冷ケースなどは温度計付きとし、外部より容易に確認できるものとして下さい。
- (10) 油脂分の発生するフードにはグリースフィルターを取付けて下さい。
- (11) 保健所など営業に関わる申請、届出、手続などをご出店者にて行い、議事録を提出して下さい。なお、事前の協議については内装監理室の指示に従って下さい。
- (12) 飲食ゾーンとして他のエリアと不燃区画されていない店舗で、ガス器具、裸火仕様の電気器具を使用する場合は、厨房もしくは店舗全体を不燃区画としてください。不燃区画とは下地、仕上げが不燃素材で構成された天井・壁で区画され、開口部は防火仕様扉、シャッターを設置し、その他の設備貫通部を防火区画に準ずる処理をした区画です。裸火に該当する器具の

種類については所轄消防の指導によりますので、確認のうえ内装監理室とも十分に協議を行って下さい。

- (13) 裸火同様、厨房設備によりフード用消火設備が必要になる場合があります。所轄消防及び内装監理室と協議を行って下さい。
- (14) 店内に生ゴミ用カート置き場を設けて下さい。
- (15) 共用部から直接厨房に出入りする勝手口を禁止します。前室もしくは店内からの動線を確保してください。
- (16) 冷凍冷蔵庫は空冷個別方式（室外機レス）にて計画を行ってください。
- (17) エチケットエリア、通路、歩道、道路への散水は禁止します。ウエット厨房の場合は厨房区画を明確に区切り、買い物客が濡れた床の区画に入らないように計画してください。店内からの滲み出しや清掃の際は水分等が残らないように十分注意してください。

h) 建物特性

- (1) 本施設は上層階に駐車場を備えており、店舗区画の上層階をスロープ車路が通る区画があります。天井裏のスペースが狭い区画や下がり天井ができる区画もありますので、設備の経路など注意して設計を行ってください。
- (2) 本施設は全ての店舗の営業時間に合わせて、夜間や休日にも1階通路を解放する可能性がありますので、各店舗のセキュリティは各店舗区画にて施錠を行ってください。
- (3) 本施設はアーケード（建築物）に接しており、更にモノレール駅の駅舎が隣接しているため店舗区画から直接火気換気を排気することはできません。外壁や店舗のファサード部分に直接室外機等設備機器を取り付けることを禁止します。
- (4) 本施設は建物の特性により専有部天井内に他の区画用の配管や共用の配管等が設置されている区画があります。メンテナンス、撤収および新設工事及び非常時に区画内に、最小限の立ち入り作業をさせていただく場合がございます。点検口等が設置されている区画がありますので、ご了承お願いいたします。
- (5) 1階の道路に面した店舗においても日常の納品等は施設内の荷捌き及び有料駐車場の利用を前提にしています。運営については管理運営の担当までお問合せ下さい。
- (6) 自転車およびバイク置き場は有料運営を行う場合があります。運営については管理運営の担当までお問合せ下さい。
- (7) 荷捌き駐車場は有料運営を行う場合があります。運営については管理運営の担当までお問合せ下さい。
- (8) 店舗の大規模な模様替え、改装は図面による確認が必要です。施設の管理運営者もしくは内装監理室にご相談ください。
- (9) 本施設は、特定建築物であり特定建築物定期調査および定期報告が必要です。店舗区画においても厨房機能を有する店舗は施設管理者の指示に従い清掃及びメンテナンスを行い、厨房用排気ダクト清掃、厨房排水管清掃（グリーストラップ）検査報告を行ってください。
- (10) 保健所への申請は各店舗にて行ってください。

i) その他

- (1) 白図・設備白図の寸法は設計図書からの寸法です。諸事情により現場での実際の寸法とは異なる場合があります。施工、製作に入る前に現場を採寸、調査してください。
- (2) 工事区分・使用機器の詳細など、不明な点については内装監理室にお問合せ下さい。
- (3) その他記載されていない事項については、協議により内装監理室の指導に従って下さい。

- (4) 共用部に待合や行列をつくる可能性がある計画は禁止します。店内でウエイティングができない場合は、順番待システムや時間制予約等にて対処してください。
- (5) この建物は、計画中のBC建物と同一敷地に建つ建物となります。店舗は建物の仮使用にて営業を行い、敷地の確定後に完了検査を受ける予定です。将来の完了検査段階に整合性がある図面の保管を目指しています。
- (6) 本物件は省エネ申請対象建物です。省エネ申請対象機器は品番等を明確にリスト化してください。また、既存の機器についても品番記載が必要です。省エネに対応しない古い機器等については、審査時に指導がある場合もありますのでご注意ください。
- (7) 内装工事業者選定については、500万円以上の工事を請け負う場合、一般建設業許可が必要です。4,500万円以上の下請け代金がある場合は、特定建設業許可が必要です。
- (8) 消防協議は基本設計提出期限後に内装監理室にて行いますが、事前の確認や個別対応は行っておりません。また、検査等については引き渡し前に日時指定による対応を行う予定です。

