

【100周年】大正時代から続く大阪ガスクッキングスクール “100”にまつわる料理講習会の開催を決定！

有名シェフ監修による料理教室や「ごみゼロ」の食を考えるイベントなど豊富なコンテンツをご提供

大阪ガス株式会社(社長:藤原 正隆、以下「大阪ガス」)の子会社である「大阪ガスクッキングスクール」は、その前身である「割烹研究室」から数えて、事業開始100周年を迎えたことを記念し、“100”にまつわる料理講習会の開催を決定いたしました。



100周年特設サイト：<https://www.og-cookingschool.com/anniversary/>

100周年“100”にまつわるレッスン ～過去から未来へつなぐ“食”～

※内容は一部変更になる場合がございますので、ご了承ください

● 第1弾

【作って食べて能登応援】石川・能登産食材をふんだんに使用した料理教室を開催！
100人限定、“フレンチのレジェンド”上柿元 勝(かみかきもと まさる)氏による特別体験をお届け

日時：2024年6月29日(土) 11:00～14:00(予定)
場所：ハグミュージアム 4Fキッチンスタジオ



● 第2弾

【100周年記念の特別企画】食べて学ぶ100年の歴史！
～昭和10年の復刻レシピの再現&ガスビル食堂体験～

日時：2024年7月18日(木) 11:30～15:00(予定)
場所：クッキングスクール淀屋橋、ガスビル食堂

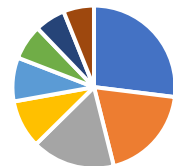


● 第3弾

【食育】親子100人向け、好き嫌いの実態調査を実施！
苦手を克服して、豊かな食を楽しもう
～食が生み出す親子のコミュニケーション～

日時：2024年9月8日(日) 11:00～(予定)
場所：ハグミュージアム 4Fキッチンスタジオ

お子さまが好きな料理 上位8位 (件数) n=133



■ハンバーグ ■カレー ■オムライス ■ラーメン
■唐揚げ ■うどん ■肉料理 ■パスタ

● 第4弾

【ごみゼロを考える】年間で100万トン廃棄されているといわれる日本の魚を救おう！
『捨てられる魚たち』著者、榎木 春幸(なぎ しゅんこう)氏による
『魚をまるごと食べきろう』セミナー&クッキング

日時：2024年11月17日(日) 11:00～(予定)
場所：ハグミュージアム 4Fキッチンスタジオ



大正時代から続く、大阪ガスクッキングスクールの歩み

1905年よりガスの供給を開始した大阪ガスは、石油ランプに代わる照明として、「ガス燈」の普及を目指しました。その後、暖房や給湯器など一般のお客さまに身近な機器の開発を進めたほか、ガス以外のエネルギー「電気」の発電・供給などにも取り組み、時代に応じて変わりゆくお客さまのニーズに合わせて事業を展開してきました。

大阪ガスクッキングスクールは、1924年にその前身である「割烹研究室」を創設し、時代と共に変化するニーズに対応しながら、現在まで100年にわたり事業を継続しています。



料理講習の様子



料理講習後の試食風景

現在の大阪ガスクッキングスクールは、企業さまのプロモーションレシピ開発・料理を通じたコミュニケーションの提案・子どもの教育など、多方面に事業を拡大中。料理を教えるだけでなくさまざまなシーンに応用していく試みは、100年前に食文化を啓蒙した姿勢に通じるものがあります。



大阪ガスクッキングスクールが行うさまざまな事業

●クッキングゲーム ひみつの料理学園

親子で参加して、ゲーム形式で楽しめる体験型料理イベントです。与えられたテーマに沿って、自分たちのメニューを考えるとところからスタートし、料理のおいしさ以外にも、材料ロスの少なさ、親子でのチームワークの良さ、片付けなど、様々なポイントをクリアして、合格を目指します。料理の楽しさを体験いただくだけでなく、料理を通じてコミュニケーション力や発想力、時間内で料理を作るスケジュール能力などを養います。親子だけでなく、学生の部活動や会社のメンバーで参加いただければ、楽しみながらチームビルディングもできます。



●料理体験をきっかけに提供する、様々な食育プログラム

大阪ガスクッキングスクールでは、Daigasグループの大阪ガスネットワーク株式会社と共同で、子どもたちが自ら考えて健康的な食生活を送ることができるよう、ガス火を使って料理する楽しさを体験しながら学ぶプログラム「健康食育プログラム」や、いざというときに役立つ「考える防災教室」などを実施しています。

また、出張セミナーも実施し、食育が根付く社会の醸成を目指しています。



●冷蔵パウチ食品の宅食サービス「FitDish」を監修

「FitDish」は2023年9月に大阪ガスがスタートした、冷蔵パウチ食品のサブスクサービスです。「おまかせ診断」で質問に答えるだけで、個人の好みに合わせた料理をバランスよく届けてくれます。冷蔵のため解凍要らずですぐに食べられ、調理や管理の負担が少なくなる点も人気です。

大阪ガスクッキングスクールは、その「FitDish」のレシピを監修しています。約17,000のレシピをストックしている大阪ガスクッキングスクールだからこそ、保存料や着色料をなるべく使わず、優しく飽きのこない家庭料理の味となっています。調理に時間がかかる煮魚や煮込み料理など、自分で作るのは面倒だけど、あったらうれしい！というメニューをラインナップするだけでなく、届いた料理をより一層楽しんでもらうためにアレンジレシピも提案しています。



