

ihS

… .きっと、感動するはずです。

IT MUST MOVE YOU



ホスピタリティは、永遠に続く感動です。
それは絶えることなく前進しています。

Hospitality is perpetual motion.
It's always moving forward.



… .きっと、感動するはずです。

IT MUST MOVE YOU





1980年代に私は、メルボルン初の5つ星国際ホテル「ヒルトン」で、転職をみつけました。そこからは、緑豊かなフィッツロイガーデンやエネルギーな街、世界でも有数のアリーナ、メルボルン・クリケット・グラウンドが見渡す限り広がっていました。このホテルには、街の有力者たちが大挙して訪れたのです。

そこで私は、シルバーサービスのスキル、期待以上のものを提供することの意味、そして真の意味でのイノベーションを学びました。テンポが速く、プレッシャーのかかる仕事でしたが、それが大好きでした。

実家のカフェで育ったたたきあげの私が、白い手袋をはめてその時に得たものは、「今までのものより、より良いものを作ることは、他にはない美しさと誇りがある」ということでした。

この考え方は、私がIHSを設立するきっかけとなり、何十年もの間、私たちの指針であり続けています。よりいいものを作ろうと努力したのは、何かに全力を尽くすこと、そしてそれが業界を前進させ、業界全体の形が様変わりするのを見られることほど素晴らしい喜びはないからです。

考え方、作り方、届け方、きっと感動するはずです。

I found my calling in the 1980s at Melbourne's first serious 5-star international hotel, The Hilton on the Park, looking across the verdant Fitzroy Gardens towards the CBD and across to one of the world's most iconic arenas, the Melbourne Cricket Ground. The city's movers and shakers descended in droves.

It was there that I learned the art of silver service, what it meant to go beyond the expected, and what innovation truly means. It was fast-paced and high-pressured, and I loved it.

It's been a while since I've pulled on the white gloves, but what I took away from that time, a knock-about Greek kid who grew up in his family's cafés, was that there's inimitable beauty and pride in doing things better than they've ever been done before.

This mentality inspired me to create IHS and, throughout the decades, it remains our guiding principle. I noticed because I cared. I strived to build something better because there's no finer feeling than giving your all to something and nothing more satisfying than seeing this shift the entire shape of your industry by moving it forward.

The way we think, the way we create and the way we deliver...it must move you.

NICK POLIDOROS



…きっと、感動するはずです。

IT MUST MOVE YOU

私たちの物語 OUR STORY	10
コラボレーション COLLABORATION	14
私たちの哲学 OUR PHILOSOPHY	20
製品紹介 OUR PRODUCT	30
トウモロー・レンジ TOMMOROW RANGE	32
インルームダイニング IN-ROOM DINING	60
カンファレンス & バンケット CONFERENCE & BANQUET	34, 48, 54, 60
ブッフェ & ライブクッキング BUFFET & LIVE COOKING	38
ビバレッジ BEVERAGE	44, 56
レガシーレンジ LEGACY RANGE	68
インルームダイニング IN-ROOM DINING	70
カンファレンス & バンケット CONFERENCE & BANQUET	78
ブッフェ & ライブクッキング BUFFET & LIVE COOKING	86
ビバレッジ BEVERAGE	98
知的財産 INTELLECTUAL PROPERTY	104

より良いものを作るという 信念から生まれたレガシー。

1954

ニック・ポリドロスの父親は、ギリシャからメルボルンに移住し、ホストとホスピタリティへの愛情をもたらしました。



1985

ヒルトンがルームサービスカートを交換する必要があると耳にしたとき、ニック・ポリドロスはもう一つ情熱を注いでいたエンジニアリングを発揮し、最初のイノベーションを生み出しました。そして、「Freefold」とIHSが誕生したのです。

2000

シドニーオリンピックで世界中が注目する中、ヒルトンインターナショナルはbuffetのプレゼンテーションに革命を起こそうと、IHSにラインフリーの折りたたみ式buffeシステム「Cross Cube」の開発を委託しました。その製品は今、世界で最も人気のあるラインフリーのbuffeシステムとなりました。

2011

IHSは、ロサンゼルスショールームをオープンし、拡大を続けています。

2014

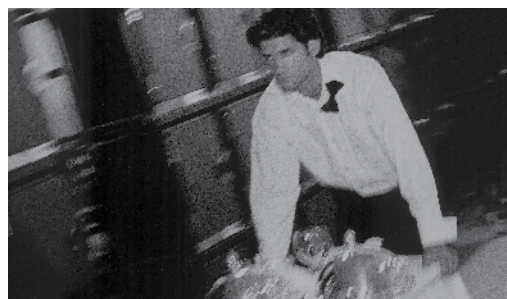
ドバイのショールームは、IHSがグローバルな舞台で革新をとげるために必要な場所となっています。

2021

当社の最も革新的なデザイン、トゥモローレンジを発表します。新しいプレミアムなロータッチ・カスタマー・エクスペリエンスのために完璧に進化し、安全規制や要件の厳しい世界でも難なくエレガントに対応します。

1981

若くて野望に満ちたニック・ポリドロスは、学生を続けながらヒルトン・メルボルンで5つ星サービスを学ぶことになり、そこでの経験がデザインのレガシーになるとは知る由もなかったのです。



1996

IHSは、オーナー、デザイナー、オペレーターと密接に協力し、世界初のデコレーションアクションステーションを開発し、クラウン・メルボルンに前例のないライブクッキングオプションを提供しています。また、リネンフリーのパンケットや会議室の先駆けとして、「Rollaway」を発表しました。

2010

香港で国際展開を開始し、IHSがアジア太平洋地域をリードし始めました。

2012

メイフェアショールームの開設により、ロンドンがIHSの拠点になりました。

2015

IHSの設置台数が1万台を突破し、現在500都市以上に設置されている。

A legacy born from the belief in doing better.

1954

Nick Polidoros' father emigrates from Greece to Melbourne, bringing his love of hosting and hospitality.



1985

When overhearing that the Hilton needed to replace unreliable room service carts, Nick puts his other passion, engineering, to work and creates his first innovation. The Freefold and IHS are born.

2000

With the eyes of the world on Sydney for the Olympic Games, Hilton International wants to revolutionise their buffet presentations and trust IHS to develop the Cross Cube, now the world's most popular line-free foldable buffet system.

2011

IHS' expansion continues with the Los Angeles showroom opening its doors.

2014

The Dubai showroom rounds out IHS' expansion, now innovating on a truly global stage.

2021

The company's most innovative designs launch – the Tomorrow Range. Perfectly evolved for the new premium low-touch customer experience and effortlessly elegant in the new world of safety regulations and requirements.

1981

A young and ambitious Nick furthers his studies and launches into learning five-star service at the Hilton Melbourne, unaware his experience there will go on to inform a design legacy.



1996

Working closely with owners, designers and operators, IHS develop world-first decorative action stations, providing Crown Melbourne with unprecedented live cooking options. IHS also launches the Rollaway, pioneering linen-free banquets and conferences.

2010

International expansion begins in Hong Kong and IHS starts leading the way in the Asia Pacific region.

2012

London joins the IHS stable with the opening of the Mayfair showroom.

2015

IHS celebrates its 10,000th installation and is now present in over 500 cities.



ギリシャに別れを告げる | Bidding farewell to Greece



ポリドロスの旅が始まる | The Polidoros odyssey begins



ギリシャの小島からメルボルンのポートフィリップ湾へ | From the isles of Greece to Melbourne's Port Phillip Bay



メルボルンのインフラ整備に貢献 |
Shaping the nation's growing infrastructure



メルボルンにヨーロッパのホスピタリティを紹介 | Introducing European hospitality to Melbourne



ニックのデザイン力の原点 | The beginning of Nick's design prowess

ひらめきがあれば When inspiration strikes, innovation イノベーションが生まれる。 calls.

私の両親は戦後の移民で、1950年代にギリシャからメルボルンに移り住みました。私は当初から、家族、友人、そしてホスピタリティに囲まれており、そこでは真の寛大さというものを発見しました。それは寛容な考え、努力、精神であり、この経験は一生忘れることができません。これらは私たちのビジネスの基礎を形成するものとなりました。

両親の先見の明と献身的な努力に触発され、私はメルボルンの有名なウィリアム・アングリス・カレッジでこのホスピタリティへの情熱を追いかけました。インターナショナル・ホテル・マネジメントを学び、フロントデスクからスチュワード、フード&ビバレッジ、ゲストリレーションズまで、高級ホテルの複雑な運営を肌で感じる事ができたのです。私はそれらのすべてに魅了されていました。

在学中、ヒルトンのルームサービスで働いていたとき、新しいサービスカートを購入する必要があると耳にし、彼らを選んでいるパンフレットを見て、これは業務効率や高級感のある美しさを考慮しない、純粋にエンジニアリングの観点から設計された製品だと思えました。もしかしたら、それは避けられない妥協だったのかもしれませんが、当時の私はチャンスだと捉えました。

その証拠に、サービスルームの廊下には、使えないカートが延々と並んでいる。サプライヤーは1社だけで、値段も高い。何か変えなければと思いました。私は機器のユーザーとして、このカートの需要を分かっていたので、直ちに最も優秀なエンジニアと最も好奇心旺盛なメーカーを探し出しました。

半年も経たないうちに試作品が出来上がり、経営陣に披露されました。そして、最初の注文を受け、すぐにヒルトン・シドニーの注文が入りました。その勢いはとどまることを知らず、やがてIHSははすぐに国内各地に設置することに至りました。「Freefold」の登場は、インルームダイニングの世界的な水準を高めることになったのです。

My parents were post-war immigrants who moved from Greece to Melbourne in the 1950s. From the beginning I was always surrounded by family, friends and hospitality. Working together in cafés the likes of which had never been seen, I discovered the true power of generosity – generosity of thought, generosity of effort and generosity of spirit. It's an experience I'll never forget, and one that shaped the foundations of our business.

Inspired by my parents' forethought and dedication, I followed this passion at Melbourne's renowned William Angliss College. Studying International Hotel Management gave me first-hand insight into the intricacies of operating high-end establishments – everything from front desk to stewarding, food and beverage to guest relations. I was intoxicated by it all.

During my studies and working in Room Service at the Hilton, I overheard there was a need to purchase new service carts, and upon seeing the brochures they were selecting from, it immediately struck me that these were products designed purely from an engineering viewpoint, with no consideration of the operational efficiency or a luxury aesthetic. Some would see an inevitable compromise, I saw an opportunity.

Testament to this was the seemingly endless line of inoperable carts lining the service corridors. There was one supplier, and the cost was exorbitant. I knew something had to change. As a user of the equipment, I knew what I wanted this cart to do and immediately sourced the most talented engineers and most curious manufacturers.

Within six months a prototype was presented to management. Their excitement was palpable, and my first order duly received, followed quickly by the Hilton Sydney. The momentum continued and IHS soon had proud installations around the country. The Freefold had arrived and continues to set the bar for in-room dining standards globally.

最高のものを創るために、 最高の人から託される。

Entrusted by the best, to create the best.

革新の意図はそれだけにとどまりませんでした。厳しい市場競争において、ホテルはその競争力を高め続けましたが、その運営設備は停滞したままでした。つまり、美しい施設にも関わらず、従来の顧客向けサービスツールを備えていたのです。そして、最高のものが私たちとともに動き始めました。

世界のラグジュアリーホテルが、私たちのイノベーションを求め始めたのです。感動的で、簡単で、しかも経済的なデザイン。このようなデザインは、これまで見たことがありませんでした。

その後、彼らはIHSを信頼し、彼らの特定のニーズに合った製品を作るために、設計プロセスでコラボレーションをするようになったのです。私たちは、コラボレーションする相手を常に厳選してきました。デザインに対する飽くなき探求心を共有し、サステナビリティの理念と合致し、私たちの先進的な考え方に賛同してくれる相手でなければならぬのです。

このようなコラボレーションにより、私たちのデザインコレクションは急速拡大していきました。その結果、現在ではレガシー・レンジと呼ばれるようになりました。

The intention to innovate didn't stop there. As hotels continued to up their game in a fierce market, their operating equipment remained stagnant...beautiful properties with guest-facing service tools from yesteryear. The best began to move with us.

The finest luxury establishments all over the world began seeking out our innovations for their operations. Designs that moved them emotionally, effortlessly and commercially. They'd seen nothing like it before.