VIII: 店舗区画ファサード・サイン規定

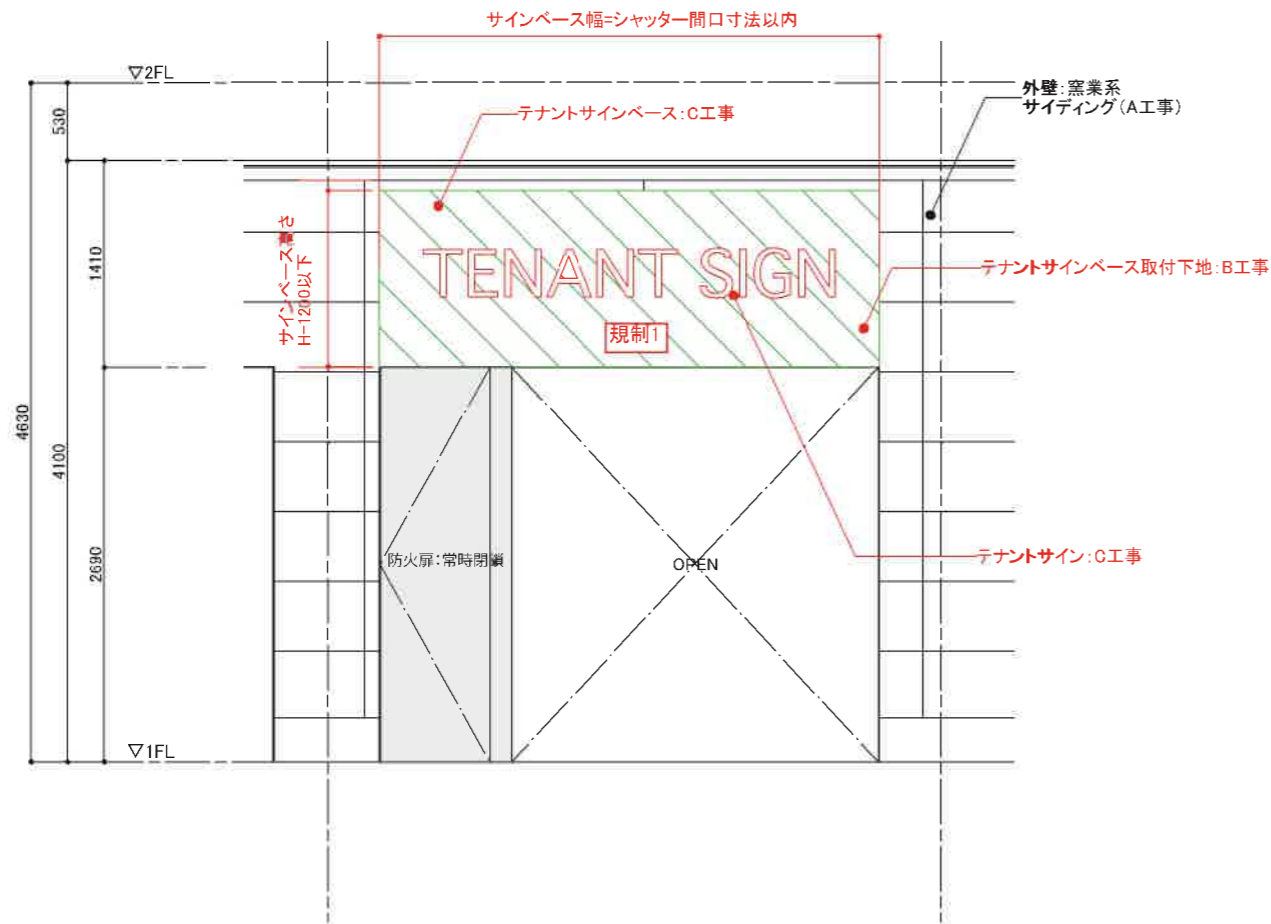
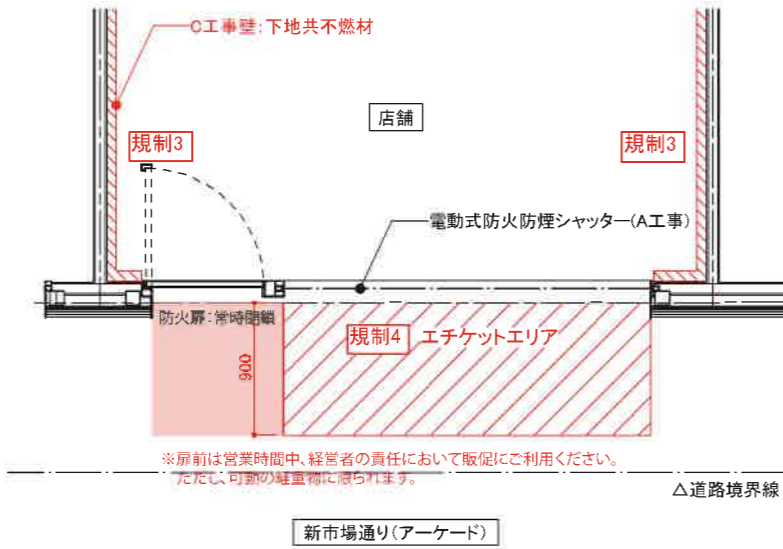


凡例	
■	タイプA (アーケードに面する区画)
■	タイプB (平和通りに面する区画)
■	タイプC (魚町6号線に面する区画)
■	タイプD (共用通路に面する区画)
■	タイプE (防火シャッターに面する区画)

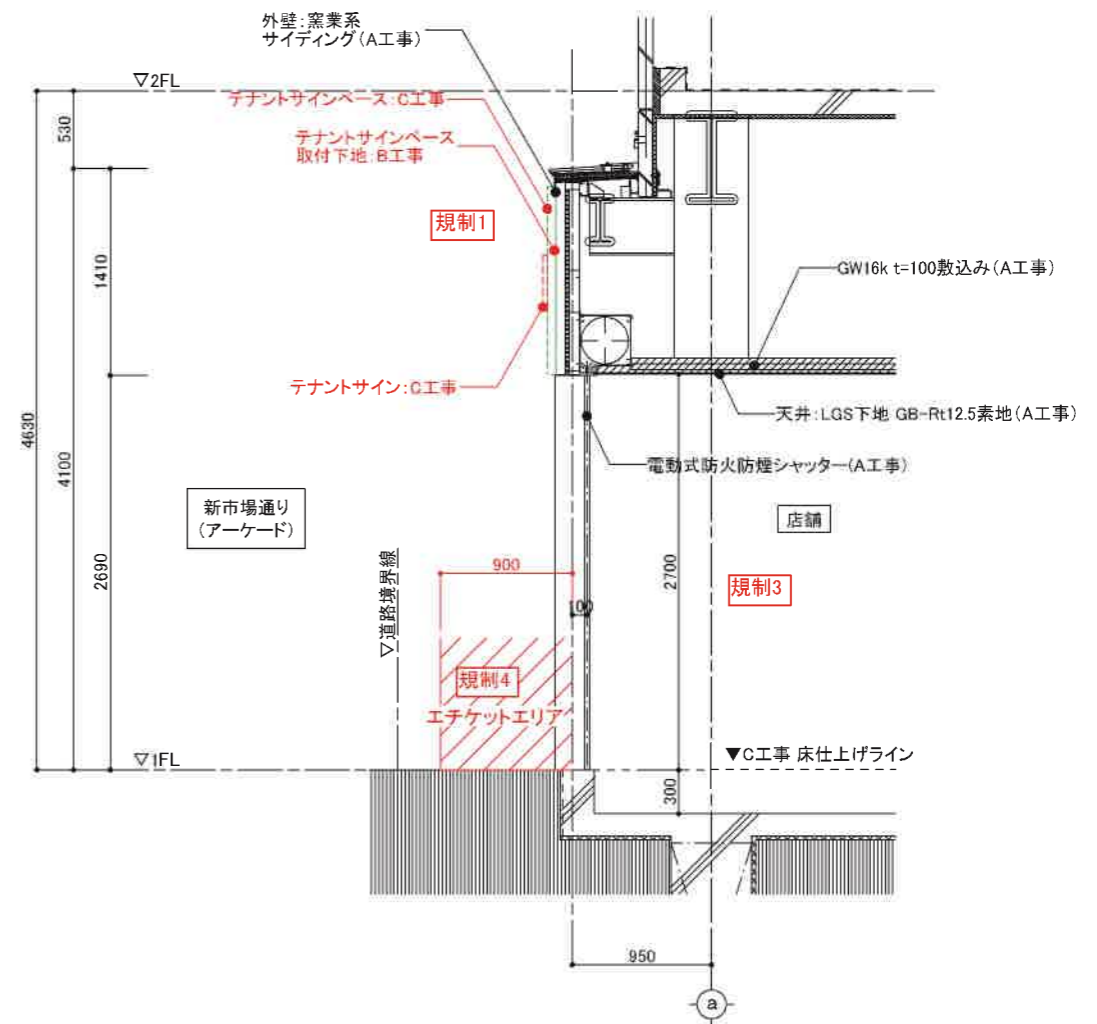
a) タイプ A 区画

該当区画
新市場通り(アーケード)
に面する区画

No.15	No.17	No.19	No.20	No.21	
No.23	No.24	No.26	No.28	No.29	No.30



- 規制1**
テナントサイン
外壁取付のサインベースの幅は区画の開口幅(シャッター間口)以内、サインベース高さ1200以下とします。サインベース取付下地が必要な場合はB工事とします。
 - 規制2**
オーニング
固定テント
オーニング、固定テントの計画は可能ですが図面を提出して下さい。規制をかけることがあります。テント生地は不燃材料認定として下さい。下地取付はB工事とします。
 - 規制3**
内装壁/造作
A工事の店舗間仕切壁への直接表層、造作は全て不可とします。必ず不燃下地のC工事壁を設置の上、表層、造作の取付をお願いします。内装制限により壁・天井は下地、仕上げとも不燃材として下さい。但し、塗装のみなどに関しては内監と協議のうえ、直接仕上げを認める場合があります。
 - 規制4**
エチケットエリア
営業中は可動什器やサイン看板等を設置できますが、営業終了後に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケットエリアを超えて共用部分に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケットエリアにおいては隣接する店舗や通路に対して迷惑となる音、臭い、水や油等に配慮し利用して下さい。
- ※ 環境に見合ったデザイン表現をお願いします。内装監理室の判断により、色・形状等デザイン変更をお願いする事があります。
※ テナントの照度は1000Lx以下、色温度は4200K以下として下さい。

