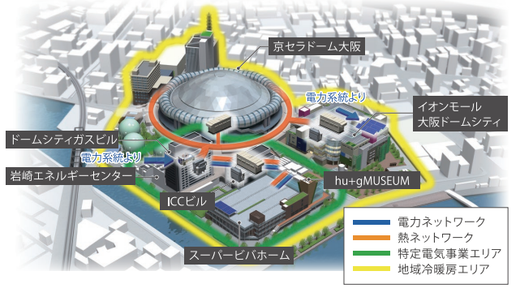
スマートエネルギーネットワークの取組み

1 既存ガスコージェネレーション（ガスコージェネ）と系統電源を用いて、『「hu＋gMUSEUM」、スーパービバホーム』等に電力を供給する特定電気事業（要件緩和後の申請1号物件）に取り組みます。

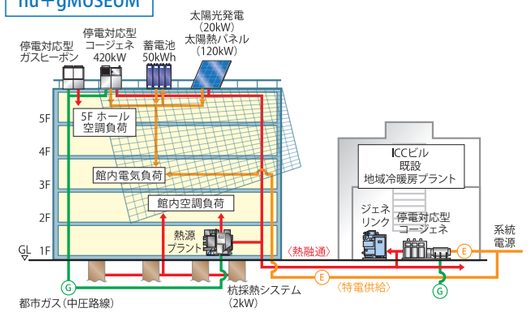
2 ガスコージェネの排熱等は、地域冷暖房プラントに融通し、電力と熱をネットワーク化し、最適運用を実施します



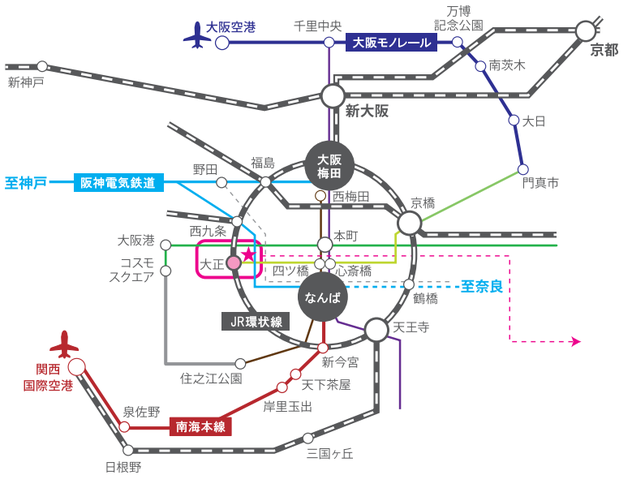
hu+gMUSEUMのエネルギーシステム

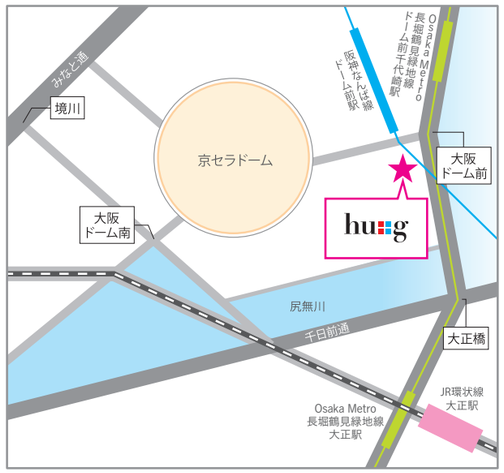
再生可能エネルギーと停電対応型ガスコージェネの最適運用により、約25%の省エネを実現します。また、停電時には停電対応システムにより建物のエネルギーセキュリティを確保します。

hu＋gMUSEUM



■アクセス





□ 所 在 地　大阪市西区千代崎３丁目南２番59号
□ アクセス　Osaka Metro 長堀鶴見緑地線 ドーム前千代崎駅（徒歩３分）
阪神なんば線 ドーム前駅すぐ
JR大阪環状線 大正駅（徒歩７分）
□ 開館時間　1～4F　10:00～18:00
5F　10:00～17:00（完全予約制）
休 館 日　1～4F　水曜日（祝日は開館）、年末年始
5F　土・日・祝日、年末年始
□ お問合先　5F事務所　電話：06-6586-3425
FAX：06-6586-3426