They then began trusting IHS to collaborate with them in their design process to create products to suit their specific needs. We've always been very selective about who we collaborate with. They must share our insatiable appetite for design perfection, be in tune with our sustainability ethos and be aligned with our forward-thinking practices.

Collaborations such as these led to our design collection growing rapidly. It led to what is now proudly known as our Legacy Range.



ニック・ポリドロスとクヌード・バンドガード。コペンハーゲンのファニチャーデザインセントラルにて。

Nick Polidoros and Knud Bundgaard at furniture design central, Copenhagen, Denmark



IHSのデザインは、ニューヨークで旋風を巻き起こし、世界中で人気を博しています。

Taking New York by storm as IHS designs are sought-after all over the world.

デザインとイノベーションは、 私たちすべての 活動の中心にあります。

30年以上に渡り、世界最高峰のホスピタリティ企業
と協力し、時の試練に耐えうる革新的な製品を生み出
し、それ自体がデザインの特徴となっています。

私たちは、すべての製品の研究、試作、製造を自社で行っています。私たちの
イノベーションは、業界で最も模範とされるもののひとつです。



THE BUTLER

アルマーニホテルが最も洗練されたインルーム
ダイニングを提供したいと考えたとき、IHSの
専門知識を求め、アルマーニが誇る時代を超え
た控えめなエレガントの感覚にマッチするThe
Butlerを開発しました。

THE BUTLER

When **Armani Hotels** wanted to offer the most
sophisticated In-Room Dining experience they
sought the expertise of IHS, and we developed
The Butler to match Armani's renowned sense of
timeless and understated elegance.



CROSS CUBE

ヒルトン・インターナショナルは、時代遅れである従来の
クロス付きのブッフェサービスに挑戦したいと考え、IHSに
「Cross Cube」の開発を任せました。この画期歴なシステム
は、リネンフリーの可能性を無限に広げ、かつては殺風景だ
ったブッフェを、ゲストもスタッフも共に感動するものに変
えました。

CROSS CUBE

Hilton International wanted to challenge the outdated
traditional clothed buffet service, and they trusted IHS to
develop the Cross Cube. This revolutionary system provides
limitless, linen-free possibilities and has transformed the once
drab into something guests and staff alike find inspiring.

Design and innovation are at the heart of everything we do.

For over 30 years we've collaborated with some of the world's best in hospitality, creating innovations that have stood the test of time and become hallmarks of design in their own right.

We research, prototype, and manufacture all our products in-house. Our innovations are some of the most emulated in the industry.



XILO

リネンフリーのダイニングミーティングというコンセプトを打ち出したいということで、アンダーズがIHSを訪れました。Xiloシリーズは、世界初の木製折りたたみ式レッグテーブルで、どんなイベントにも自然な温もりを与えてくれます。

XILO

Andaz came to IHS when they wanted to spearhead the concept of linen-free meetings with dining capabilities. The Xilo range offers a world-first timber folding-leg table, adding a natural warmth to any event.



21ST CENTURY DESIGN

デジタルに対する認識と関与が急増する中、大手ホテルチェーン各社は、常に目の肥えた客層に適した飲食サービスを提供し続けるため、IHSに注目しています。

21ST CENTURY DESIGN

As digital awareness and engagement continue to skyrocket, all major hotel chains have turned to IHS to keep their food and beverage offerings relevant to an ever-discerning clientele.

CUSTOM WORK

IHSのデザインは、ほとんどのサービスソリューションに対応していますが、時には、他とは一線を画す何かが必要な場合もあります。ホテル、会場、料理界のトッププランナーとの豊富なコラボレーション経験から、お客様のビジョンを具現化します。

IHS designs tick the box for most of your service solutions, but sometimes you want that something that makes you stand out from the pack. Our extensive experience collaborating with the best hotel, venue and culinary minds enables us to bring your vision to life.



Sバックバー
S BACK BAR

Four Seasons Madrid



バッテリーパワー・ディムサムトロリー BATTERY-POWERED DIM SUM TROLLEY

Peninsula Paris



ドリームカート | DREAM CART

Waldorf Astoria Kuwait



バックバー | BACK BAR

JW Marriott Anaheim Resort



ソリッドフュエルフリーヒート SOLID FUEL FREEHEAT

Encore at Wynn Las Vegas



リトラクテブルバー & バックバー | RETRACTABLE BAR & BACK BAR

Four Seasons Comcast Center Philadelphia

私たちがデザイン
するものは全て、
あなたの心を
動かすものでなければ
なりません。

私たちは30年以上かけて、業界で最も有名な企業に使用される製品を開発してきました。私たちの成功の秘密は何なのか。私たちは、3つの原則に基づき、情熱を持って創造しています。

Everything we
design must move
you. Crafted with
momentum in
mind.

We've spent over 30 years developing products used by some of the most renowned names in the industry. What's the secret to our success? We create with a passionate commitment to three principles.





Radisson Blu Aqua Hotel Chicago

感動を揺さぶるものであること

見て、触って、使って、楽しいに違いない。

最先端のエンジニアリングは、感性を刺激するデザインに妥協しません。

IT MUST MOVE YOU EMOTIONALLY

It must be a pleasure to see, touch and use.

Cutting edge engineering does not compromise the way our designs stir the senses.

楽に動かせること

セットアップ、サービス、ブレイクダウンの間をシームレスに移行できなければならない。

究極の機能的な使いやすさと、常に多目的に使用できるように設計されています。

IT MUST MOVE YOU EFFORTLESSLY

It must be a seamless transition between set-up, service and break-down.

Designed for ultimate functional ease and constant, multipurpose use.

商業的な感動を与えるものであること

あらゆる動作において、運用コストを削減しなければならない。

お客様のコストを削減し続け、決して時代遅れにはならず、永遠に改良し続けるために作られたものです。

IT MUST MOVE YOU COMMERCIALLY

It must reduce your operational costs in every motion.

Crafted to continue saving customers millions of dollars, never outdated and forever improving.

感動を揺さぶるものであること... | IT MUST MOVE YOU EMOTIONALLY...

完璧な機能が、 センセーショナル に融合する場所。

良いデザインとは、単に技術性の高さを指すではありません。感性に訴え、心を揺さぶる、そんなクラフトです。私たちがお手伝いするのは、そんな「忘れられない経験」です。

IHSの各製品は、機能とフォルムの頂点に位置し、すべての飲食体験の舞台となるように作られています。

品質を感じてください。

IHSの製品の表面を手で滑らせると、優れた素材、仕上げ、技術以外の何ものでもないことが感じられるでしょう。

私たちは、すべての人のためにあるわけではありません。それでもいいのです。

私たちは完璧を求める貪欲な姿勢を持っています。もしそれを歓迎していただけないのであれば、当社の製品は適さないでしょう。

私たちがリードし、他が追随する。

多くの人が私たちのデザインを真似ようとしますが、生来の創造性や直感に真似できるものではありません。

一流に信頼される。

フォーシーズンズ、マンダリン・オリエンタル、リッツ・カールトンなどの一流ホテルが、その完璧な評判を私たちの製品に託しているのには理由があります。私たちのデザインは、毎日毎日、効率よく、そしてセンスよく提供され続けているのです。

Where flawless functionality meets the sensational.

Good design doesn't just refer to engineering prowess. It's a craft that speaks to the senses, that shifts you. These are the experiences we help create – the ones you never forget.

Each IHS product sits at the apex of function and form and is crafted to provide the stage for every food and beverage experience.

You can feel the quality.

When your hands glide the surfaces of our products, you'll feel nothing but superior materials, finishes and craft.

We're not for everyone, and we're okay with that.

We have a voracious appetite for perfection – if that's not for you, neither are our products.

We lead, and others follow.

Many have tried to emulate our designs and, while complimentary, innate creativity and intuition cannot be imitated.

Trusted by the best.

There's a reason why the likes of Four Seasons, Mandarin Oriental and Ritz Carlton trust their impeccable reputations to our products. Our designs continue to deliver day in, day out, with efficiency and flair.





「Rollaway」の洗練されたモダンなラインは、メルボルン動物園の緑豊かな環境と美しく調和しています。

The sleek modern lines of the Rollaway tables beautifully complement the lush surrounds of the Melbourne Zoo.



モルディブのシックでラグジュアリーな「シュヴァル・ブラン・ランデリ」で輝くラックキューブ。

The Rack Cube shines at the chic and luxurious Cheval Blanc Randheli in the Maldives.



楽に動かせること... | IT MUST MOVE YOU EFFORTLESSLY...

設置・撤収時の 移動が楽に。

IHSは、高級ホテルのフロアで長年培った経験と、十分なものが何一つないというフラストレーションから生まれました。

まだ見ぬ品質と視覚的な完成度を求めて、私たちは常に「使いやすさ」を念頭に置いて技術に取り組んでいます。

移送と保管。

私たちは単に機器を提供するだけでなく、限られたスペースでもスタッフが簡単かつ安全に機器を使用できるよう、運搬・保管の機能を提供しています。テーブルと一緒に運ばれるトロリーは、テーブルが接触することがないため、磨耗や破損を防ぐことができます。また、当社の保管と持ち運びソリューションは、長期にわたる継続的なセットアップとをパックダウンを可能にします。

絶え間ない革新。

私たちは、決して現状に満足することはありません。設計上の欠点にきめ細かく対応し、より良い業界をリードする解決策を追求します。

Move effortlessly during set-up and break-down.

IHS was born from years of experience on the floors of premium hospitality establishments and the frustration that nothing was quite good enough.

Motivated to craft quality and visual perfection that didn't yet exist, our engineering has always been guided by a dedication to ease-of-use.

Transport and Storage.

We don't just supply equipment, we enable your staff to use it easily and safely with our transport and storage capabilities, even in limited spaces. Trolleys that accompany our tables ensure that they never touch and, therefore, prevent wear and tear. Our storage and transport solutions enable continuous set-up and pack-down for the long-term.

Constant innovation.

We never rest on our laurels. We meticulously address design shortcomings and seek better, industry-defining solutions.

商業的な感動を与えるものであること... | IT MUST MOVE YOU COMMERCIALY...

すべての動きが、 オペレーション コストの削減に。

ホスピタリティの完成度は、多くの可動部品が互いにリズムよく動作することで成り立ちます。

耐摩耗性に優れた素材を使用し、地球と未来の両方を考慮して設計されたIHS製品は、運用コストではなく、お客様のビジネスのROI（投資収益率）の一部となるものです。

対話式の計算機。

当社のROI計算機は、当社の豊富な経験と相まって、お客様の機器のニーズを現実的に評価し、長期的な節約の可能性を評価することを可能にします。

クロスなしテーブルのパイオニア。

ありのままのテーブルのデザインに革命を起こし、リネンの洗濯やエネルギーコストの削減を実現しました。

多目的な使用。

私たちのデザインは、ある用途から別の用途へとスムーズに移行します。ディスプレイはbuffetに、buffetはライブクッキングステーションに、クッキングステーションはバーサービスのために生まれ変わるのです。このように、1つのデザインで、さまざまな使い方ができます。

長寿命。

私たちのデザインは、スピード、耐久性、長寿命を提供します。これらの製品は長期にわたって使用することができ、常にアップグレードする必要性を排除します。スマートな保管と持ち運びのソリューションは、投資をサポートし、継続的な運用コストの削減を実現します。

Every motion moves towards reducing your operational costs.

Perfection in hospitality relies on many moving parts working in rhythm with one another.

Designed with both the planet and the future in mind by using materials that withstand wear, IHS products are not operational costs but part of your business' return on investment.

Interactive calculators.

Our ROI calculators, coupled with our vast experience, enable you to realistically assess your equipment needs and assess your potential long-term savings.

Cloth-free table pioneers.

We revolutionised naked table design, eliminating linen laundering and energy costs along the way.

Multipurpose use.

Our designs smoothly segue from one usage to another. A display becomes a buffet, the buffet transforms into a live cooking station, the cooking station is re-assembled to create a bar service. One design, so many applications.

Longevity.

Our designs provide you with speed, durability and longevity. These products will serve you for the long-term, eliminating the need for constant upgrades. Smart storage and transport solutions protect your investment and provide an ongoing reduction in operational costs.





メルボルンを代表するコンベンション＆エキシビ
ションセンターで、10年以上に渡りIHSのテーブル
を運用しています。

The iconic Melbourne Convention and Exhibition
Centre, operating IHS tables for over a decade.