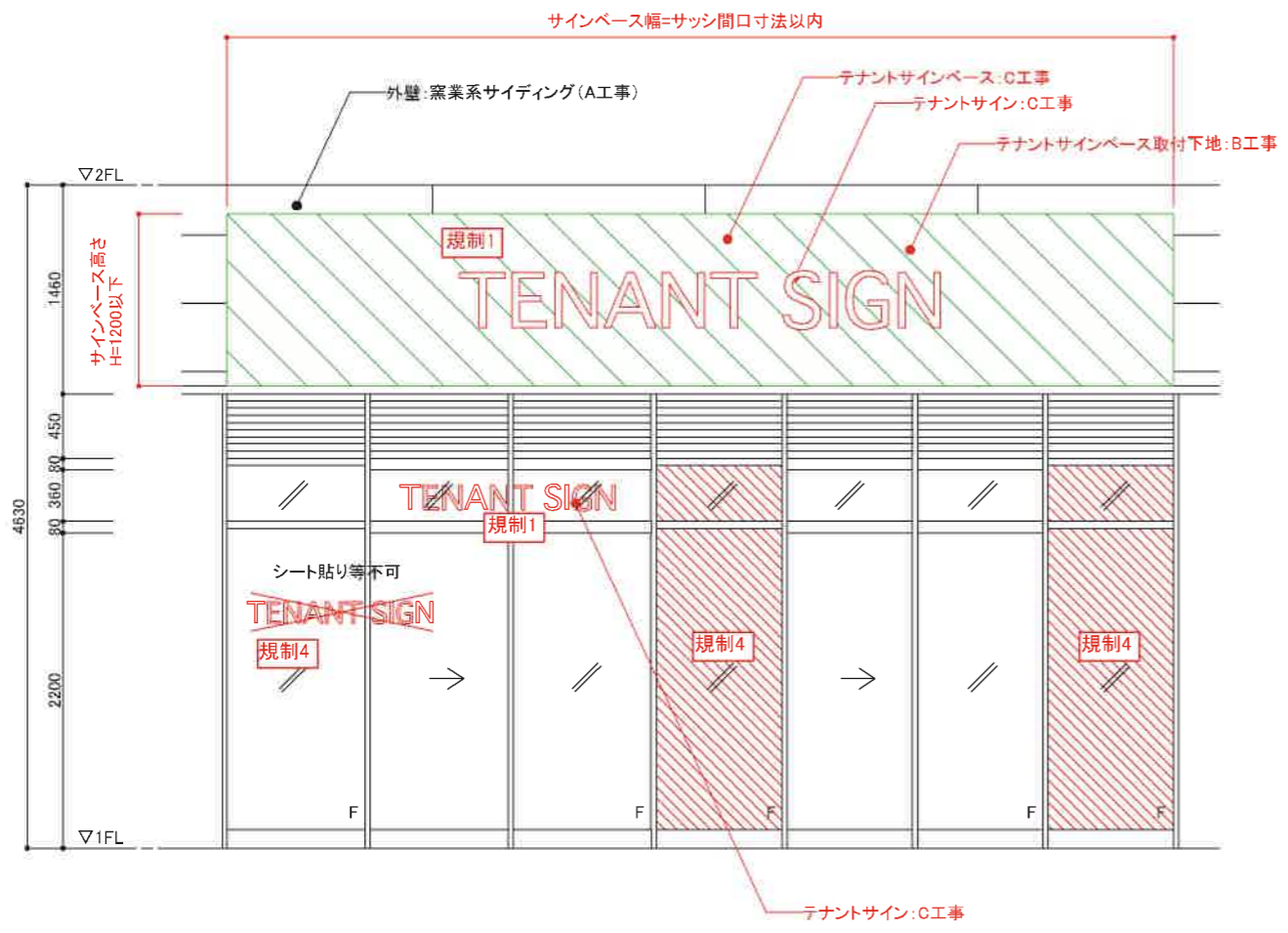
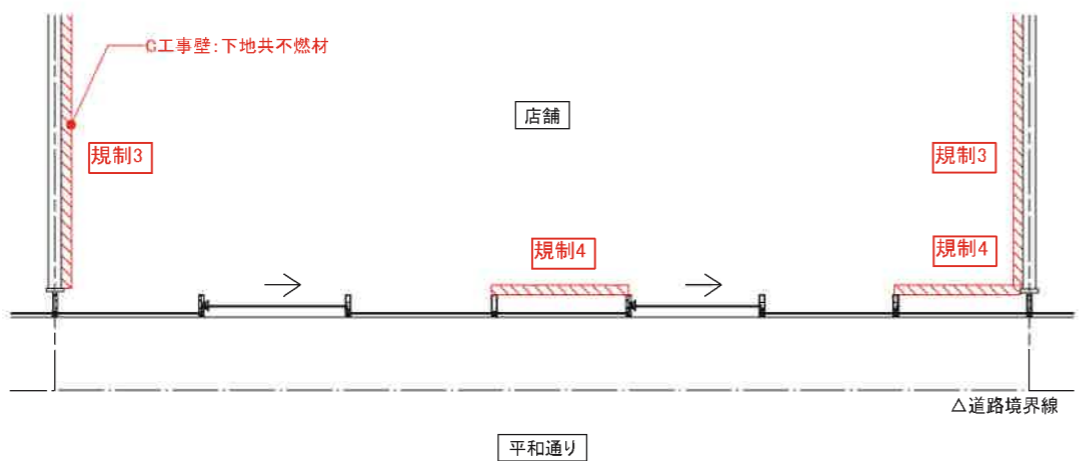


