

プロ厨房 オイシス
OISIS[®]

東邦ガスの体験型業務用厨房ショールーム



調理セミナールーム



機器展示室



ロビー&ラウンジ



実習ルーム



キッチンスタジアム

プロの厨房に、 プロの答えを。

厨房は、ガスで進化する。

厨房が変われば、料理はもっとおいしくなる。

ガス厨房だから実現する、
こだわりの味、快適な環境。

食を支えるプロの皆さまに

最適なソリューションでお応えします。



発見できる

ガスのメリットや最新厨房設備機器の情報を発信。厨房や食の視野と可能性を広げる、さまざまな発見に出会えます。

学びや交流の場としてセミナー、イベントを開催できる
キッチンスタジアム (会議室1+会議室2) **108名収容**

各種厨房機器とスクリーン、テレビモニターを備えたキッチンスタジアムは、研修セミナーや調理講習会、講演会などにご利用いただけます。



最適な厨房機器を見つけられる 機器展示室

スチームコンベクションオープン、フライヤー、炊飯器などの調理機器を展示。機器を実際にお試しいただき、使い勝手や機能性、調理の仕上がりを確認し、納得できる機器をお選びいただけます。



スチームコンベクションオープン



フライヤー



炊飯器

●主な展示機器の種類

スチームコンベクションオープン	ゆで麺器
プラスチックラ	回転釜
真空包装機	ペークオープン
テーブルコンロ	食器洗浄機
寸胴レンジ	業務用給湯器
中華レンジ	包丁まな板殺菌庫
丸型炊飯器	食器消毒保管機
立体炊飯器	衣類乾燥機
フライヤー	ドックコンディショナー
焼物器	ミキサー



ガスのメリットを理解できる ロビー&ラウンジ



都市ガスの安定供給やカーボンニュートラルの取り組み、ガス厨房ならではの調理性能や省エネ性などをパネルでご紹介しています。

体験できる

ガス機器と電気機器の違いを実際に体感。最新機器の使い勝手や調理性能をご確認いただけます。

ガスと電気を比較体験できる
実験ラボ

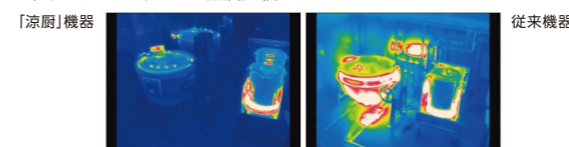
ガス機器と電気機器の加熱調理後の味や食感、仕上がりの違い、調理にかかったガス、電気、水の使用量を比較検証できます。



「涼厨」と従来厨房を比較体験できる
「涼厨」比較体験室

機器からの輻射熱を抑え、排気熱を集中排気することで、快適で安全な調理空間を実現する厨房機器「涼厨」。従来機器を使用した場合との室温の違いを比較体感していただけます。

●サーモグラフィカメラによる温度比較



※「涼厨」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

調理講習やコンテストを開催できる
調理セミナールーム **16名収容**

調理セミナールームでは、業務用の調理実習台を4台設置(実習台1台あたり3口コンロを2つ設置)しています。調理コンテストや講習会にご利用いただけます。



解決できる

皆さまの厨房のお悩み・課題をぜひお聞かせください。実際の厨房環境をシミュレーションしながら、最適な解決策をご提案いたします。

衛生管理の設備と手法を体感できる
衛生提案

食材の受入から料理の提供まで、HACCP(ハサップ)に沿ったゾーニング、キープドライ、集中温度管理の設備と手法をご紹介します。



レイアウトシミュレーションができる
実習ルーム **12名収容**

厨房機器をお試しいただけるほか、ガス機器の配置を実機でシミュレーションして動線や作業性をご確認いただけます。また、事前調理手法の新調理システムや換気天井システムをご紹介します。



施設名称の由来

「おいしい料理をつくるための厨房のオアシス」を意味するとともに、「Open(開かれた)+Impressive(感動を与える)+Search(発見する)+Interaction(体験交流)+Solve(解決する)」の頭文字からOISISとしました。

ロゴデザインについて

先進の業務用厨房機器をラインのパターンとガスの炎をイメージした7つのドットでデザインしました。7つのドットは「茹でる・煮る・焼く・揚げる・蒸す・炒める・煎る」の火を使う7つの調理法を表現しています。

プロ厨房 オアシス
OISIS

ご協賛企業

(株)愛工舎製作所	(株)おぎぞ	タニコー(株)	(株)HALTON	(株)メイスイホールディングス
(株)AiHO	兼八産業(株)	(株)TOSEI	(株)パロマ	(株)メイトー
(株)ウィンターハルター・ジャパン	北沢産業(株)	(株)中川製作所	フクシマガリレイ(株)	山岡金属工業(株)
(株)エーピーシー商会	(株)建厨	(株)中西製作所	(株)フジマック	ライステクノプロダクト(株)
(株)エフ・エム・アイ	(株)コメットカトウ	日本洗浄機(株)	ホーコス(株)	(株)ラショナル・ジャパン
(株)エム・アイ・ケー	サラヤ(株)	(株)ノーリツ	ホシザキ(株)	リンナイ(株)
エレクター(株)	三信化工(株)	パーバス(株)	ホバートジャパン(株)	(株)ワールド精機
エレクトロラックス・ジャパン(株)	(株)創造舎	(株)長谷川鑄造所	(株)マルゼン	
(株)オキシー	(株)タチバナ製作所	服部工業(株)	(株)明城製作所	(順不同)

Web

東邦ガス プロ厨房オイス

検索

<https://gasmotohogas.co.jp/oisis/>

プロ厨房オイスの施設情報やアクセス、お知らせ、利用事例の確認、バーチャル見学や予約の問い合わせができます。



バーチャル見学 VIRTUAL TOUR



プロ厨房オイスの施設や設備をスマホやパソコンからバーチャル見学いただけます。

問い合わせ&アクセス

東邦ガス

〒455-0018 名古屋市港区港明二丁目3番1号
みなとアクルス エネルギーセンター1F
東邦ガス プロ厨房オイス

- 営業時間 9時30分～17時(事前予約制)
- 休館日 土日祝、年末年始
- 予約方法 施設の見学・利用のご予約は、お電話もしくはウェブサイト内のメールフォームからお問い合わせください。

要予約

- 見学ツアー(約45分) 説明員にてご案内します
- 会場利用 イベント、セミナー、コンクールなどでの利用ができます

TEL: **052-653-7775**

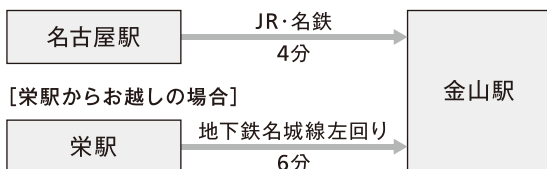
(土・日・祝日を除く9時30分～17時)

FAX: 052-653-7791



一般交通機関 ※乗り換え時間は含まれておりません。

[名古屋駅からお越しの場合]



地下鉄名港線「港区役所駅」下車 2番出口から徒歩5分



みなとアクルス エネルギーセンター1F
プロ厨房オイス