THE PENINSULA HOTEL HONG KONG

1991年、世界最高峰のホテルに
私たちの製品が採用されたとき、
確信しました。

ザ・ペニンシュラ香港では、
30年経った今でも
私たちのIRDを導入しています。



おもてなしの心… 再構築。

IHSは、常にパートナーに最高のサービス・ソリューションを提供するよう努力しています。私たちは、常にデザインの改善を追求し、それができない場合は、お客様のニーズを満たすような新しい設計を行います。私たちはトレンドを追うのではなく、それを創り出すのです。IHSは、まさにホスピタリティの基準を確立しています。

インルームダイニング

多くの人が見過ごしてきたこの部門を、私たちはその可能性に再認識しています。インルームダイニングに対する私たちの情熱は、1980年代のIHS設立当初から始まっており、それ以来、革新は止まりません。

綿密な研究開発によって生み出されたトロリー、フードウォーマー、キャディー、トレイ、トレイデリバリーなどのさまざまな製品は、「特別」だと評され、最も多くの賞を受賞したシリーズの一つとなっています。

会議 & 宴会

転がして、カチッとめ込んで、すぐに使える。カンファレンス & パンケットシリーズは、数百人のゲストのために数分で開梱し、設置することができます。陳腐化を敵視した設計にされています。

数千ドルの運用コストを削減し、磨耗や破損を防ぐためにタッチレスで収納できるよう慎重に設計されており、この投資は毎年驚くべきリターンをもたらすことが証明されています。

buffet & ライブクッキング

インタラクティブに、交換可能で、多機能。このシリーズは、お客様とともに歩み、常に変化するサービスニーズに対応するように設計されています。このラインは、最も広範な料理コンセプトを持つこのシリーズで、実現できないことはほとんどありません。

ビバレッジ

料理の演出と同様に、私たちはドリンクサービスにも真剣に取り組んでいます。バーやバック・バーでは、会場のどのエリアでも、ミキシング、シェイク、ミストなどのドリンクサービスを行うことができます。移動式でカスタマイズ可能なこれらのデザインは、ミキサーに感謝され、ゲストを驚かせることでしょう。

Hospitality... re-imagined.

IHS always strive to provide our partners with the best possible service solutions. We continuously seek to improve designs and if we can't, we will design something new that will meet your needs. We don't follow trends, we create them. IHS has truly set the benchmark for hospitality standards.

IN-ROOM DINING

Where many others have overlooked this forgotten department, we've re-imagined its possibilities. Our passion for in-room dining solutions began with IHS' very inception in the 1980s, and the innovations haven't stopped since.

Crafted through intimate research and development, our range, spanning trolleys, food warmers, caddies, trays and tray delivery, has been labelled as 'extraordinary' and has become one of our most awarded series.

CONFERENCE & BANQUET

Roll, click into place and go. Our Conference and Banquet ranges unpack and set up for hundreds of guests within minutes. Designed with obsolescence as the enemy.

Saving you thousands in operational costs and designed carefully for touch-less storage to prevent wear and tear, this investment is proven to provide incredible returns, year on year.

BUFFET & LIVE COOKING

Interactive. Interchangeable. Multifunctional. This range is designed to move with you and meet your ever-changing service needs. Featuring some of the most extensive culinary concepts on the market, there is little this line can't achieve.

BEVERAGE

We take beverage service as seriously as we do food presentation. Our Bars and Back Bars range allows you to mix, shake, and stir your way through any event in any area of your property. Truly mobile and completely customisable, these designs will be appreciated by your mixologists and leave your guests wowed.



「ザ・マンダリン・オリエンタル・ロンドン」 時代を超えた伝統を誇るランドマークであり、IHSが最も誇りとする施設の一つです。

The Mandarin Oriental London - a landmark property of timeless heritage and one of IHS' proudest installations.



「メルセデス・ベンツ・スタジアム」 米国アトランタにあるこの素晴らしい建築の傑作は、最先端のデザイン、技術、操作性を要求され、私たちはそれを実現しました。

Mercedes-Benz Stadium - This stunning architectural masterpiece in Atlanta, USA, demanded cutting-edge design, technology and ease of operation - and we delivered.

トゥモロ TOMORROW

モジュール式で交換可能、適応性が高く美しいトゥモローシリーズは、数十年にわたる経験と情熱から生まれ、その頂点に君臨し続ける。

未来を見据えてデザインされたこのコレクションは、ホスピタリティをカスタマイズし、利益を上げ、革新的にすることを可能にします。

Modular, interchangeable, adaptable and beautiful, our Tomorrow Range is born from decades of experience and passion that keep us at the top of our game.

Designed with the future in mind, this collection allows you to customise, profit from and innovate your business' hospitality offering.

インルームダイニング

私たちのRevma/バッテリー技術は、ゲストに冷たいトーストを部屋で提供するという長年の問題をついに解決し、オンデマンドでバッテリー駆動のサービスを提供します。

会議 & 宴会

1台のテーブルですべてをまかなうことができます。ポップトップは、ベースモデルの会議用テーブルを数秒でさまざまなオプションに変身させることができます。「Tugger」を使用することで、スタッフが効率的かつ安全にテーブルを運搬・保管できるようにし、時間とコストを削減します。

buffet & ライブクッキング

「Rack Cube」と「Foldable Cool Cube」は、シームレスで感動的なbuffetとライブクッキングの演出への献身を続け、上質なおもてなしにふさわしいシュラウドコレクションを添えて、当社のこだわりを伝え続けています。これらのレンジは、オペレーションをよりフレキシブルに、より機動的にし、ゲストの体験を高めるために作られ、21世紀のサービスを新しいレベルへと押し上げます。

ビバレッジ

ドリンクサービスにも真剣に取り組んでいます。IHSのデザインは、ゲストを喜ばせ、スタッフに模範的なツールを提供します。IHSは、お客様のフード & ビバレッジサービスを総合的に考えます。

IN-ROOM DINING

Our Revma battery technology has finally solved the age-old issue of serving your guests cold toast in their rooms, offering them battery-powered service on demand.

CONFERENCE & BANQUET

One table really can do it all. The Pop Top converts a base model conference table into a myriad of different options in seconds. The Tugger will enable your staff to efficiently and safely transport and store the tables, saving time and money.

BUFFET & LIVE COOKING

The Rack Cube and the Foldable Cool Cube continue our dedication to a seamless and inspiring buffet and live cooking presentation, accompanied by a collection of shrouds that are fit for fine hospitality. Making operations flexible and more mobile and crafted to elevate your guests' experience, these ranges take your 21st century service to a new level.

BEVERAGE

We take your beverage service seriously. Our designs will excite your guests and provide your staff with exemplary tools. IHS takes a holistic view of all your food and beverage offerings.

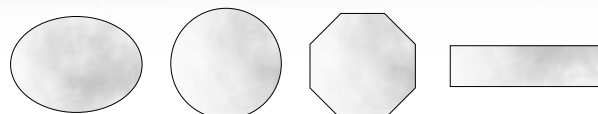
ロー・レンジ ROW RANGE





会議 & 宴会 | CONFERENCE & BANQUET

テーブルの新時代へ。
A new era in tables.



製品紹介 | OUR PRODUCT | トゥモロー・レンジ | TOMORROW RANGE



Conference & Banquet Pop Tops.

マルチテーブルオーバーレイ

テーブルの汎用性を最大限に高め、会議を数分で宴会に変更したり、会議用テーブルの座席数を増やしたりすることが可能。

さまざまな形やサイズのテーブルを購入する費用を抑え、長期的なコスト削減を可能にします。ポップトップは、ローラウェイ会議テーブルにしっかりと固定され、会場の運営に柔軟性と効率性をもたらします。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: ニック・ポリドロス & グレン・ベヴァン | Nick Polidoros & Glenn Bevan

Engineering: ニック・ポリドロス & グレン・ベヴァン | Nick Polidoros & Glenn Bevan

MULTIFUNCTIONAL TABLE OVERLAYS

Maximise the versatility of your tables, converting a conference to banquet in minutes or extend the seating capacity of your conference tables.

Spend less on a multitude of shapes and sizes and save more in the long-term by investing in a table that can shapeshift for you. Pop Tops securely attach to our Rollaway conference tables, providing venues with operational flexibility and efficiency.

楽に、安全に
持ち運びが可能。

Moving you
effortlessly and
safely.

Tugger

電動トランスポーター

ホスピタリティ・ロジスティクスの重い
フラストレーションから生まれた IHS
Tugger は、移動の際に究極の省エネを実現。

充電式の電気モーターを使用しており、どのレベルのスタッフでも操作できるように設計されているので、接続部分にトランスポートトロリーをクリックするだけで、簡単にテーブルを移動することができます。

労働安全衛生上のリスクを軽減し、設置時間を最小限に抑え、数千ドルのコスト削減を実現します。

Tugger

ELECTRIC TRANSPORTER

Born from the frustration of heavy
hospitality logistics, the IHS Tugger is the
ultimate energy-saver when it comes to
moving around.

Simply click transport trolleys onto its tail and effortlessly
move your tables using its rechargeable electric motor which
is designed to be operated by any level of staff.

Reduce Occupational Health and Safety risks, minimise set-up
times and save thousands.



Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros



活気と熱気を、料理のプレゼン
テーションに取り入れます。

Bring the hum and the heat of
the markets off the street and
into your food presentation.

Melbourne Convention & Exhibition Centre



ホーカー スタイルを 室内に。

Awning

ライブクッキングアクセサリ

「Awning」では、堅苦しい雰囲気や一般的な食事形態は一切排除し、驚きのある食事に。

取り外し可能な看板、バッテリー充電式ライト、マグネットパネルにより、調理場が劇的に変化し、あらゆるシーンに対応できます。

さらに、オーニングはリモコンで開閉でき、高さ制限のある場所でも操作可能です。

Bringing hawker street- style indoors.

Awning

LIVE COOKING ACCESSORY

Do away with formalities and typical dining formats - the Awning is all about the wow factor.

Removable signage, battery-charged lights and magnetic panels transform any cooking station into a theatrical hub that can be dressed for any occasion.

Furthering operational ease, the awning is retractable by remote control, allowing the station to manoeuvre any height restrictions.



Concept: Melbourne Conference & Exhibition Centre

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Engineering: グレン・ベヴァン & マイケル・ポリドロス | Glenn Bevan & Michael Polidoros





MELBOURNE CONVENTION AND EXHIBITION CENTRE

カスタマイズ可能なオーニングで、イベント会場を華やかに演出しましょう。きっとゲストの皆様を魅了することでしょう。

Create spectacle throughout your event spaces with our fully customisable Awning range. Your guests will be transported.

buffet & live cooking | BUFFET & LIVE COOKING

Buffets just got smarter.

E-label

DIGITAL NAMING DISPLAY

リアルタイムで情報を表示するワイヤレスの電子ラベルを使えば、印刷されたラベルやテントカードを手作りする手間を省くことが可能。

数秒でプログラムでき、カスタマイズ可能なフォントを備えたスマートで操作しやすいデジタルサインは、道案内やメニュー名、食事制限の表示などの作成時間を短縮します。

E-label

DIGITAL NAMING DISPLAY

Do away with printed labels and the laborious task of hand-crafting tent cards with our custom, wireless e-labels that display information in real time.

Programmable within seconds and featuring a range of customisable fonts, our sleek, easy-to-operate digital signs will save you hours creating wayfinding, naming menu offerings and highlighting dietary needs.