タイプ A

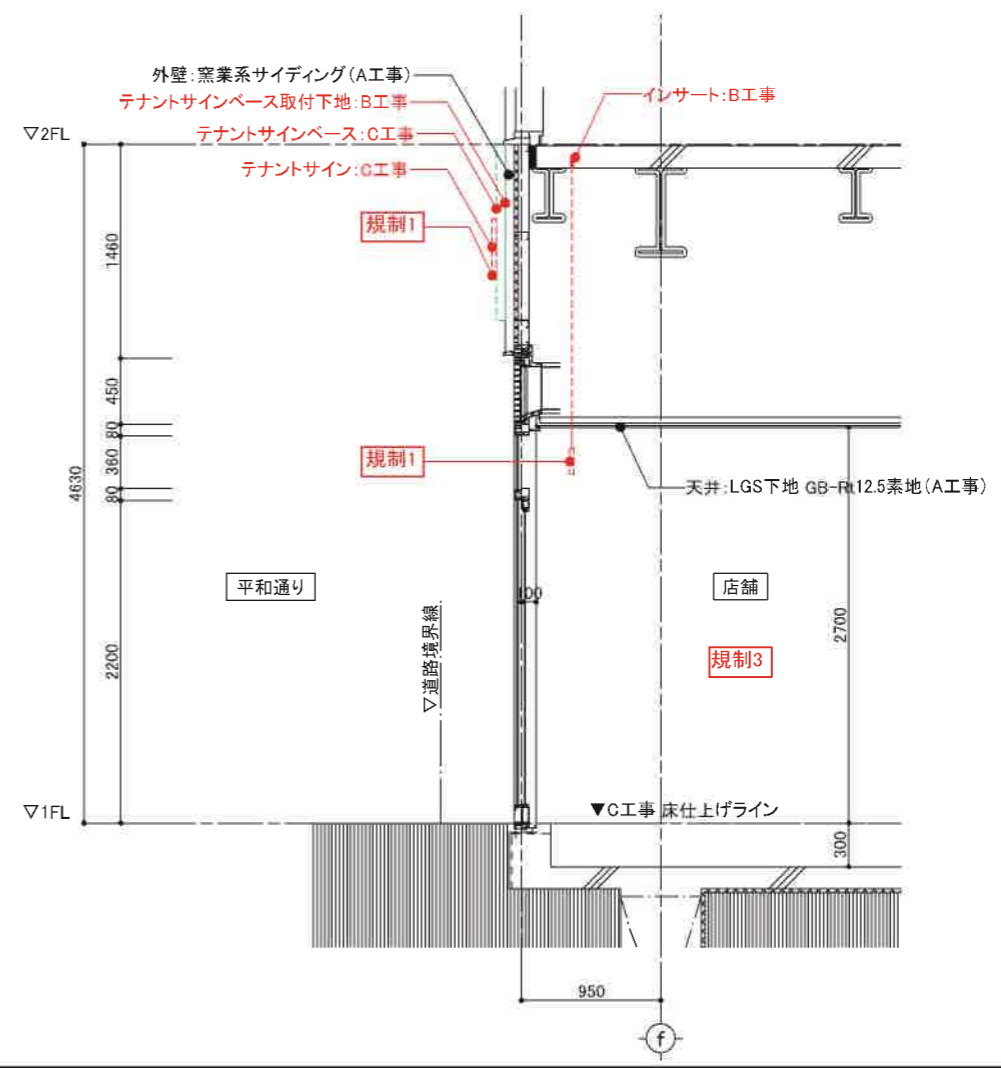
b) タイプB 区画

該当区画
平和通りに面する区画

No.1 No.2 No.3 No.4 No.5

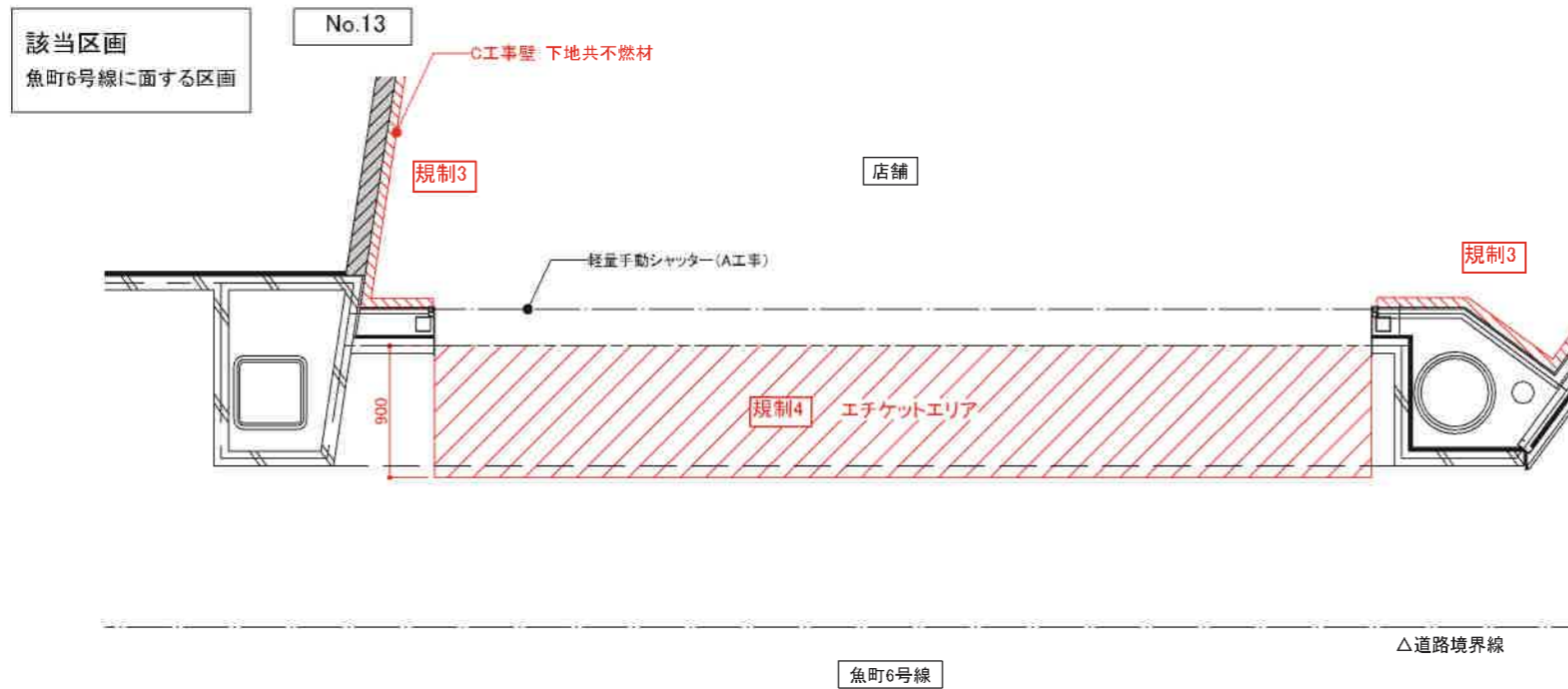


- 規制1**
テナントサイン
外壁取付のサインベースの幅は区画の開口幅(サッシ間口)以内、サインベース高さH=1200以下とします。サインベース下地取付が必要な場合はB工事とします。店内天吊り式の場合はアンカー打ちとし、インサートまでをB工事とします。サッシ店内側の範囲で、設置位置、箇所数は自由です。
 - 規制2**
オーニング
固定テント
オーニング、固定テントの計画は可能ですが図面を提出して下さい。規制をかけることがあります。テント生地は不燃材料認定して下さい。下地取付はB工事とします。
 - 規制3**
内装壁/造作
A工事の店舗間仕切壁への直接表層、造作は全て不可とします。必ず不燃下地のC工事壁を設置の上、表層、造作の取付をお願いします。内装制限により壁・天井は下地、仕上げとも不燃材として下さい。但し、塗装のみなどに関しては内監と協議のうえ、直接仕上げを認める場合があります。
 - 規制4**
ファサード
ガラス、サッシ面
サッシ面に壁面を計画する場合、ほこりや虫が入らないように完全にFIXし、外部からの見え掛かりを十分考慮して下さい。A工事のガラス及びサッシへのシート貼り、ボード貼り、サイン取付などの直接の施工は不可とします。A工事のサッシの仕様変更はB工事となります。
- ※ 環境に見合ったデザイン表現をお願いします。内装監理室の判断により、色・形状等デザイン変更をお願いする事があります。
※ テナントの照度は1000Lx以下、色温度は4200K以下として下さい。

