

# 「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CO<sub>2</sub>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。