新型コロナウイルス感染症等の影響により、開館状況が変わる場合があります。
ご来館前に電話またはホームページにてご確認ください。

■ご協賛企業

※ご協賛会社については、予告なく変更される場合があります。

(株)愛工舎製作所
(株)アイナス
(株)AIHO
アイリスオーヤマ(株)
(株)ウィンターハルター・ジャパン
(株)HCI
(株)エービーシー商会
(株)エピック
(株)エフ・エム・アイ
(株)エム・アイ・ケー
エレクター(株)
エレクトロラックス・プロフェッショナル・ジャパン(株)
(株)おぎそ
(株)ガスネット
(有)北山厨房ガスメンテナンス
北沢産業(株)
(株)クラコ
(株)建厨
(株)コメットカトウ
(株)サムソン
サラヤ(株)
三信化工(株)
サンデン・リテールシステム(株)
三宝ステンレス工業(株)
信濃化学工業(株)
スリーライン(株)
(株)ゼリックコーポレーション
(株)千田
双日マシナリー(株)
(株)ぞう屋
ダイキン工業(株)
ダイソン(株)
(株)台和
タニコー(株)
(株)テクニカン
(株)TOSEI
TOTO(株)
常盤ステンレス工業(株)
直本工業(株)
中井機械工業(株)
(株)中西製作所
ニチワ電機(株)
日本洗浄機(株)
日本調理機(株)
(株)ノーリツ
パーパス(株)
(株)パシフィック湘南
服部工業(株)
パナソニック産機システムズ(株)
(株)HALTON
(株)パロマ
フクシマガリレイ(株)
(株)富士珈機
(株)フジマック
ホーコス(株)
ホシザキ(株)
細山熱器(株)
ホバート・ジャパン(株)
(株)マルゼン
三浦工業(株)
(株)明城製作所
(株)メイトー
山岡金属工業(株)
ライステクノプロダクト(株)
(株)ラショナル・ジャパン
リンナイ(株)
(株)ワールド精機

(順不同)

このカタログについてのご相談・お問い合わせは

大阪ガス株式会社　**エナジーソリューション事業部** 開発部 PRチーム
〒541-0046 大阪市中央区平野町4丁目1-2　TEL.06-6205-4633

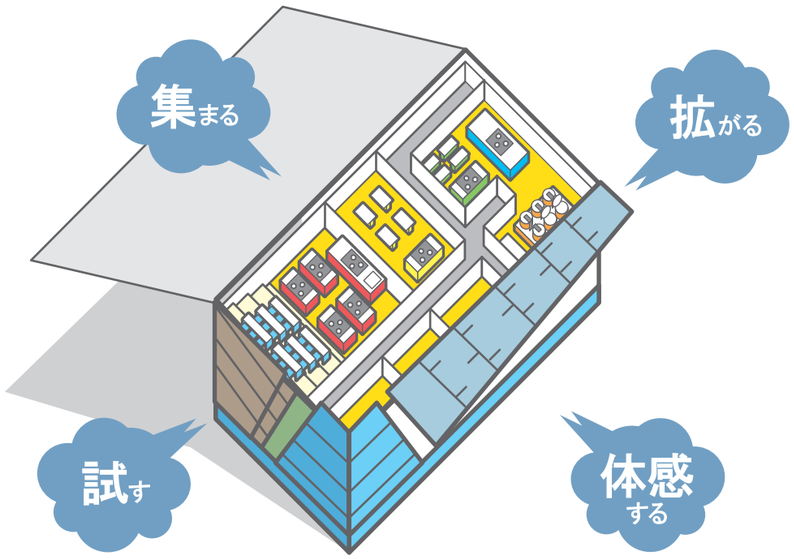
2022.07

hu:g MUSEUM
ハグミュージアム

大阪ガス
Daigas Group

―食の創造空間―

業務用厨房フロア



hu:g MUSEUM
ハグミュージアム

5F Kitchen Pro（キッチンプロ・プラス）
（完全予約制）

すべての食に携わる
プロフェッショナルのための「食の創造空間」

「おいしさ」「生産性」「安心・安全」「健康」を向上させるためのヒントがここにあります。

hug MUSEUM ハグミュージアム

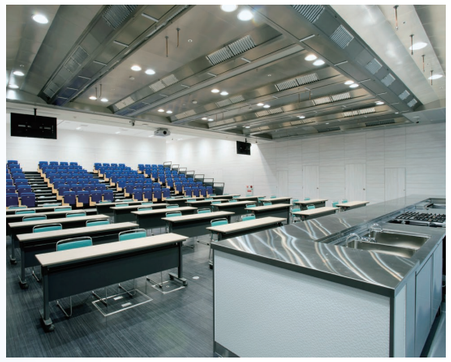
業務用厨房フロアは、「食」の創造空間です。

「食」は、心身を生き生きとさせるエネルギーの源。
私たちは原点である家庭での食事から保育園や学校給食、従業員食堂、飲食店、スーパーやコンビニの惣菜・弁当、パン、お菓子、病院・介護施設の給食等、じつにさまざまな「食」と密接した生活をしています。