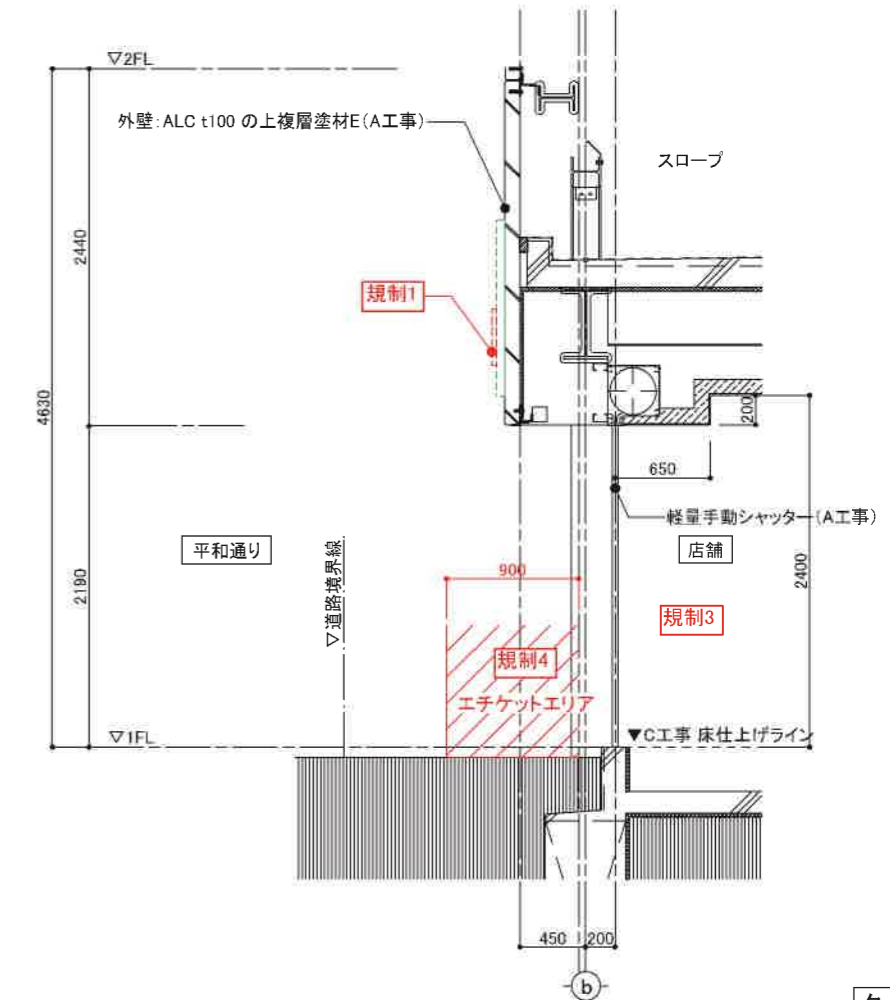
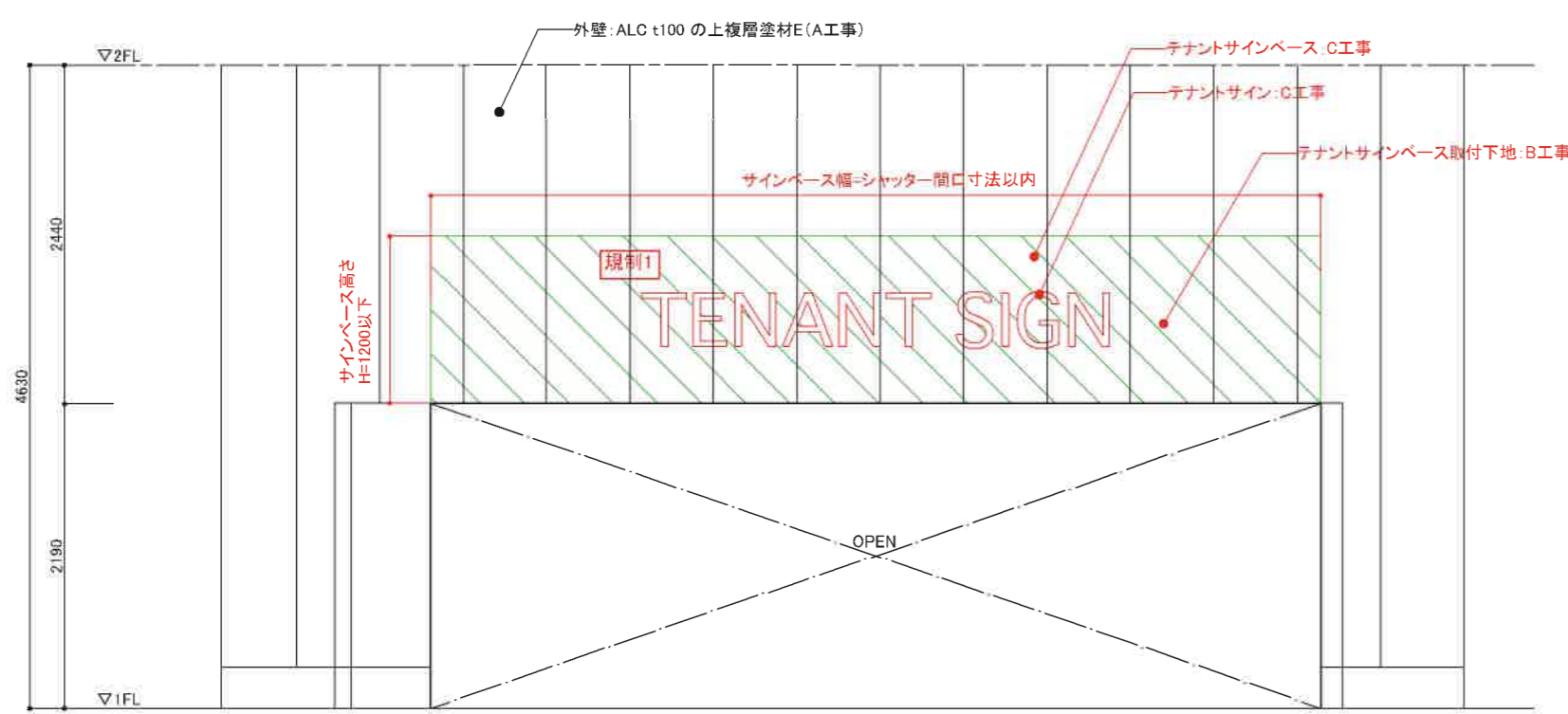


タイプB

c) タイプC 区画



- 規制1**
テナントサイン
外壁取付のサインベースの幅は区画の開口幅(シャッター間口)以内、サインベース高さH=1200以下とします。サインベース下地取付が必要な場合はB工事とします。
 - 規制2**
オーニング
固定テント
オーニング、固定テントの計画は可能ですが図面を提出して下さい。規制をかけることがあります。テント生地は不燃材料認定として下さい。下地取付はB工事とします。
 - 規制3**
内装壁/造作
A工事の店舗間仕切壁への直接表層、造作は全て不可とします。必ず不燃下地のC工事壁を設置の上、表層、造作の取付をお願いします。内装制限により壁・天井は下地、仕上げとも不燃材として下さい。但し、塗装のみなどに関しては内監と協議のうえ、直接仕上げを認める場合があります。
 - 規制4**
エチケッタエリア
営業中は可動什器やサイン看板等を設置できますが、営業終了後に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケッタエリアを超えて共用部分に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケッタエリアにおいては隣接する店舗や通路に対して迷惑となる音、臭い、水や油等に配慮し利用して下さい。
- ※ 環境に見合ったデザイン表現をお願いします。内装監理室の判断により、色・形状等デザイン変更をお願いする事があります。
 ※ テナントの照度は1000Lx以下、色温度は4200K以下として下さい。