Concept: リヴィュ・ラリア | Liviu Raulea

Design: ニック・ポリドロス & ガビア・シン | Nick Polidoros & Gurbir Singh

Engineering: ガビア・シン | Gurbir Singh



buffet & live cooking | beverage | BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE

テーブルからキッチン、
そしてビバレッジまで
瞬時に変換します。

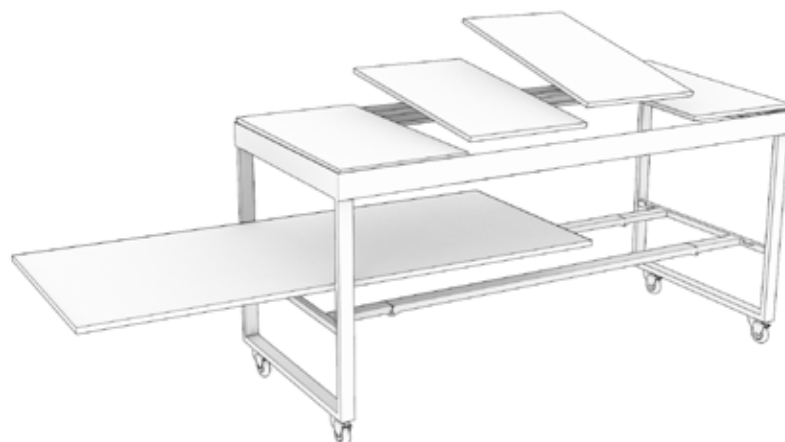
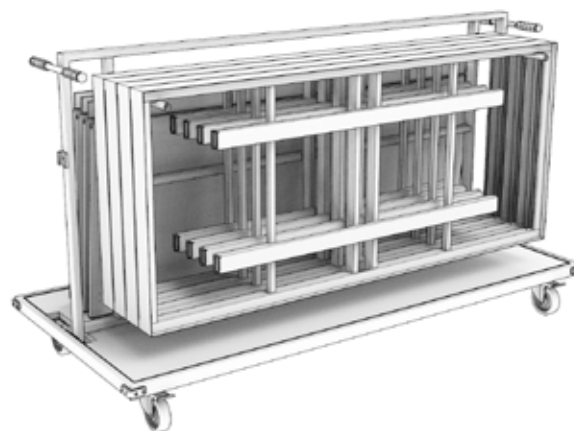
Convert from
table to kitchen
to beverage in
seconds.



「Foldable Cube」は、真のモバイルクッキングを体現しています。施設内のどこにでも設置でき、ゲストはそのシアターに魅了されます。

The Foldable Cool Cube epitomises true mobile cooking. Guests are enthralled by the theatre that can be created anywhere throughout a property.

Marriott Dead Sea Jordan Valley



Folding Cool Cube

交換可能な料理の革新

新しい機能性の発見

「Cool Cube」はよりクールになりました。挿入可能な機器、取り外し可能なスクリーン、リバーシブルのテーブルトップなどの機能はそのままに、完全に折りたたんで持ち運べるようになり、どんな環境でも機能するようになりました。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: グレン・ベヴァン & マイケル・ポリドロス | Glenn Bevan & Michael Polidoros

Engineering: グレン・ベヴァン & マイケル・ポリドロス | Glenn Bevan & Michael Polidoros

Folding Cool Cube

INTERCHANGEABLE CULINARY INNOVATION

A revelation in transitional functionality.

The Cool Cube just got cooler. With all the same capabilities for insertable appliances, detachable screens and reversible tabletops, it's now fully collapsible and transportable allowing for functions in any environment.

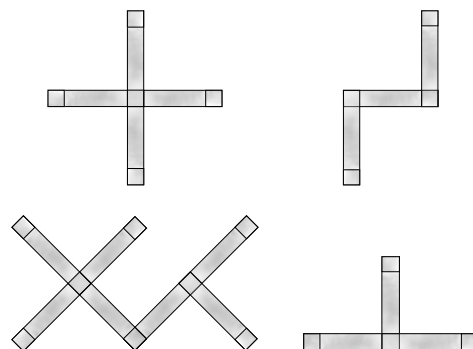
可動部、工具も必要ない。
究極のスピードと機動力。

No moving parts. No tools needed.
Just ultimate speed and mobility.



ブッフェ & ライブクッキング | ビバレッジ | BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE

注目を集める。
感動を生み出す。
Demand attention.
Create emotion.



Concept: クヌード・バンドガード | Knud Bundgaard

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Engineering: グレン・ベヴァン & マイケル・ポリドロス | Glenn Bevan & Michael Polidoros

製品紹介 | OUR PRODUCT | トゥモロー・レンジ | TOMORROW RANGE



Rack Cube

モジュラーケータリングシステム

他と差をつける。最高のもので。

棚板を交換でき、モバイルバッテリーで作動し、瞬時に空間の雰囲気やインタラクションを変えることができる「Rack Cube」は、世界中の有名な会場で定番になりつつあります。

タワーとシェルフを連結させることで、ユニークなレイアウトを実現します。ブッフェ、ライブクッキング、ビバレッジなど、あらゆる用途に対応する究極のマルチユース・デザインです。

Rack Cube

MODULAR CATERING SYSTEM

Stand out from the rest. With the best.

With interchangeable shelves, mobile battery operation and the ability to change the ambience and interaction within a space in seconds, the Rack Cube is becoming a staple in some of the most renowned venues across the world.

Create unique layouts by linking towers with shelves. The ultimate multi-use design, go from Buffet to Live-Cooking to Beverage – this system can do it all.



ブッフェ＆ライブクッキング | ビバレッジ | 会議＆宴会
BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE | CONFERENCE & BANQUET

新たなエレガンスを。
A new elegance.



製品紹介 | OUR PRODUCT | トゥモロー・レンジ | TOMORROW RANGE



Tapered Leg

デザインの多様性

私たちは、常に革新を求める。

レガシーシリーズの一部に、テーパードレッグを追加して生まれ変わりました。クラシックとコンテンポラリーが見事に融合したエレガントなデザインです。「Cross Cube」、「Rollaway」、「Deco」の各シリーズでご利用いただけます。シンプルなデザインにすることで、繊細な気品を演出できます。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Tapered Leg

DESIGN VERSATILITY

We are always looking to innovate.

We gave some of our Legacy range a makeover by adding the tapered leg. This elegant feature is the perfect combination of classic and contemporary design. Available in the Cross Cube, Rollaway and Deco ranges. Sometimes it is the simplest design change that can create a delicate touch of class.

MGM RESORT NATIONAL HARBOR WASHINGTON DC

ナショナルハーバーは
競争が激化するイベント
市場の中で際立った存在に
なりたいと考え、1,500台
以上のIHS機器を個別に
導入しました。

MGM National Harbor
wanted to stand out
from the increasingly
competitive event market
and installed over 1,500
individual pieces of IHS
equipment.





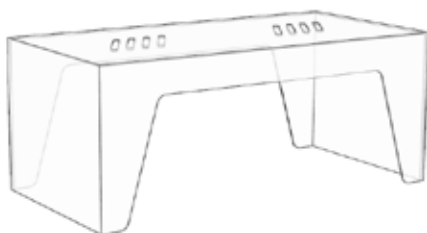
料理の芸術性を 安全に額装する。 Safely frame your food artistry.

Guards and Shrouds

buffet & dining protector

世界トップクラスのシェフたちとのコラボレーションで生まれたシュラウドとガードのコレクションは、まるで目に見えていないことを念頭に置いて設計。

私たちは料理の芸術的な美しさを理解しています。だからこそ、これらの製品は料理の楽しさを演出しながら、お客さまの安全を守り、料理を清潔に保つために作られているのです。ホットサービス、コールドサービスの両方にご利用いただけます。



ボックスガード
Box guard



ドームガード
Dome guard



ウェーブガード
Wave guard

Guards and Shrouds

BUFFET AND DINING PROTECTORS

Created with some of the world's best chefs, our shrouds and guards collection have been designed with invisibility in mind.

We know the fine artistry that goes into food design, which is why these products are crafted to let culinary delight take centre stage while keeping customers safe and food clean. Available for both hot and cold service.



Conservatory at Crown Melbourne

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Engineering: ガビア・シン | Gurbir Singh



buffet & live cooking | 会議 & 宴会
BUFFET & LIVE COOKING | CONFERENCE & BANQUET

ゲストにくつろいで
いただくために。
Make your guests
feel at home.





Distressed timber

色と仕上げ

IHSの定番商品であるディストレストウッド仕上げは、空間に温もりと住まいのような雰囲気を出すために開発。

豊富なカラーバリエーションで、あらゆるデザインに対応します。業界屈指の職人技をぜひご体験ください。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

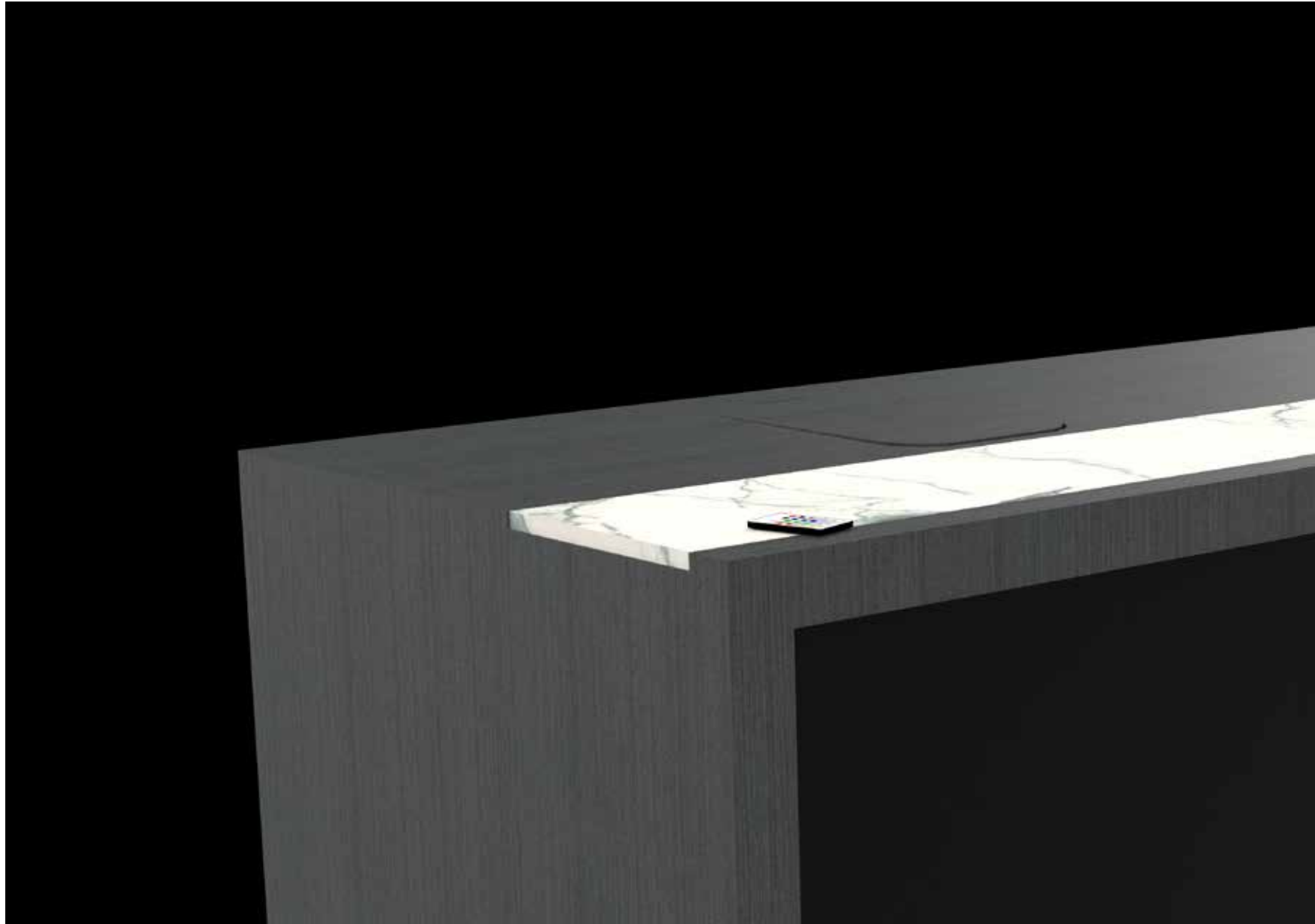
Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Distressed timber

COLOURS AND FINISHES

We've taken some IHS classics to another realm with distressed wood finishes that give spaces a warm, residential feel.

Choose from our extensive range of colours to meet any design brief. Experience some of the finest artisanal workmanship the industry has to offer.



ビバレッジ | ブッフェ & ライブクッキング
BEVERAGE | BUFFET & LIVE COOKING

**格納式のアクションステーションは、
他に 類を見ないマルチユースを実現。
Take service to
another level.**



Retractable Action Station

多目的 ポップアップカウンター

格納式のアクションステーションは、他に類を見ないマルチユースを実現。

ビュッフェ、バー、クレデンザとして使用できます。これほどまでに機能的なステーションは他にありません。リモコン操作で内部から天板が上昇し、バーの棚やくしゃみガードにすることもできます。ユニークなサービスセッティングをスタッフに提供し、シアター要素を加えて、ゲストを驚かせましょう。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Engineering: グレン・ベヴァン | Glenn Bevan



buffet & ライブクッキング | BUFFET & LIVE COOKING

サービスとエンターテイメントの 究極の融合を実現。

The ultimate blend of service and entertainment.