2015年1月30日、ハグミュージアム5階に日本の「食」のさらなる発展のため「食」を支える最新の業務用厨房を体験できるフロアをオープンいたしました。
「食」に携わるプロフェッショナルな皆さまを対象にご活用いただき「食の創造空間」、「食の情報発信拠点」を目指していきます。

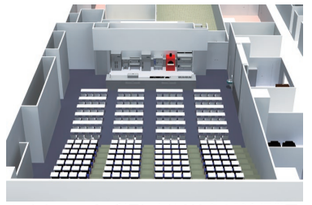
イベントスペースとして

プロが調理実演できる日本最大級の「**ハグホール」はシアター形式最大250名収容可能**です。
調理実演も和洋中に対応できるメイン調理台と調理講習台があり、最新の業務用厨房機器を備えています。
ホールはレイアウトフリーで各種調理イベントやセミナー、厨房・食品メーカーさまの製品説明会、各種団体の調理コンテストや講習会会場など多用途にご利用いただけます。



●通常セミナー

●調理実演セミナー

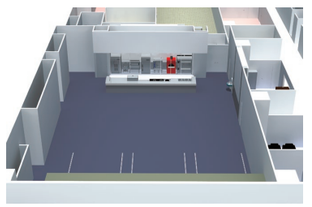


※ メインキッチン利用により 200 名の試食提供可

●調理講習、調理コンテスト

※講師調理講習台 ＋ 調理講習台 × 4台

●新製品発表会・商談会・懇親会等



セミナー会場として

セミナールームは30人までのセミナーに便利なスペース。**ガススチームコンベクションオーブンの調理プレゼンテーションやレシピ開発**にも最適です。
メインキッチンと合わせての**HACCP講習、クックチル・クックフリーズ**や**真空調理**の**セミナー会場**としてもご活用ください。

※ セミナールーム

【利用イメージ】

- 調理実演セミナー
- 安心・安全に関するセミナー
- 業界団体の技術セミナー、交流会、コンテスト
- 業務用料理講習会
- 各メーカーの新製品発表・説明会・プレゼン
- 各種講習会、研修会、料理人交流会
- 給食厨房シミュレーション

※ ハグホール

商品開発のための テストキッチン・体感シミュレーションの場として

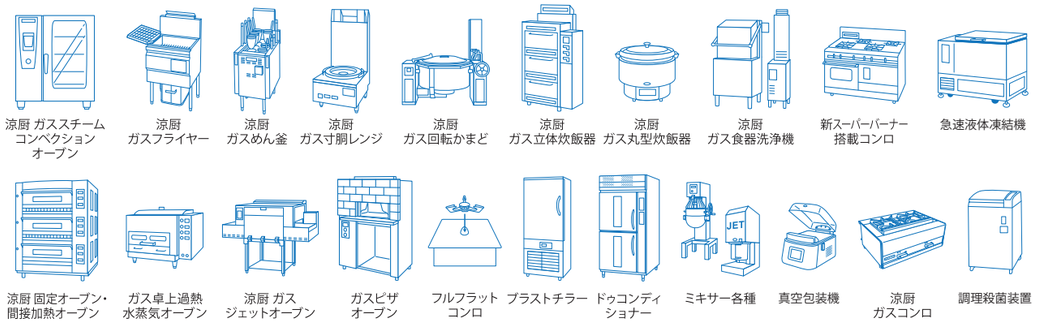
業務用厨房機器メーカーの最新機器、**トップランナー機器**が集結しています。
これらの機器を使って、実際に調理いただくことが可能です。

商標「涼厨」は、大阪ガス（株）の登録商標です

涼 涼しい厨房®

【主な調理機器】

厨房環境を改善する「**涼厨**」機器をはじめ、**新調理システムでのオペレーション確認、調理品質テスト**など多様なニーズにお応えします。



【体感項目】

- 各機器の調理体感
- 涼厨体感
- レイアウトシミュレーション
- 高効率厨房換気システムの体感
- 動線体感
- 床材の体感（防滑性、耐熱性）