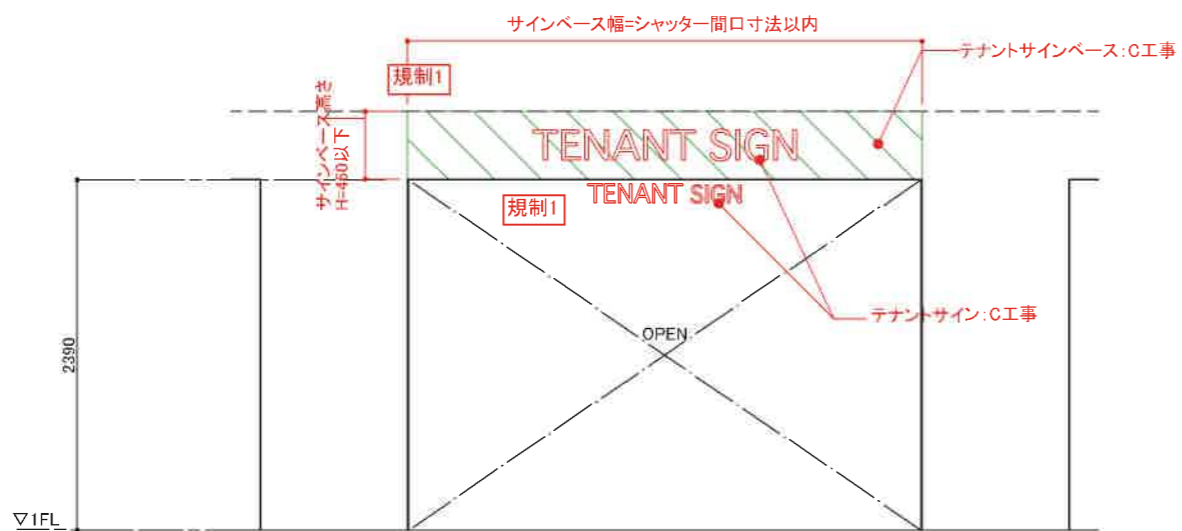
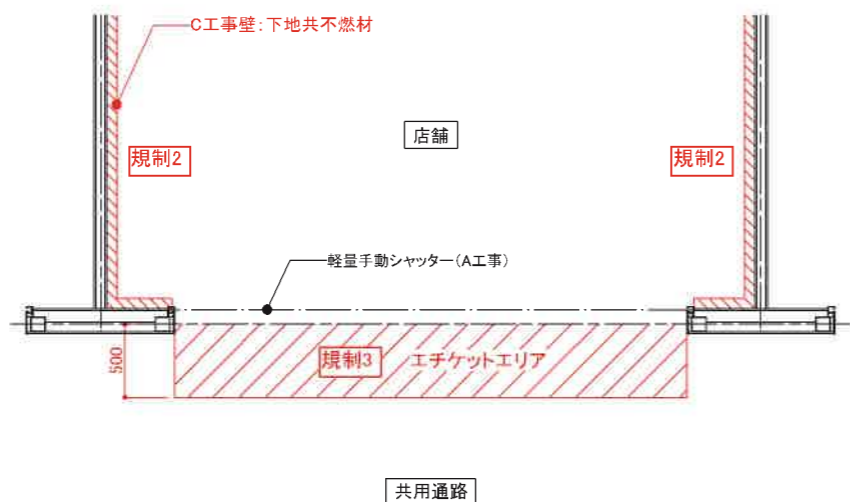


タイプC

d) タイプD 区画

該当区画
共用通路に面する区画

No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	
No.10	No.11	No.12	No.13	No.14	No.16	No.18	No.21	No.22	
No.24	No.25	No.27	No.29						
No.31	No.32	No.33	No.34						

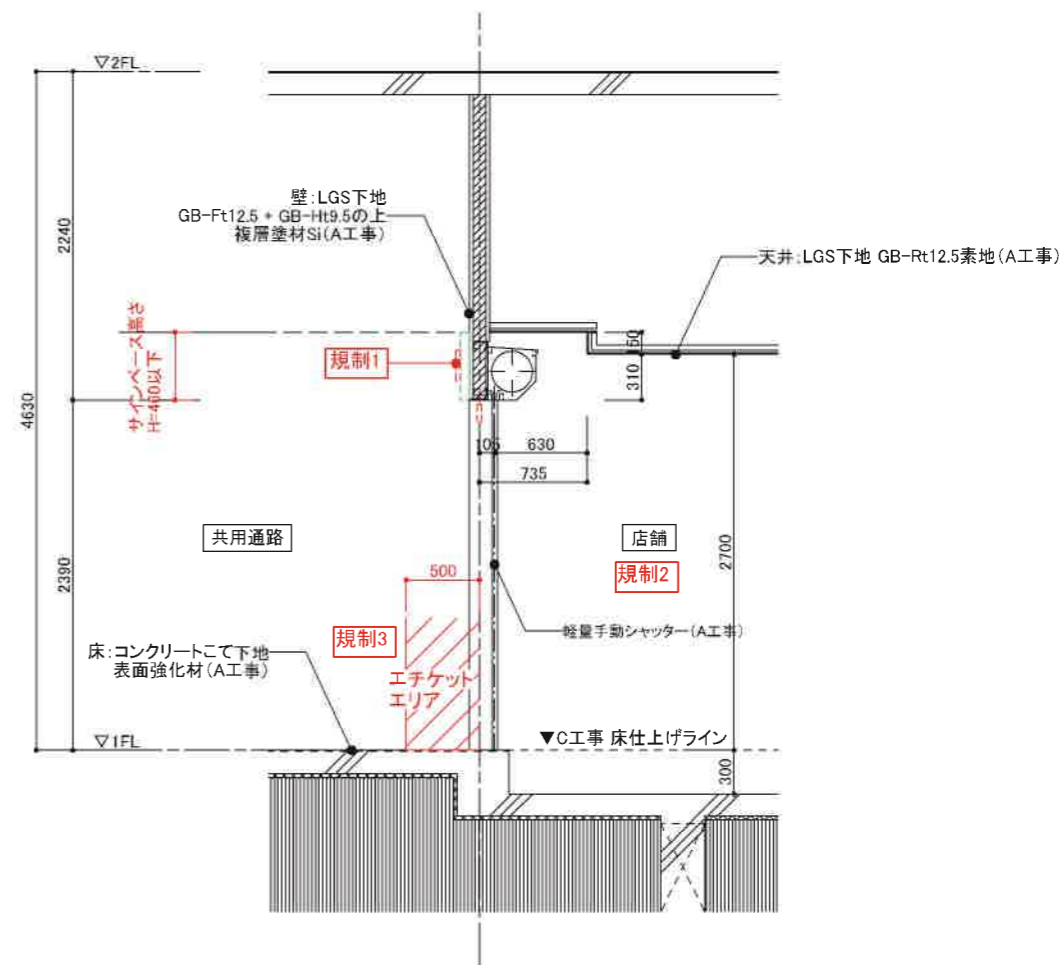


規制1
テナントサイン
共用通路取付のサインベースの幅は区画の開口幅(シャッター間口)以内、サインベース高さH=460以下とします。

規制2
内装壁/造作
A工事の店舗間仕切壁への直接表層、造作は全て不可とします。必ず不燃下地のC工事壁を設置の上、表層、造作の取付をお願いします。内装制限により壁・天井は下地、仕上げとも不燃材として下さい。但し、塗装のみなどに関しては内監と協議のうえ、直接仕上げを認める場合があります。