Media Table

PORTABLE SMART TV

映像と動きの力を次のイベントへ。

ビデオリール、写真、ロゴ、マーケティング資料など、クライアントのイメージやプロフィールを反映させるために、設定をカスタマイズできます。スクリーンは、お客様のニーズに合わせて、上部または前方に設置することができます。また、輸送中の飛散や傷を防ぐため、安全対策が施されています。

Media Table

PORTABLE SMART TV

Bring the power of image and motion to
your next event.

Customise settings to reflect your clients' image and profile – video reels, photographs, logos and marketing collateral. The screens can be top or forward-mounted to suit your needs. The units are safety-proofed to prevent shattering and scratching in transit.





クラウンは20年以上にわたってメルボルンのラグジュアリー部門の宝石として君臨してきました。私たちは、彼らの非の打ち所のないサービス水準をつくりあげるために、設立当初から彼らのパートナーとして協力してきました。

Crown has been the jewel in Melbourne's luxury sector for over 20 years. We've partnered with them from the very beginning to create their impeccable standards of service.

Interactive Table

デジタルタッチスクリーン

ゲストの体験をまったく新しい次元に引き上げる。

インフォメーションデスクからメニューディスプレイへ。当社の「Interactive Table」は、スクリーンを保護し、お手入れが簡単な耐久性のある表面で、頻繁な使用にも耐えられるように設計されています。

Concept: ラッセル・クランプ | Russell Clamp

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Interactive Table

DIGITAL TOUCH SCREEN

Add a whole new dimension to your guests' experience.

An information desk one minute, a menu display the next. Our Interactive Table is designed with screen protection and an easy-to-clean durable surface that will withstand frequent use.

カンファレンス & バンケット |
buffet & ライブクッキング |
インルームダイニング
CONFERENCE & BANQUET |
BUFFET & LIVE COOKING |
IN-ROOM DINING

完全なコードレスの 自由を実現。 Complete cordless freedom.

Revma

モバイルバッテリーオペレーション

他の産業界が充電式バッテリーソリューションを採用する中、なぜホスピタリティーは変わらずにいるのか？

私たちは、コードレス技術の進歩を最大限に活用するために Revmaを開発しました。IHSはそれを最初に実現し、私たちは遠隔地での飲食店経営の道を切り開き続けています。柔軟性と自由度が、このイノベーションの核心です。見苦しく危険なコードから解放され、Revmaを使えば、どんな場所でも究極に信頼性の高いバッテリーオペレーションが可能になります。

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros



パークロイヤル・メルボルン空
港でコードレス・バッテリー・
ライブ・クッキングを実施
Cordless battery live cooking at
Parkroyal Melbourne Airport

ビュッフェ - いつでも、どこでも、
屋内でも屋外でも、ビュッフェを
設置することができます。

BUFFET - SET UP A BUFFET ANYTIME,
ANYWHERE, INDOORS, OR OUT.



タガー - 機器の移動、設置、運搬を簡単に。

TUGGER - MOVE, SET UP AND TRANSPORT
YOUR EQUIPMENT EFFORTLESSLY.



トースター - ルームサービスの
冷たいトーストは
もうやめましょう。

TOASTER - NO MORE COLD TOAST IN
ROOM SERVICE.



ライブクッキング - いつでも、
どこでも、料理シアターを。

LIVE COOKING - CREATE CULINARY
THEATRE ANYWHERE, ANYTIME.



REVMAのテクノロジーの核心は、柔軟性です。

FLEXIBILITY IS AT THE CORE OF OUR REVMA TECHNOLOGY.

Concept: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Design: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

GAYLORD NATIONAL
RESORT AND CONVENTION
CENTER, FORT WASHINGTON,
MARYLAND, USA

世界最高峰のデスティ
ネーションに選ばれ、
そのラグジュアリーを
実現する。

Selected by the world's
finest destinations to
bring their luxury to life.





50,000平方メートルを超えるイベントスペースには、巧みなサービスソリューションが必要です。当社の会議・宴会・ビュッフェテーブルとアクションステーションは、米国メリーランド州のゲイロード・ナショナル・リゾート＆コンベンションセンターによって厳選されたもので、シームレスなセットアップとバックダウン、美しいゲストの体験を可能にします。

Over 50,000 sqm of event space requires clever service solutions. Our conference, banquet and buffet tables and action stations have been hand-selected by the Gaylord National Resort & Convention Center in Maryland, USA, enabling seamless set-up and pack-down and a beautiful guest experience.

私たちは、
おもてなしの心を
大切にしています。

We live and breathe
hospitality.







私たちは協力します。
私たちは創造します。

We collaborate.
We create.

レガシー LEGACY RANGE

贅沢なものだと思われるかもしれませんが、品質には自信があるのです。

インルームダイニング

ルームサービスは、IHSの画期的なイノベーションが始まった場所です。だからこそ、IHSは市場で最も豊富なオリジナルIRD製品群を誇っています。

会議・宴会

この分野における私たちのデザインは、業界の運営方法を変え、本格的な節約とコスト削減のためのリネンフリーのバンケットおよび会議ソリューションのパイオニアとなっています。他社が真似をしても、その方法を理解しているのは私たちだけです。

ビバレッジ

私たちは、ドリンクソリューションにも最大限の配慮をしています。バーやバックバーなど、屋内外を問わず、スタイリッシュなセッティングを実現するためのアイテムを取り揃えています。

buffetとライブクッキング

私たちは、デザインがいかにパフォーマンスに影響を与え、五感を刺激し、投資に対する驚異的なリターンでお客様の収益を上げることができるかという情熱的な研究の一環として、何十年にもわたってテーブルサイエンスの技術を習得してきました。

You may think you can't afford us, but quality is priceless.

In-room dining

Room service is where the groundbreaking innovations began for IHS and because of this, we're proud to boast the most extensive suite of original IRD products on the market.

Conference and banquet

Our designs in this space have re-shaped the way the industry operates, pioneering naked banquet and conference solutions for serious savings and money-making. Others imitate it, but only we truly understand how to deliver it.

Beverage

We invest as much thought into beverage solutions. Our range of bars and back bars allows you to create a stylish setting anywhere, indoors and out.

Buffet and live cooking

We've been mastering the art of table science for decades as part of our passionate study of how design can affect performance, excite the senses and move your bottom line with an astounding return on investment.



ンジ





インルームダイニング 前例のないルームサービスの イノベーション。

ルームサービスは、私たちにとってすべてが始まった場所です。完璧なトrolleyを見つけるという挑戦から、私たちはまだ発明されていないものを追求し始め、根本的なデザインの欠点を克服しました。

このことが、何十年にもわたって私たちのデザインとエンジニアリングのアプローチに反映され、インルームダイニングの革新的なレガシーを築き上げてきたのです。

トレイからラック、トrolley、パトラーまで、このシリーズはサービスのすべての動作を美しくするために丹念に作られています。

「ルームサービスは決して妥協の産物ではない」という私たちの指針に基づき、私たちはインルームダイニングの可能性を大きく広げ、ホスピタリティにおいて非常に収益性の高い存在へと変貌させました。

知的で思慮深く、軽快で味わい深いこのシリーズは、「常識に囚われていない」や「伝説的」と評され、最も多くの賞を受賞したシリーズの一つです。

BUTLER

FREEFOLD

FREEHEAT

T-FOLD

RESORT

CADDY

ハイエンドなコラボレーションは、私たちが最も誇れる瞬間です。ドバイのデザインアイコン、アルマーニとのコラボレーションにより、大好評であったバトラーインルームダイニングシステムが生まれました。

Our high-end collaborations are our proudest moments. Working with design icon Armani in Dubai brought to life our much-lauded Butler In-Room Dining System.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

5つ星のサービスで、
王室のおもてなしを。

5-star service
delivering the royal
treatment.

製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE



Concept: カーサ・アルマーニ | Casa Armani
Design: カーサ・アルマーニ | Casa Armani
Engineering: ニック・ポリドロス | Nick Polidoros

Butler

VIPサービングモジュール

カーサ・アルマーニとのコラボレーションで生まれたこの完璧なサービスシステムは、まさに世界最高峰。

私たちは、ルームサービスがレストランのようなもので、パリッとしたリネン、美しい銀食器、ホワイトグローブサービスなど、ラグジュアリーに満ちていた時代を取り戻そうと努めました。ルームサービスはもう妥協の産物ではなく、ゲストの滞在を彩る思い出の一品になるはずです。

飲み物から食事まで、おもてなしのニーズが変化する中で、セレブリティにふさわしいデザインに仕上がっています。

Butler

VIP SERVING MODULE

Designed in collaboration with luxury extraordinaire Casa Armani, this flawless service system truly is one of the world's greatest.

We strove to bring back the heady days when room-service was a restaurant-like experience, full of theatre and luxury - the flutter of crisp linen, beautiful silverware and white glove service. Room service will never again be a compromise, but a memorable feature of your guests' stays.

Crafted to move with shifting needs of hospitality, from beverages to full meal service, this is a design feat worthy of its celebrity status.

インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Freefold

モバイルサービストローリー | MOBILE SERVICE TROLLEY

インルームダイニングのエレガントな定番商品。

人間工学に基づいたデザインと5インチの精密キャスターを備えた「Freefold」は、サービスエリアやゲストルームの廊下を楽に移動することができます。

An elegant staple in any In-Room Dining department.

Featuring ergonomic design and 5" precision castors, the Freefold effortlessly glides through your service areas and guest room corridors.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Caddy

モバイルフードストレージ | MOBILE FOOD STORAGE

ルームサービスシステム全体を安全に収納することができ、5つ星のサービスの提供が可能。

Caddyは、エネルギー効率と電気的安全性を備えています。オプションのタイマー技術により、最も忙しいサービス時間帯でもウォーマーをすぐに稼働させることができます。

Deliver 5-star service with our well-organised safe housing for your entire room service system.

The Caddy provides energy efficiency and electrical safety. Optional timer technology ensures that warmers are ready to go during your busiest service windows.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Freeheat

モバイルフードヒーティング | MOBILE FOOD HEATING

国際的な食品安全基準に基づいて設計されたフリーヒートは、最も長い安全な温度帯を維持する。

UL 認証を取得し、清掃がしやすい棚、レディライト、スマートな保温機能を備えたフリーヒートは、モバイルヒーティングシステムのベンチマークとなっています。スタイリッシュな仕上げのウォーマーは、インテリアを引き立て、ゲストにインダストリアルな印象を与えることはありません。

Designed to the highest international food safety standards, our Freeheat maintains the longest safe-serving temperature zones.

UL certified and featuring easy-clean shelving, a ready light and smart heat retention, the Freeheat is the benchmark in mobile heating systems. The stylish finishes of the warmer will complement your interiors and not present an industrial look to your guests.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Buggy Box

リゾート・フードデリバリー | FOOD DELIVERY FOR RESORTS

リゾート地において、これ以上のものを求めるのは無用。

バギーボックスは、電動カートの荷台に載せて、プライベートヴィラ、水上宿泊施設に確実に配達することができます。どこでも美味しい食事を提供することができます。

Why should resorts settle for less?

Sitting on the back of electric carts, the Buggy Box allows you to reliably deliver to private villas, bures, and over-water accommodation. Provide fine dining anywhere.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Z-Rack

トレイデリバリーシステム | TRAY DELIVERY SYSTEM

持ち運び、配送、保管に最適なシステム。

トレイを簡単に保管し、必要な温度で料理を届けることができます。

棚板は取り外し可能なワイヤー製で、食品の滞留を防ぎ、衛生的です。棚の高さを調節できるので、配送の規模に合わせることができます。

The perfect holding, delivery and storage system.

Store your trays with ease and deliver food at its required temperature.

Detachable wire shelves ensure exceptional levels of hygiene by preventing food build-up. Adjustable shelf heights cater to the scale of your delivery.



インルームダイニング | IN-ROOM DINING

Smart Tray

ダイニング & サービストレイ | DINING & SERVICE TRAYS

耐久性と高級感のあるサービスの融合。

このトレイは、ホスピタリティの専門家が設計したものであり、そのため、破損した場合のコストを考慮し、落としても安心です。

また、ラミネート、アクリル、ゴムなど、さまざまな素材を使用することができ、スタイリッシュな外観も損ないません。

Durability meets luxury service.

Designed by hospitality experts who know the fast-paced demands of the industry and the cost of damage, this is a tray you can drop without worry.

Featuring injected polyurethane (Rock edge™) to prevent chipping and splintering, our smart trays offer a range of inserts such as laminate, acrylic, and rubber without compromising their stylish appearance.





