

hu+gMUSEUM 業務用厨房フロア 調理利用ガイド



hu+g MUSEUM
Kitchen Pro +

* ご準備頂くもの① *

● 食材、各種調味料など

…使われる食材や調味料は、**全てお持ち込みください。**

※事前に宅配便で送付頂く荷物の受け取りは可能です。平日に到着するようにご手配ください。

※検品は致しかねますので、ご了承ください。

※お送りの際は、宛先に「ハグ 5F業務用厨房フロア」と明記ください。

※前日に仕込みをした食材を、当館の冷蔵庫・冷凍庫を含めた館内で保管することはできません。



● 各種調理器具

…一部、貸出できる器具のご用意がございます。

基本的には、使い慣れた器具のお持ち込みをおすすめしております。

※貸出できる器具については、ハグスタッフまでお問い合わせください。



● 消耗品類

…**全てお持ち込み頂いております。**

①調理で使う…キッチンペーパーやクッキングシート、ラップなど

②試食に使う…割箸や紙コップ、紙皿など

③片付けに使う…スポンジ、食器用布巾、台布巾、食器用洗剤、アルコールスプレーなど

※使われたシンクや厨房機器は、原状復帰をお願いしておりますので、

③は、必ずご持参ください。



* ご準備頂くもの② *

● 調理補助や運営補助の人員

…こちらには、セミナーやイベント時の運営や調理、片付けを**お手伝いするスタッフはおりません**。
規模や内容に応じて、必要な人数のサポート要員を別途手配の上、配置ください。

<例> 試食を出される100名規模のイベントやセミナー開催の場合…

受付、音響操作、手元カメラ操作、照明操作、試食配膳、会場や厨房の後片付け・清掃の担当が必要です。

兼務できる担当も含めて**最低5名程度**の運営補助人員が必要です。
これとは別に調理補助の人員も必要となります。

※調理補助をされる方は、食中毒事故を避ける為、日頃から調理のお仕事をされている、
検便による細菌検査実施者に限るなど、衛生面に十分ご配慮頂きますようお願い致します。



● ゴミの処理

…ゴミは、**基本的に主催者さままでお持ち帰りください**。

※当館既定の分別を実施頂ける場合のみお預かり致します。

くわしくは、ハグスタッフにご相談ください。

※大量のゴミが出る等、お持ち帰りが難しい場合は、
ゴミ回収業者への有償での手配をお願い致します。



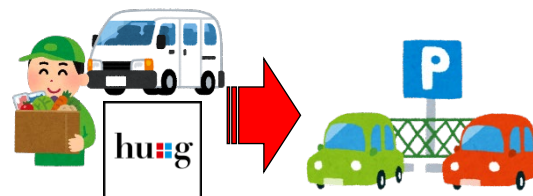
* ご利用当日のお願い *

● 車での荷物搬入

…ハグ 1F乗降場に一時駐車頂き、5Fまでエレベーターで搬入頂けます。

搬入後は、直ちに近隣の有料駐車場へ移動ください。

※ハグ 1F乗降場での荷物搬入出後は、近隣の有料駐車場へ移動ください。



■ セミナーやイベントでの利用の際のお願い

- ・ご参加者さまの一覧(名簿など)を可能な限りご共有ください。
 - ・ご来館の皆さまに「関西食文化研究会」にご入会頂いております。
(入会金、年会費無料 <https://www.food-culture.jp/about/syushi.html>)
- 来場の際やセミナー終了後、参加者の皆さまにアンケート記入のご協力を頂きます。
また、hu+gMUSEUM(大阪ガス)からのインフォメーションをさせて頂く場合がございます。
ご理解の程、よろしくお願い致します。



* ご利用後のお願い *

● ご利用の厨房機器

…ご利用頂いた厨房機器は、機器に合った清掃や洗浄をして頂き、ご利用前の状態に原状復帰頂きます。

厨房機器の清掃方法や洗浄方法について、ご不明な点は、スタッフにお問い合わせください。

● お貸出しの調理器具や食器

…こちらも厨房機器同様、原状復帰をお願い致します。

- ①シンクで中性洗剤を使用し、スポンジで予洗い
- ②洗浄機で洗浄
- ③指定の殺菌保管庫へ収納
くわしくは、スタッフにお問い合わせください。

● ご利用の調理台やシンク

…こちらも原状復帰、衛生状態の確保をお願い致します。

- ①中性洗剤を使用し、スポンジで洗浄
- ②シンクは、排水部分も洗浄、排水ネットは廃棄ください。
- ③布巾で水気をとる
- ④アルコールスプレーを吹き付け
不明点は、スタッフにお問い合わせください。



※片付けに使うスポンジや食器用布巾、台布巾、食器用洗剤、アルコールスプレーなどは、大変お手数ですが、各自で用意頂き、ご持参下さいますよう、よろしくお願い致します。