規制3
エチケットエリア
営業中は可動什器やサイン看板等を設置できますが、営業終了後に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケットエリアを超えて共用部分に造作物、什器、商品などを配置することはできません。エチケットエリアにおいては隣接する店舗や通路に対して迷惑となる音、臭い、水や油等に配慮し利用して下さい。

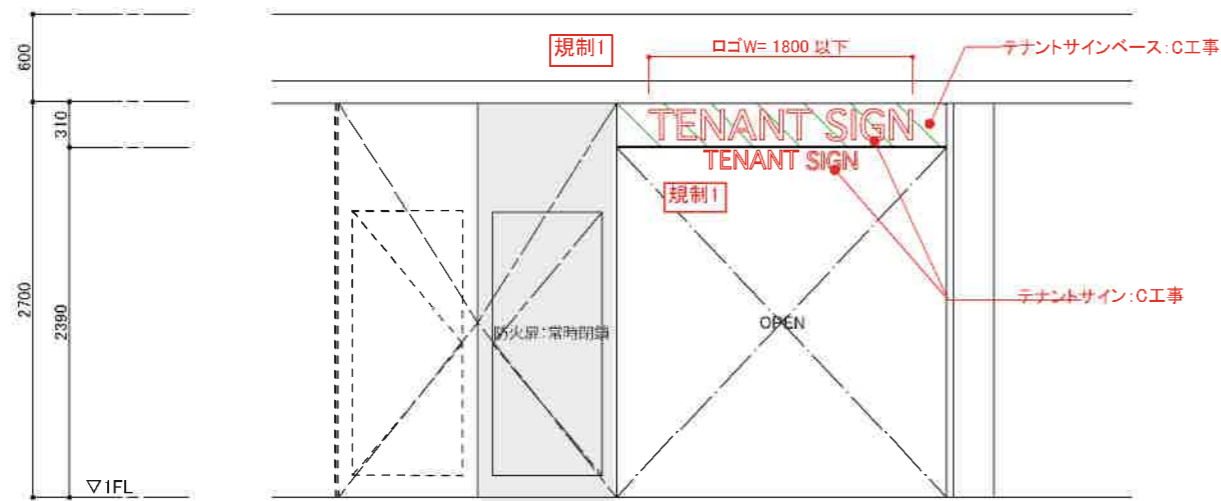
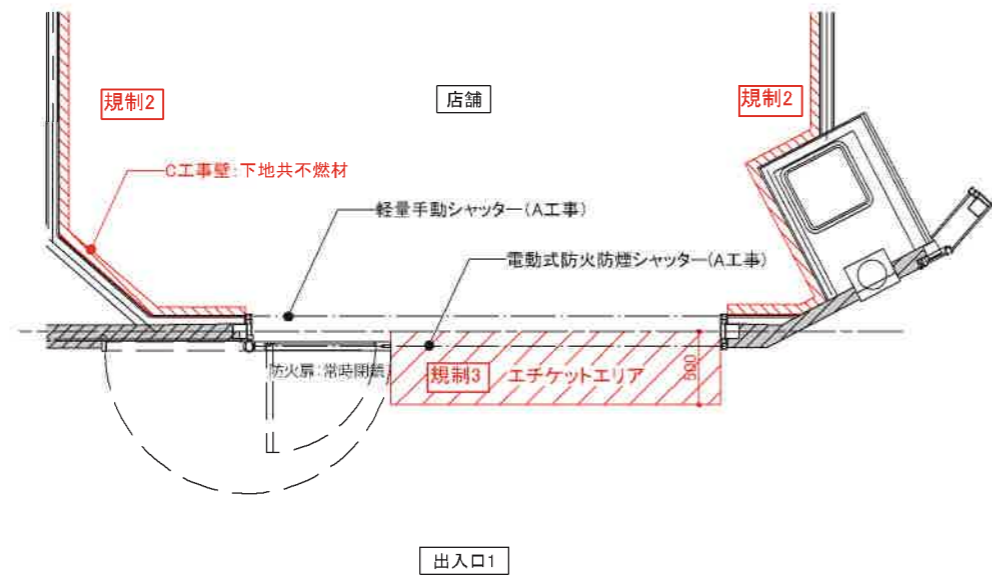
※ 環境に見合ったデザイン表現をお願いします。内装監理室の判断により、色・形状等デザイン変更をお願いする事があります。
※ テナントの照度は1000Lx以下、色温度は4200K以下として下さい。



