

「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、エネルギー等の計画
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とエコ・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。

