

「エコ・クッキング」に 適した作業環境

調理実習スペース

「エコ・クッキング」の情報発信拠点として、
“学びやすく地球にやさしい空間”をコンセプトに
設計された調理実習用スペース。
調理設備には最新かつ、エコ仕様の機器を配し、
フードのない天井換気システムを
取り入れることで、より快適な作業環境を実現しています。



指導者養成講座および 特別セミナーなどを開催



エコ・クッキング教授のための知識・技能を習得していただけるエコ・クッキングナビゲーター、およびインストラクター養成講座を開催。座学では「エコ・クッキングとは?」といった基礎から背景にある環境問題について等、しっかりと正しい知識を習得していただけます。

また、調理実習ではエコ・クッキングの技能を身につけていただくほか、エネルギー等の計測を通して、より深く「環境にやさしい食生活」について学習していきます。

講座を受講していただくエコ・クッキング推進委員会認定のエコ・クッキングナビゲーター、およびインストラクターの講師資格を得ることができます。

その他にも当スタジオでは希望者にはフォロー研修や、専門家対象の特別講義等も実施してまいります。



エコメーターを完備

各調理台にはエコメーターを搭載。
調理時のガス・湯・水の使用量と
生ゴミ量を合わせてCO₂排出量を換算し
比較することができます。
数値化して「エコ」を体感していただけます。



学びやすさ

調理実習スペースには
2台のディスプレイを配置。
講師の手元の様子や、
サーモカメラを使用した
鍋肌温度比較等をご覧いただき
ながら実習を行うことができます。



地球環境に配慮した空間づくり

スタジオ内の壁や柱、食器棚等のインテリアには
“エコ”を意識した素材を使用しています。



LED照明



天然木



自然原料の水性塗料



クリスタルインレイ



ホルムアルデヒドが
少ない左官材



リユースレンガ

座学で知識をしっかりと習得

講義スペース

落ち着いた雰囲気を受講いただける
座学用講義スペース。
常設のロール式スクリーンには、教材映像の他、
調理実習スペースの様子等を投影します。



エコ・クッキングスタジオとは

東京ガス株式会社が提唱する環境に配慮した食生活

「エコ・クッキング」の指導者を養成する

「エコ・クッキング」専用のクッキングスタジオ。

本スタジオは、「エコ・クッキング」の

指導者に必要な座学から調理実習までの知識、

技能を身につけるための養成講座や

スキルアップをはかるための指導者向けの専用施設です。

座学を行なうための講義スペースと、

最新のガスコンロなどを設置した

調理実習スペースを配置しています。

今後「エコ・クッキング」の高い環境性を

より多くのお客さまに知っていただき、

日々の食生活で実践いただくことを通じて、

低炭素社会実現に向けた貢献を図ってまいります。

～エコ・クッキング～



エコ・クッキングとは、
地球に暮らす私たち一人ひとりが、
環境のことを考えて、
「エコ・クッキング」
「買い物」「料理」片づけをすること。

1日に数回、誰もがかわる「食」、「買い物」「料理」「片づけ」を
通して、私たちにできることを一緒に考えてみましょう。



※「エコ・クッキング」は、東京ガスからの登録商標です。

東京ガスエコ・クッキングスタジオ

(東京ガス新宿シヨールーム内)

〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-7-13

Tel:03-5909-4881 Fax:03-3347-2455

お問い合わせ:月～金(土日祝日除)10:00～18:00

電車

●JR線「新宿」駅南口から徒歩約12分 ●都営新宿線・京王新線「新宿」駅南口から徒歩約10分

●京王新線「初台」駅南口から徒歩約6分 ●都営大江戸線「都庁前」駅A4出口から徒歩約8分

●小田急線「参宮橋」駅南口から徒歩約10分

※JR新宿南口、都営新宿線・京王新線新宿駅から都庁方面へ地下道「フチーヌストリート」を通り、フットボール出口から地上に出られると便利です。

無料シャトルバス

新宿パークタワー-OZONE行き／新宿駅西口エルクワー1階三菱東京UFJ銀行前発着

(朝10:10から10～15分間隔で運行)

車の場合

首都高速4号線新宿ランプから1分

駐車場:新宿パークタワー地下駐車場、有料(利用料金250円/30分)



東京ガス新宿シヨールーム 2F

エコ・クッキング
スタジオ

東京ガス エコ・クッキングスタジオ



TOKYO GAS
エネルギー・ソリューションズ