Zラックとフリーヒートを組み合わせれば、最適な温度でトレイサービスを提供することができます。

Combine the Z-rack with the Freeheat to deliver tray service at its optimal temperature.



Xiloシリーズは、温かみのある木目調の仕上げで、会議室にぬくもりのある印象を与えます。ザ・ランガム・ニューヨークにて紹介されました。

The Xilo range gives your meeting rooms a more pared-back, residential feel with warm timber finishes, showcased here at The Langham New York.



カンファレンス & バンケット 可動部分が織りなす 完璧なシンフォニー。

リネンフリーの先駆けとなったシステム。

何千年もの間、人々は食卓を囲んで語り合い、世界を変えるようなアイデアを練り上げてきました。

ROIとサステナビリティを念頭に置いて作られた私たちの製品は、リネンのコストを大幅に削減し、水とエネルギーの消費量も毎年削減しています。

当社の会議・宴会システムは、細部に至るまで驚くほどのこだわりを持って、ハイレベルな使用にも耐えうるよう開発されており、その美しさも際立っています。

収納や持ち運びにも配慮されているため、今後何年にも渡って末永くお使いいただけるテーブルです。

ROLLAWAY

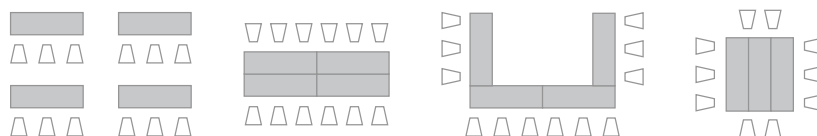
T-FOLD

XILO

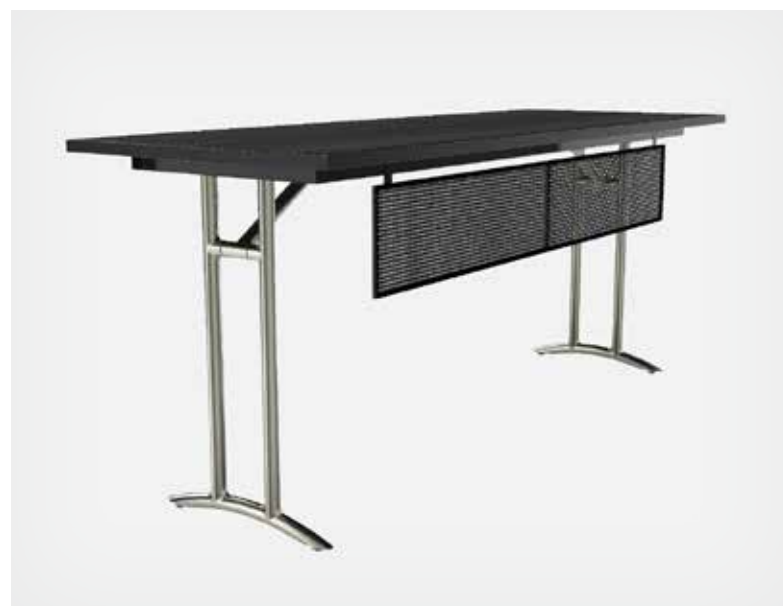


会議 & 宴会 | CONFERENCE & BANQUET

リネンフリーテーブルを
長く使っていただくため
サイエンスの粋を集結。
Mastering the science
behind long-term
linen-free tables.



製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE



Rollaway

会議 & 宴会用テーブル

リネンフリーの演出は、私たちが30年以上前に開拓したスタイルで、それ以来、世界の一流ホテルやイベントスペースで、運用コストを数千ドル単位で削減してきました。

持ち運びが不要で、ハンドリングのスピードが5倍速くなったテーブルです。エッジは、さまざまな形状のテーブルをシームレスにつなげることができるように設計されています。会議室やモダンなスクエアダイニングなど、さまざまなシーンでご利用いただけます。

テーブルの揺れは起こりません。

Rollaway

CONFERENCE & BANQUET TABLES

Naked presentations are a style we pioneered over three decades ago and have since gone on to save some of the best hotels and event spaces in the world thousands in their operational costs.

It's a table that never needs carrying and whose speed of handling is five times faster. The edges are designed to provide seamless linking of tables over a myriad of configurations. Create imaginative conference set-ups or provide a modern square dining experience.

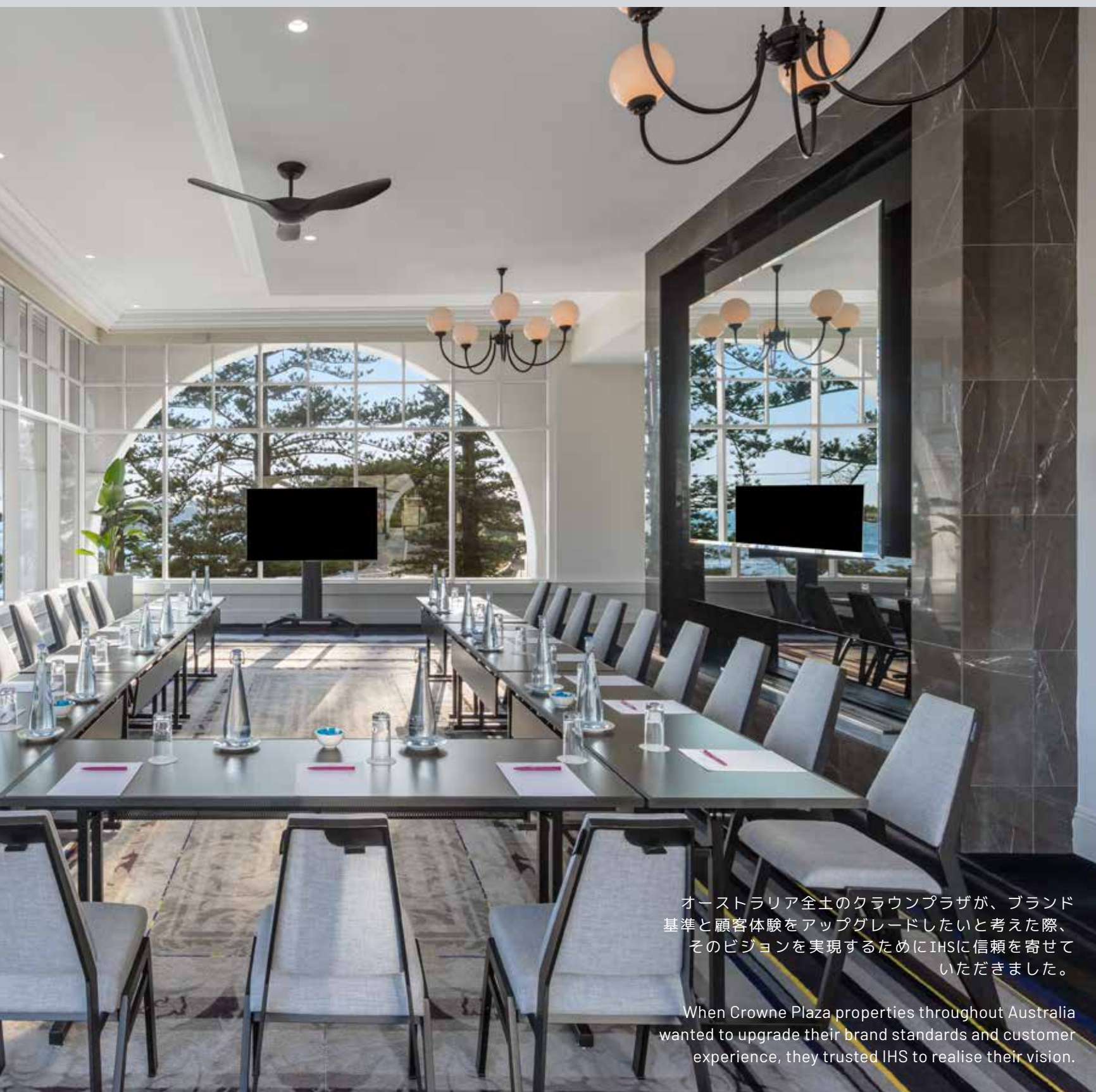
These tables does not have an inch of sway or rock.

CROWNE PLAZA TERRIGAL

世界、国内でも
最高のコラボ
レーションを
実現。

Collaborating
with the best in
the world and
at home.





オーストラリア全土のクラウンプラザが、ブランド基準と顧客体験をアップグレードしたいと考えた際、そのビジョンを実現するためにIHSに信頼を寄せていただきました。

When Crowne Plaza properties throughout Australia wanted to upgrade their brand standards and customer experience, they trusted IHS to realise their vision.

会議 & 宴会 | CONFERENCE & BANQUET

T-Fold

多目的会議テーブル | MULTI-PURPOSE CONFERENCE TABLE

**ロールイン、設置、そして優れた安定性
で所定の位置に固定。**

完成度の高い技術で作られたチルトトップテーブルです。

オプションの電源機能、ケーブルマネジメント、モデスティパネルを備えたT-Foldは、エグゼクティブスイートや小規模なイベントに最適です。

**Roll in, set-up and lock into place with
superior stability.**

A tilt-top table that has been engineered to perfection.

With optional power capabilities, cable management and modesty panels, the T-Fold is ideal for executive suites or smaller events.



製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE

会議 & 宴会 | CONFERENCE & BANQUET

Xilo

ミーティング・バンケットテーブル | MEETING AND BANQUET TABLE

折りたたんで簡単に収納できる、世界初の天然木材テーブル。

レジデンタルスタイルのテーブル「Xilo（キシロ）」は、より親密なミーティングのために、より控えめなセッティングを行うのに適しています。

安定性に優れ、オプションのビルトインパワーで21世紀の要求に応えます。

A world-first natural timber table that folds and stores with ease.

Our residential-style Xilo table is perfect for a more pared-back, organic set up for those more intimate meetings.

While offering impressive stability, optional built-in power meets 21st century demands.



エッフェル塔を望むハイアット リージェンシー パリ エトワールでは、クラシックなクロスキューブが気軽なエレガンススタイルを演出します。

Our classic Cross Cube meets effortless elegance, overlooking the Eiffel Tower at the Hyatt Regency Paris Etoile





buffet & ライブクッキング テーブルサイエンスと マルチユースの達人。

エレガントなアンサンブル、内輪の集まりから大規模なガラパーティや華やかなイベントまで、当社のbuffetとライブクッキングレンジは、あらゆる限りのイベントスペースを、投資に対する驚異的なリターンで一変させるよう設計されています。

生産性の向上させ、設置・撤収のコスト削減、創造性を発揮することができます。
アーティスティックなガラス、ベニヤ、オニキス、ラミネートのテーブルトップが揃ったショーピースで、ぜひゲストを魅了してください。
高級家具と業務用機器の融合がここにあります。

CROSS
CUBE

CHIC
CUBE

COOL
CUBE

DECO
CUBE

滑らかな曲線を描くアーチ型レッグデザインは、モダンにもクラシックにも、どんなインテリアにもマッチします。キプロスのリマソール、パークレーン ラグジュアリーコレクション リゾート＆スパで展示されています。

The smooth curves of our arched leg designs adapt to any décor – modern or classic. On show here at Parklane Luxury Collection Resort & Spa, Limassol, Cyprus.

ブッフェ＆ライブクッキング | ビバレッジ
BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE

折りたたみ式のスマートなデザイン。
Smart foldable design.



製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE



Cross Cube

buffet・カクテルテーブル

さまざまな用途に使える、まったく新しいテーブルの世界。

世界でも有数の壮大なイベント空間を提供してきた私たちは、主催者やゲストの要求を満たすために何が必要かを知っています。そのため、クロスキューブは、収納と持ち運びのしやすさを踏まえて設計されています。私たちのソリューションは、お客様の投資を保護し、利益を生み出します。

クロスキューブは、buffetコレクションの中で最も人気のあるシステムで、リバーシブルのテーブルトップ、長きに渡るリネンフリーのデザイン、柔軟性、カスタマイズ性を備えています。簡単に持ち運びができ、10分以内に300人以上のゲストにサービスを提供できるようになります。模倣品が出回っていますが、私たちの設計をマスターしているところはありません。

Cross Cube

BUFFET AND COCKTAIL TABLES

A whole new world of greater, multi-use tables.

We have furnished some of the grandest event spaces in the world and know what is required to meet the demands of organisers and guests alike. That's why the Cross Cube has been engineered with logistical ease and storage in mind. Our solutions protect your investment and generate profits.