タイプD

該当区画
防火シャッターに
面する区画

No.29



規制1
テナントサイン

出入口1取付のサインベースの幅は区画の開口幅(シャッター間口)以内とします。
防火シャッターに干渉しないようにサインの厚みを20mm以下(確認中)として下さい。

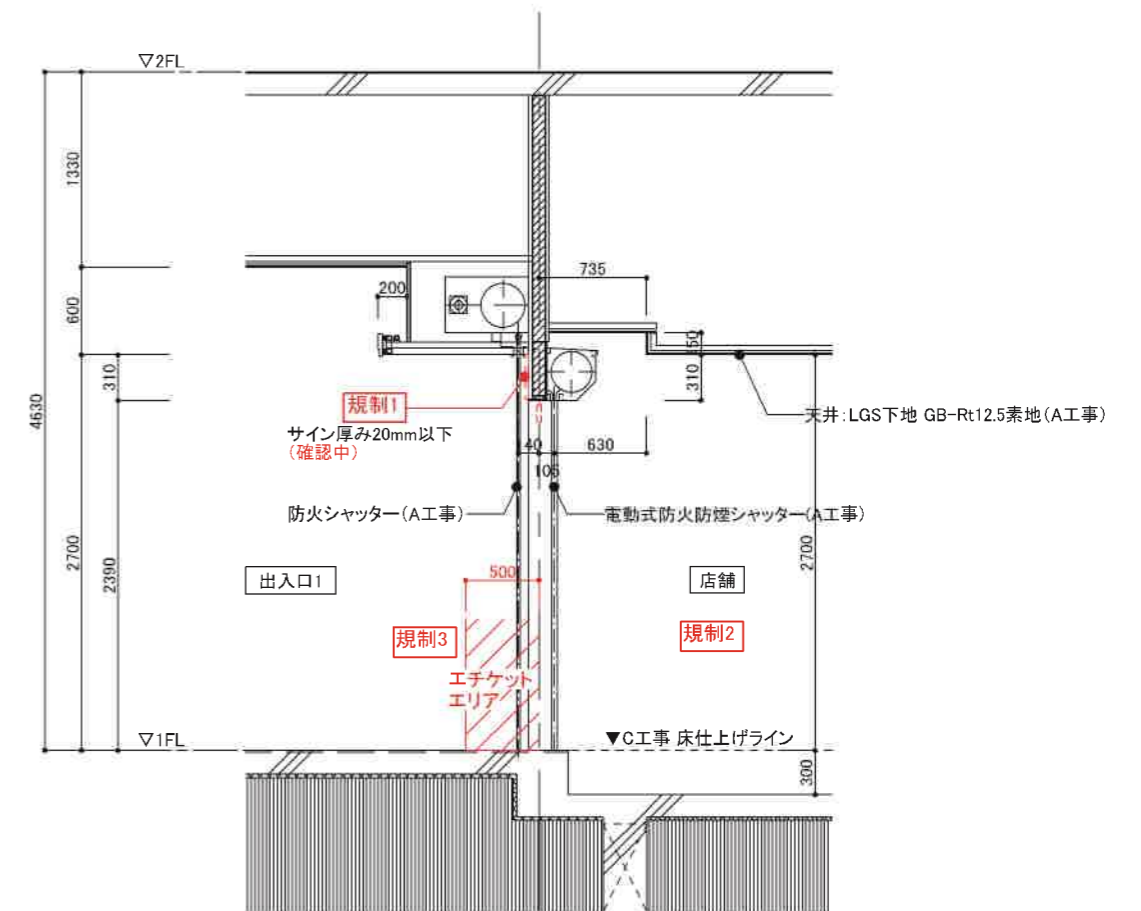
規制2
内装壁/造作

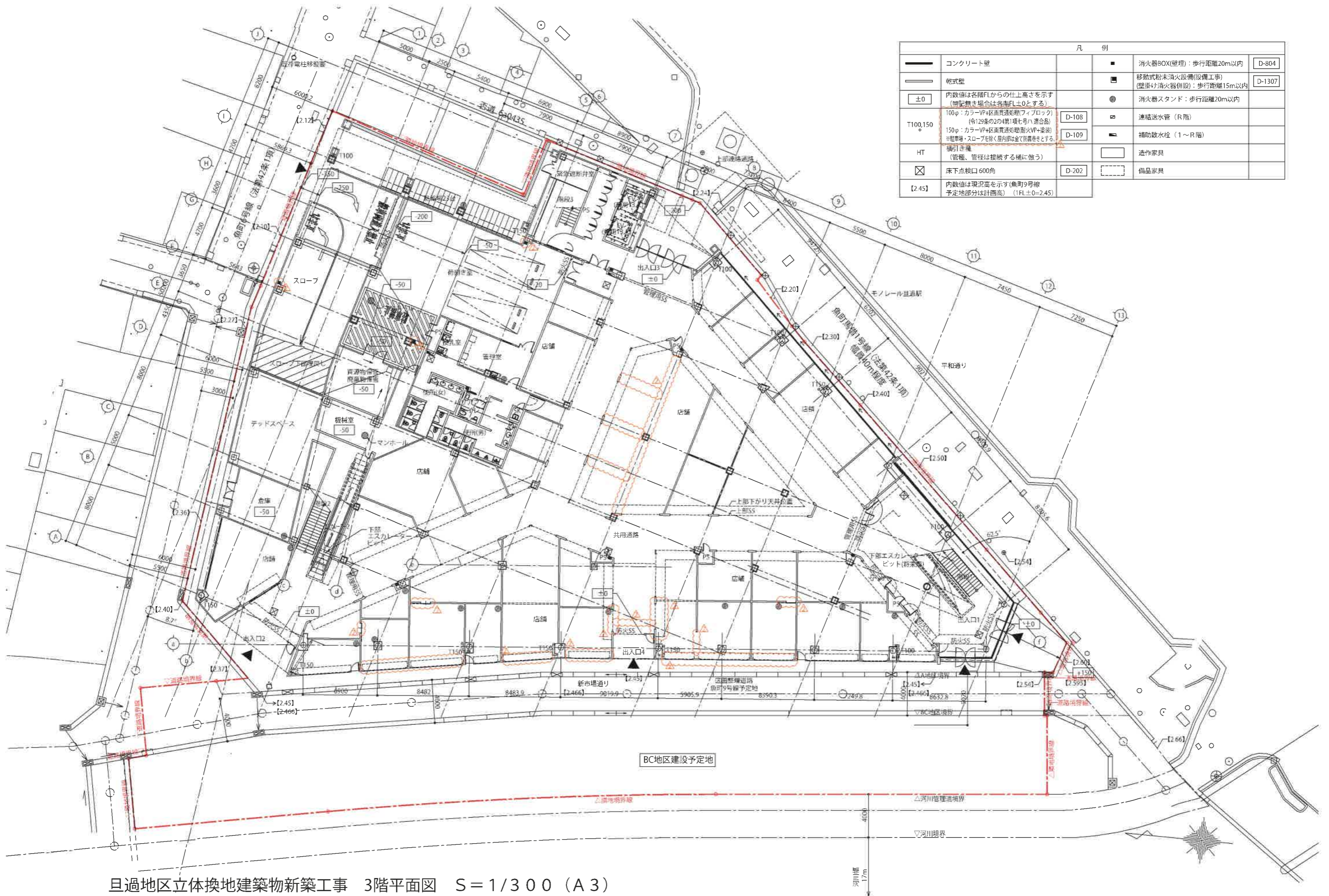
A工事の店舗間仕切壁への直接表層、造作は全て不可とします。
必ず不燃下地のC工事壁を設置の上、表層、造作の取付をお願いします。
内装制限により壁・天井は下地、仕上げとも不燃材として下さい。
但し、塗装のみなどに関しては内監と協議のうえ、直接仕上げを認める場合があります。

規制3
防火シャッター
エチケットエリア

防火シャッタースラット面より防火扉の可動範囲及び150mm以内については什器設置は出来ません。
設置什器は不燃材にて仕上げて下さい。営業中は可動什器やサイン看板等を設置できませんが、
営業終了後に造作物、什器、商品などを配置することはできません。
エチケットエリアを超えて共用部分に造作物、什器、商品などを配置することはできません。
エチケットエリアにおいては隣接する店舗や通路に対して迷惑となる音、臭い、水や油等に配慮し利用して下さい。

※ 環境に見合ったデザイン表現をお願いします。内装監理室の判断により、色・形状等デザイン変更をお願いする事があります。
※ テナントの照度は1000Lx以下、色温度は4200K以下として下さい。





凡 例			
—	コンクリート壁	■	消火器BOX(壁埋): 歩行距離20m以内
—	乾式壁	■	移動式粉末消火設備(設備工事) (壁掛け消火器併設): 歩行距離15m以内
±0	内数値は各階FLからの仕上高さを示す (物記無き場合は各階FL±0とする)	●	消火器スタンド: 歩行距離20m以内
T100,150	100φ: カラーVP+区画貫通処理(ワイブロック) (令129条の2の4第1項七号ハ適合品) 150φ: カラーVP+区画貫通処理(耐火VP+塗装) ※転写機・スロープを除く(屋内部は全て防音機ととする) 横引き機	○	連結送水管 (R階)
HT	(管種、管径は接続する補に依る)	□	補助散水栓 (1~R階)
⊗	床下点検口600角	□	造作家具
[2.45]	内数値は現況高を示す(魚町9号線 予定地部分は計画高) (1FL±0=2.45)	□	備品家具

且過地区立体換地建築物新築工事 3階平面図 S=1/300 (A3)