これからも食にまつわる「教育」や「地域活性化」等の活動を通じて、お客さまの暮らしを支える企業を目指してまいります。

ガス調理機器の移り変わり

大阪ガスが創業した1905(明治38)年以来、生活のニーズは大きく変わり、それに伴って調理機器の形も大きな変化を遂げてきました。大阪ガスッキングスクールは、長年の料理講習事業の経験を活かし、お客さま目線で機器開発や料理メニュー開発に協力するとともに、料理講習会にて実際にお客さまに使用いただくことで、機器の普及に貢献してきました。大阪ガスの調理機器が時代の流れと共にどのような進化をもたらしてきたのか、一部ご紹介いたします。

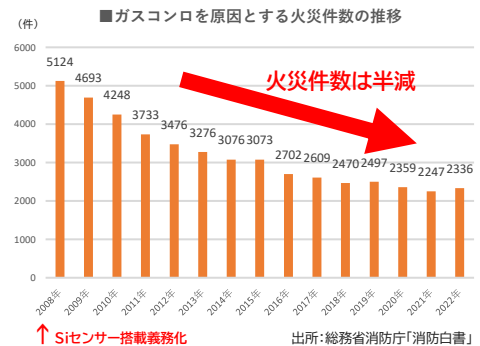
●ガスコンロによる火災件数半減に貢献したSiセンサーコンロ

2000年以降、ガス調理機器の中で大きく変化したものの1つはガスコンロです。ガラストップ天板のコンロが発売されて以来、見た目、お手入れ性が飛躍的に向上しました。さらに、制御技術の進化により安全性も向上するとともに、自動調理などの便利機能が加わり、進化し続けています。



進化し続けるガスコンロの、革新的な変化の代表例は「Siセンサーコンロ」です。Siセンサーコンロとは、安心(Safety)・便利(Support)・笑顔(Smile)を約束する、賢い(Intelligent)安全センサーを搭載した、ガスコンロのこと。立消え安全装置で煮こぼれなどで火が消えた際は自動でガスをストップするだけでなく、温度センサーで鍋底の温度を検知することで、油温を一定に保ち油の自然発火を防ぎます。加えて、一定時間が経過すると自動で消火する機能や、鍋の焦げ付きを初期段階で察知し自動消火する機能も備えています。当初、センサー付きのコンロは安全である一方、価格や使い勝手の面から普及が進みませんでした。大阪ガスは「火加減を自動調節できるため失敗が無く、美味しく料理ができる」といった利便性も合わせて伝えることで、その普及に大きく貢献しました。

2008年10月以降は家庭用のガスコンロ全口へのSiセンサー搭載が義務化されています。Siセンサーコンロの全国展開により、10年12月には販売台数1000万台、13年9月には販売台数が2000万台に達し、15年3月には2500万台を越えました。Siセンサーコンロの普及に伴い、全国でのガスコンロを原因とする火災が年々減少し、ガスコンロを原因とする火災は、2008年5,124件から2022年2,336件と、半分以上減少しました。



●かまど炊きを再現！ガス炊飯器「直火匠」

ブランド米の広がりなどによる米の質の変化、ユーザーの好みの多様化、電気炊飯器の性能向上などを踏まえて、大阪ガスはガス炊飯器のモデルチェンジをするべく新商品開発に取り組みました。その結果、ご飯の「甘み」「香り」「粘り」を最大限に引き出す「本焚白米モード」を開発し、2012年10月に「直火匠(じかびのたくみ)」の商品名で発売されています。

「直火匠」は、かまどの温度変化をコンピューターで解析し、開発メンバーが1年半、毎日お米を炊き続けて完成した「αかまど炊き」(1991年発売)の制御を21年ぶりに大幅改良し、約1200℃の強火を活かしつつ、最後は火力を弱めて、より甘みや粘りが出るよう調整しました。社員だけでなく、試食会で生活者からの意見を聞くことで、「甘み」31%「香り」3%「粘り」13%の向上に成功しました。なお、「直火匠」では、「本焚白米モード」に加え、「αかまど炊き」や「α秘伝炊き」で好評の「白米モード」や、急いでいるときに早く炊きあげる「白米急ぎモード」も選べるようになっており、食味の嗜好やライフスタイルの多様性に対応しています。

直火匠
じかびのたくみ



1924年(大正13年)に当社の前身である「割烹研究室」による料理講習会活動を開始して以来、おかげさまで料理講習事業100周年を迎えることができました。事業開始以来、「お客さま第一」を基本に、料理を通じた豊かで健康的な食生活の提案を行ってまいりました。

この度、100周年を記念して、今まで支えていただきましたお客さまへの感謝を込めて、“100”をキーワードにさまざまなレッスンを開催する予定です。これらのレッスンを通じて、当社をご存じの方だけでなく、ご存じなかった方にも、料理の楽しさと食の大切さをお伝えできればと考えております。

当社の経営理念スローガンである「おいしい笑顔ここから」を旗印に、今後も料理を通じた活動で、広く社会に貢献していきたいと考えております。

代表取締役社長 村上 孝治

■会社概要

企業名 :大阪ガス株式会社
本社所在地 :大阪府大阪市中央区平野町四丁目1番2号
代表 :代表取締役社長 藤原 正隆
設立日 :1897年4月10日
事業概要 :ガスの製造・販売、電力の発電・販売 等
WEBサイト :<https://www.daigasgroup.com/>