The hero of our buffet collection, the Cross Cube is the world's most popular system and provides reversible tabletops, long-term linen-free design, flexibility and customisation. Roll in with ease and within 10 minutes you are set up to serve over 300 guests. Others have copied it, but none have mastered it.

HILTON LONDON TOWER BRIDGE

ヒルトン・インターナショナルが
リネンフリーのビュッフェに
革命を起こしたときには、
ヒルトンタワーブリッジはいち早く、
モダンでエレガントな美しさで
ブランドスタンダードを
高めようとしていました。

When Hilton International revolutionised
their buffet presentations by going
linen-free, Hilton Tower Bridge was
among the first to elevate their brand
standards with a modern, yet elegant
aesthetic.





buffet & live cooking | beverage
BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE

Chic Cube

buffet table, nest table, cocktail table
BUFFET, NESTING & COCKTAIL TABLES

**超モダンなスタイルと建築的なエッジが
完璧なコントラストを描く場所。**

Chic Cubeは、周囲の環境に合わせて、オニキス、石、木目、ガラス、ラミネートをカスタマイズすることが可能です。あらゆる飲食業務において、美しい空間とサービスをさらに向上させるのに最適化します。持ち運びや保管も簡単です。

**Where ultra-modern style contrasts
perfectly with an architectural edge.**

An interior designer's dream, our Chic Cube comes with customisable onyx, stone, woodgrain, glass and laminates to match its surroundings. The perfect aesthetic and service addition across all food and beverage operations. Easy to transport and store.



Hilton Sydney

製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE

buffet & live cooking | beverage BUFFET & LIVE COOKING | BEVERAGE

Cool Cube

buffetテーブル、ネストテーブル、ライブクッキングテーブル
BUFFET, NESTING & LIVE COOKING TABLES

上質な家具と快適な操作性の融合。

buffetの準備を整えれば、あとはサーブするのみ。テーブルトップは、ガラス、ベニヤ、オニキス、ラミネートなど、さまざまな素材からお選びいただけます。また、挿入可能な機器を使用すれば、buffetからライブクッキングに切り替えることもできます。

数秒で設置が完了し、会場に足を踏み入れれば、その威容を目の当たりにすることができます。

Fine furniture meets effortless operation.

Pre-prepare your service back-of-house and discreetly glide your presentation into your service area. Interchangeable tabletops are available in glass, veneer, onyx or laminate – or use our insertable appliances to transform from buffet to live cooking.

Set up in seconds, roll in and show off.



Langham Melbourne



ブッフェ & ライブクッキング | BUFFET & LIVE COOKING

優雅なアールデコと
モダンなエッジ。

Art deco elegance
with a modern edge.



製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE



Deco Cube

ブッフェテーブル、ネストテーブル、ライブクッキングテーブル

フロント・オブ・ハウスのエレガントな主役。

細部まで作り込まれたこのデザインは、特に歴史的建造物にエレガントな雰囲気をもたらします。

デコキューブは、他のキューブシリーズと同様に、様々な用途に使用することができ、天板は石材とラミネートから選ぶことができます。最も美しい家具と称されるデコキューブは、ゲストが自分用に欲しがることでしょう。



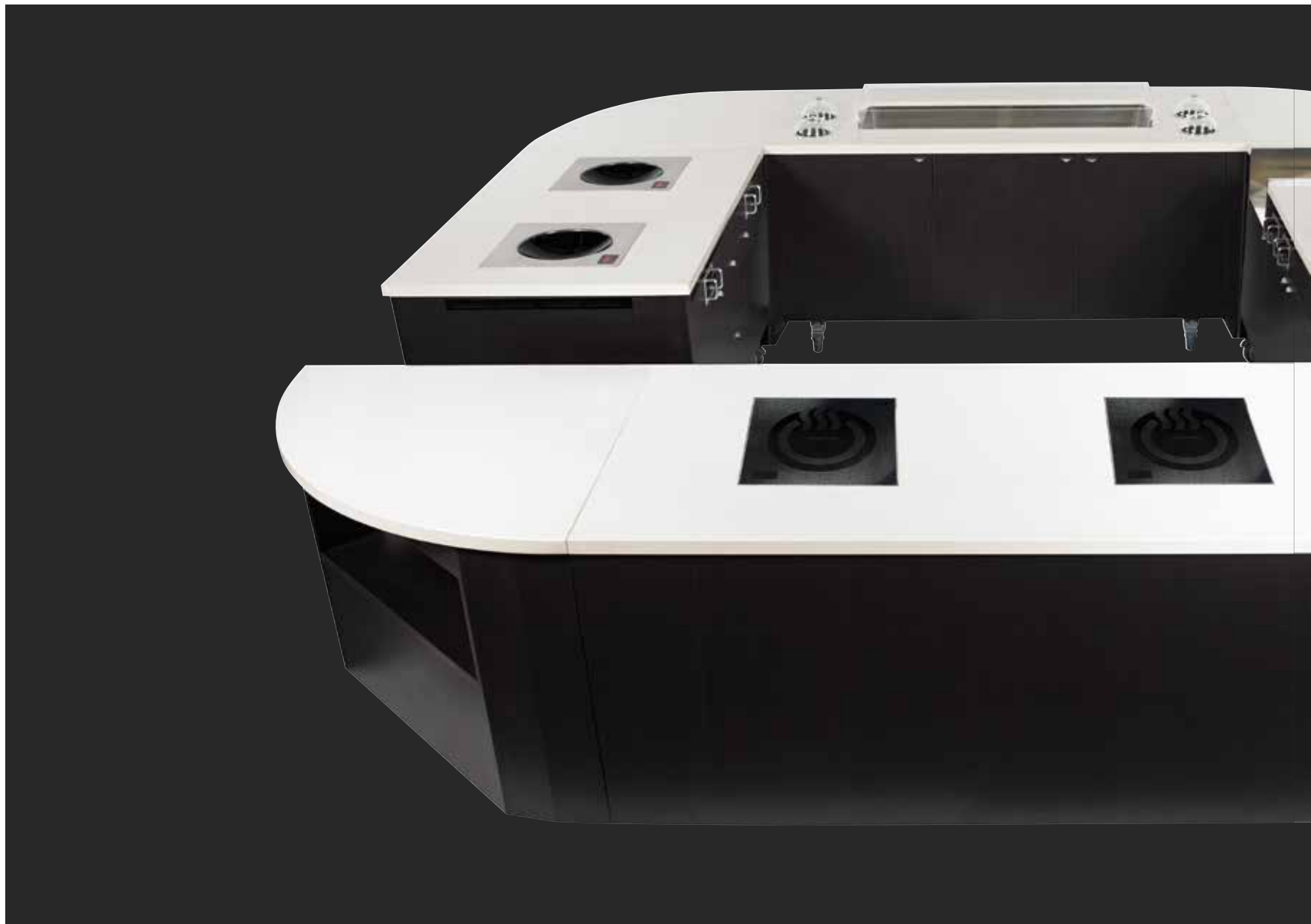
Deco Cube

BUFFET, NESTING & LIVE COOKING TABLES

The elegant star of our front-of-house offering.

Crafted down to every detail, this design brings a taste of elegance into any space, especially heritage properties.

The Deco Cube offers all the multi-use benefits of our other Cube ranges and sports fluted fascia and chamfered tops available in stone and laminate. Touted as our most beautiful piece of furniture, your guests will want one for themselves.



buffet & live cooking | BUFFET & LIVE COOKING

商業的な機能と
デザイナーリックを両立。

Commercial
capabilities with
designer looks.

製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE





Four Seasons Ten Trinity

Action Stations

モバイルキュリナリーソリューション

制限のないケータリング。

ゲストに感動を与えるおもてなし料理を提供するために、考えるすべての料理要件を備えており、あらゆるイベントで必要とされるものです。

アクションステーションは、buffetのプレゼンテーションのための美しいキャンバスとなり、デザインや予算に合わせたカスタマイズが可能です。屋内だけでなく、屋外での使用にも耐えられるように設計されています。

Action Stations

MOBILE CULINARY SOLUTIONS

Cater without restriction.

Featuring every conceivable culinary requirement to provide front-of-house cooking to impress your guests, this is what you need at every event.

The Action Stations also provide a beautiful canvas for your buffet presentation with fully customisable options to suit any design or budgetary considerations. Crafted to withstand outdoor as well as indoor use.

Modular Beverage Solutions

お料理の演出に合わせて、
簡単にお飲み物を
提供することが可能。

Effortless beverage
service to match your
culinary presentations.

バーやバックバーは、ゲストのおもてなしをさらに華やかに演出します。

ブレイクアウトルーム、ロビーバー、プールサイドのカクテルなど、どのような環境にも対応できるよう、カスタマイズが可能です。

このシリーズは、ブッフェやライブクッキングのデザインを引き立てるだけでなく、単独でも存在感のあるものとしてお使いいただけます。

Our bars & back bars add even more glamour to your guest offerings.

Be it a break-out room, lobby bar or poolside cocktails, our bars can be customised to operate in any environment.

This range will complement our buffet and live cooking designs or stand alone as statement pieces.





まるでどこにでもあるかのようなモバイルバー。セントレジス
サンフランシスコでは、クロスキューブのカクテルテーブルと
組み合わせて、さまざまなイベントスペースとゲストの体験を
高めています。

The mobile bar that looks like it belongs anywhere. The St Regis
San Francisco combine it with our Cross Cube cocktail tables to
create a versatile event space and heightened guest experience.

ビバレッジ | BEVERAGE

Front & Back Bars

モジュラービバレッジソリューション | MODULAR BEVERAGE SOLUTIONS

ミックス、シェイク、ミストなど、どのようなイベントでも簡単に行うことができます。

プレミアムなサービスを提供するために、スタッフにツールを提供しましょう。カクテルの材料をディスプレイしたり、グラスを見せたり、ドリンクを演出するためのスペースを作ることができます。

また、ブッフェのセットに取り入れたり、部屋の仕切りとして使用したりと、想像力次第でさまざまな使い方ができます。

Mix, shake and stir your way effortlessly through any event in any area of your property.

Provide your staff with the tools to ensure premium service. Display your cocktail ingredients, show off your glassware or create spaces for beverage theatrics. These unique units can also be incorporated into your buffet set-up or even used as room dividers - the possibilities are only limited by your imagination.



製品紹介 | OUR PRODUCT | レガシーレンジ | LEGACY RANGE



バーでのサービスを、文字通りまったく新しい次元に引き上げます。フルカスタマイズができ、持ち運びが可能で、かつスマート。シカゴのペニンシュラホテルで展示中されています。

Taking bar service to a whole new level - literally.
Fully customisable and transportable, and sleek.
On show here at the Peninsula Chicago.



責任を持って、 利益に貢献します。

あなたの利益と地球を守る

私たちは、設立当初から環境保全に配慮した設計を行っています。素材の選定から、お客様が水やエネルギーの使用量を削減できる方法の開発まで、地球への影響を最小限に抑えるための努力を続けています。

植林木

私たちのデザインでは、天然木の代わりに、「Good Environmental Choice Association」に認定された、成長の早いハイブリッドパインの植林地から産出されたMDFを使用しています。またグリーン購入法や、環境に配慮した梱包材を使用しています。

クロームよりステンレススチール

私たちは資源を浪費するクロムメッキやパウダーコーティングではなく、リサイクル可能なステンレスを選ぶよう、お客様に呼びかけています。環境にやさしいだけでなく、ステンレススチールは耐久性に優れ、時を経ても変わらない美しさを備えています。私たちの製品は、埋立処分される運命ではなく、長期的に使用できるように設計されています。

エネルギー

IHSのデザイナーは、省エネルギーと廃棄物削減の方法を常に考えています。リネンフリーの会議室や宴会場では、リネンの洗濯にかかるコストを削減することができます。

Rollawayシリーズは、パートナーであるメルボルン・コンベンション&エキシビション・センターの環境格付け6つ星の達成に貢献しました。

時代を超えたデザインによる サステナビリティ

私たちが手がける製品はすべての製品は、今後何年にもわたってシームレスに動作・保管できるように設計・製造されています。時代を超越したデザインは、流行に左右されない機器となることでしょう。

また、マルチユースな設計により、不必要な製品を購入することがありません。

Profits can be achieved responsibly...

Saving your bottom line and the planet

Environmental innovation has been a central consideration to how we design from day one. From material selections to developing ways our clients can reduce their water and energy use, we're continually working to minimise our impact on the planet.

