



キッチンスタジオ

熊本市北区清水と南阿蘇村のキッチンスタジオでは、フードプロデューサーによる商品の企画開発や製造コンサルティング、パッケージデザイナーによる企画・デザインや所属デザイナーによるプロモーション支援、キッチン併設の撮影スタジオでプロのカメラマンによる撮影が可能です。また、キッチンと撮影スタジオは時間貸し・1日利用とご利用シーンに合わせて貸し出しいたします。試食会などのイベントにもご利用ください。

北区清水亀井



南阿蘇



料金

1時間 3,300円 (税込)

1日 25,000円 (税込) 8:00~18:00

設備

急速冷凍機 (アートロックフリーザー) / 冷蔵庫 / 冷凍庫 / 製氷機 / 4口ガスコンロ / 炊飯器 / 電子レンジ / トースター / その他食器、調理器具 / 撮影スタジオ / ブラインド・レース・遮光カーテン / 調光機能付照明 / テラスなど

冷凍技術

「ガイアの夜明け」で特集 ~凍らせて作る未体験の味~で紹介された食材研究から生まれた唯一無二のフリーザー

ARTLOCK FREEZER



これまでの冷凍は早く冷えれば冷えるほど良いとされてきました。早く冷やすには「風速を強くする」「極限まで温度を下げる」という2つが必要ですが、この方法がかえって食材にダメージを与えてしまい、乾燥・身割れ・酸化・変色などの品質劣化が発生することが分かりました。そこで食材へのダメージを限りなく減らしながら、高品質に冷やすマイクロインドシステムを開発。特別な原理による冷気によって食材にダメージを与えずに、冷やす効率を高めた新機構を搭載しています。

食材にダメージを与えず、高品質に冷凍 マイクロインドシステム。

従来方式



気流は一定方向へ移動

従来方式は冷気を食材に吹きかけた後、食材からの熱を帯びた空気が冷却機に戻ります。

マイクロインドシステム



気流は他方向へ移動

アートロックは冷却空間内で、冷気が食材を取り込み高速で冷却します。