Replantation wood

We select our materials carefully. Instead of native timbers, our designs use MDF generated from quick-growing hybrid pine plantations approved by the Good Environmental Choice Association. We source green-rated vendors and use environmentally-conscious packaging.

Stainless steel over chrome

We rally our clients to choose recyclable stainless steel over resource-guzzling chrome and powder-coated options. As well as being environmentally friendly, stainless steel offers durability and aesthetic appeal that stands the test of time. Our products aren't destined for landfill – they're designed for the long-term.

Energy

IHS designers are constantly looking at ways to conserve energy and reduce waste. Our naked conference and banqueting ranges provide linen-free operations which eliminates the ongoing costs that would be associated with laundering.

The Rollaway range helped our partner, Melbourne Convention & Exhibition Centre, achieve its 6 star green environmental rating.

Sustainability through timeless design

Everything we do is designed and manufactured to operate and store seamlessly for years to come. Timeless design will see the equipment transcend trends that come and go.

The multi-use aspect of our designs ensures that you are not buying unnecessary products.

知的財産 Intellectual Property



Rack Cube
ケータリングタワー
Catering tower



Caddy
テーブルトラック
Table truck



Freefold
折りたたみ式サービストロリー
Folding service trolley



T-fold
サービストロリー
Service trolley



Cross Cube
テーブル&テーブルベース
Table and table base



誰もがあなたのスタイルを
真似することができますが、

あなたの創造力は
誰にも真似できません。



特許及び登録 | PATENTS AND REGISTRATIONS

Cross Cube table, table top, table top frame, table base

EM002182048-0001 / EM002182048-0002 / EM002182048-0003 /
EM002182048-0004 / AU2013206099 / US8925468 / USD692709 / USD692708 /
USD744268 / USD744267 / USD693161 / USD703473 / USD744266 / USD708463 /
USD753944 / USD749880 / USD785988 / USD749881 / USD750403 / USD662735
/ USD693613 / GB90021820480001 / GB90021820480002 / GB90021820480003 /
GB90021820480004

Cross Riser USD693162 / USD693157 / USD693614

Z-Rack mobile tray rack GB2074165

T-fold service trolley USD744712 / EM002400663-0001 / EM002400663-
0002

Freefold folding room service table GB2074166 / AU350784 /
AU358785 / GB90024006630001 / GB90024006630002

Caddy vertical table truck AU2010202334 / EP2258599 / US9809241 /
DE2258599 / GB2258599

Rack Cube catering tower & trays AU201815386 / AU201815387 /
AU201815388 / EM006286209-0001 / EM006286209-0002 / EM006286209-
0003 / US29/682507 / GB90062862090001 / GB90062862090002 /
GB90062862090003

Table skirting panel EM001661760-0001 / GB90016617600001 /
USD653880

IHSの製品は、世界各国で発行され、現在出願中の特許および意匠により法的に保護されています。模倣品を公認・購入すると、法的な問題に発展する可能性があります。このパンフレットで使用されているデザインおよび技術情報は著作権の対象であり、IHSの書面による承認なしに他者が使用することを禁じます。IHSの製品名はすべて商標登録されています。

アルバニア、アルジェリア、アンティグア・バーブーダ、アルメニア、オーストラリア、オーストリア、バルバドス、ベルギー、ボスニア、ボツワナ、ブラジル、ブルガリア、カナダ、中央アフリカ共和国、中国、コロンビア、コンゴ、コスタリカ、クロアチア、キューバ、キプロス、チェコ、デンマーク、ドミニカ、エクアドル、エジプト、エストニア、ユーロパ、フィンランド、フランス、グルジア、フランス、フランス、ドイツ、ギリシャ、ホンジュラス、ドイツ、ギリシャ、ホンジュラス、ハンガリー、アイスランド、イ

ンド、インドネシア、アイルランド、イスラエル、イタリア、コートジボワール、日本、カザフスタン、ケニア、ラオス、ラトビア、リベリア、リビア、リトアニア、ルクセンブルク、マケドニア、マダガスカル、メキシコ、モルドバ、モナコ、モンゴル、モロッコ、モザンビーク、ナミビア、オランダ、ニュージーランド、ニカラグア、ナイジェリア。

北朝鮮、ノルウェー、パプアニューギニア、フィリピン、ポーランド、ポルトガル、ルーマニア、ロシア、セルビア・モンテネグロ、シエラレオネ、シンガポール、スロバキア、スロベニア、南アフリカ、韓国、スペイン、スリランカ、スーダン、スウェーデン、スイス・リヒテンシュタイン、シリア、タンザニア、トリニダード・トバコ、チュニジア、トルコ、ウガンダ、ウクライナ、アラブ首長国連邦、英国、米国、ウズベキスタン、ベトナム、ザンビア、ジンバブエ。

私たちのカルチャー | Our culture

私たちの始まりは、情熱的な家族経営企業として生まれたことです。

父ヴァシリの大胆な勇気と、より良いものを求める信念に触発され、私たちはプロ意識と情熱をミックスした文化を育ててきました。そして、私たちがビジネスとして行うすべてのことに、それを見ることができます。

私たちは、自分たちがすることに関してベストでありたいと願っており、そのために人材を集めています。ここオーストラリアから海外のオフィスまで、私たちのチームは、これまでにないことをしたい、業界を前進させたい、単に業界とともに歩むだけでなく、前進させたいと願う人々で構成されています。

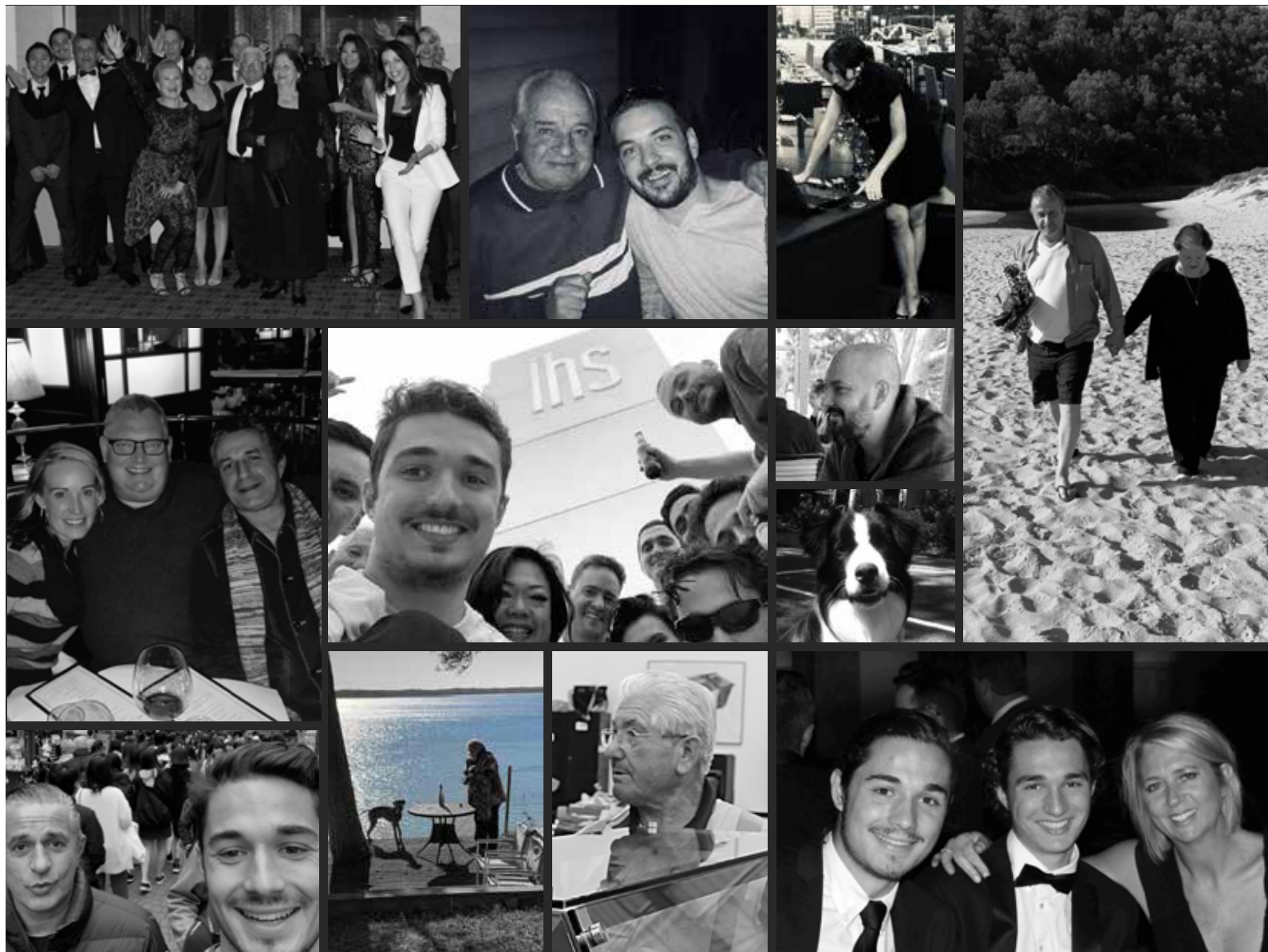
私たちには、可能性を見出す情熱があり、私たちのイノベーションとシステムを通じて、お客様のオペレーションを常に向上させるというコミットメントがあります。

We've been a passionate family-born and run business from day one.

Inspired by my father Vasili's bold courage and belief in something better, we've grown a culture that mixes professionalism with passion. And you can see it in everything that we do as a business.

We want to be the best at what we do – and that's the people we attract. From here in Australia to our offices overseas, our team is made up of those who want to do things that haven't been done before, who want to move the industry forward, and not just move with it.

We have a passion for seeing potential and a commitment to constantly elevating our clients' operations through our innovations and systems.



“すべてはロックンロール。
私たちがつくった曲で、
一緒に演奏してくれてありがとう。”

私は35年以上かけて、ホスピタリティー業界のために最高の家具を作り上げてきました。そして、その経験が私たちを導いてくれたのです。

ホスピタリティは、動く部品のシンフォニーです。

一度うまくいくと、人々を感動的に、楽しく、商業的に動かすことができます。そして、それを何度も繰り返せば、ベストセラーのヒットアルバムができるのです。





**THANK
YOU FOR
MOVING US**

John Guccione

Knud Bundgaard

John Dobie

Charlie Caruso

Bill Dwyer

Glenn Bevan

Dimitri Stronghilis

Gerd Koidl

Walter Wagner

Diane Losa

Richard Bateman

Byron Wright

Lubosh Barta

Eugene Stahl

Klaus Dowling

Frank Ansell

Sig San Jose

Paul Lakshewitz

Frank Burger

Jag Bal

Philip Papadopoulos

Joe Jackson

Casa Armani

Peter Liakopoulos

Ken Tobias

Evangeline Sanopoulos

Edwin Cameron

Helen Fanning

Nick Drougas

Andrew Drougas

Massimo Di Luca

Dennis Agelopoulos

John Polidoros

And most of all ...

Vasili, Georgina & Sue Polidoros

スポンサーシップ & 賞
Sponsorships & Awards

Bocuse d'Or Australia
Sponsor, Manufacturing
Hall of Fame finalist, Hong
Kong Good Employer
Charter, Telstra Business
Award finalist, Hotelympia
Innovation Award finalist
(Design), AHA Award for
most innovative product,
HA&D Award Reader's
Choice Winner, Hong Kong.



VICTORIAN MANUFACTURING
HALL OF FAME AWARDS

ha+d awards
reader's choice winner

BUSINESS AWARDS

Bocuse d'Or



THE AMERICAS

ショールーム | SHOWROOM

501 Santa Monica Blvd
Santa Monica 90401 California
USA

+1 310 395 2000



MIDDLE EAST

ショールーム | SHOWROOM

I-Rise Tower
Tecom, Dubai
United Arab Emirate

+971 (0) 4 390 8990



ASIA

ショールーム | SHOWROOM

Tower 1, 33 Canton Rd
Tsim Sha Tsui, Kowloon
Hong Kong

+852 3106 4301



EUROPE

ショールーム | SHOWROOM

105 Piccadilly,
Mayfair W1J 7NJ
London

+44 (0) 203 735 1340



SOUTH PACIFIC

ショールーム | SHOWROOM

93-103 Pacific Drive
3173 Keysborough
Australia

+61 3 9765 4555

