

昭和10年のレシピを復刻！  
大阪ガスクッキングスクール 100周年 記念レッスン第2弾  
「復刻レシピ再現レッスン&ガスビル食堂でティータイム体験」を開催  
～ガスビルの歴史をたどる「大阪ガスビルディング」ミニツアーも実施～

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を開催。第2弾として、「昭和10年の復刻レシピの再現レッスン&ガスビル食堂でティータイム」を7月18日(木)に実施しました。



大阪ガスクッキングスクール : <https://www.og-cookingschool.com/>

「大阪ガスクッキングスクール」は、設立以来、『お客さま第一』の理念のもと、食を通じた健康的な生活のサポートに取り組んでまいりました。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を全4テーマで開催しています。

第2弾となる今回は、昭和10年、11年に大阪ガスビルディング(通称ガスビル)7階の料理講習で使用していたレシピを復刻。初めてご参加の方からこれまで2,000回以上ご参加いただいている方まで、計30名が参加し、ガスビル竣工当時のレッスンを体験いただきました。さらに今回のレッスンは定員に対して3倍以上の申込をいただくほど好評で、9月18日・20日で追加開催も決定しています。

### 「復刻レシピの再現レッスン&ガスビル食堂でティータイム」概要

日時 : 2024年7月18日(木) 11:00~13:30 復刻レシピの料理講習、実食  
13:30~14:15 ガスビルツアー  
14:15~15:00 ガスビル食堂でティータイム  
場所 : クッキングスクール淀屋橋・ガスビル食堂(大阪市中央区平野町4-1-2)  
内容 : 昭和10年、11年のレシピ再現  
“大阪ガスビルディング”の歴史を紹介するミニツアー  
“ガスビル食堂90周年特製デザートプレート”のティータイム

## 昭和10、11年の復刻レシピを再現！特製デザートプレートでティータイムも

今回のレッスンでは、昭和10年、11年に開催された料理講習でも取り扱われていた「ビーフガランチン」「ブラウンカレーライス」に挑戦しました。家庭でも再現しやすく、どこか懐かしさを感じるレシピを、参加者のみなさまに伝授しました。

さらに、ガスビル食堂特製のデザートプレートも提供しました。開業当初の雰囲気を残したガスビル食堂で厳選されたスイーツをご堪能いただきました。



ビーフガランチン(左)と  
ブラウンカレーライス(右)



ガスビル食堂で提供した  
オリジナルデザート。  
ティラミスには  
大阪ガスの意匠すずらんが。

## “大阪ガスビルディング”の歴史を紹介するミニツアーを実施

1933年に、「瓦斯料理講習室」が開設された「大阪ガスビルディング」の歴史を紹介するミニツアーを開催しました。竣工当時から変わらない建物の外観や1階エレベーターホールなど、大阪ガスビルディングが積み上げてきた90年以上を振り返る機会になりました。



## イベント参加者の声

- ・大阪ガスッキングスクールやガスビルの歴史について学べるのが魅力的だと思い、初めて料理講習会に参加をしました。
- ・ビーフガランチンの味付けは塩コショウだけなど、意外と簡単に作ることができました。また家でも作ってみたいです。
- ・約100年前のレシピや料理を知るという貴重な体験ができました。
- ・なかなか行くことのできないガスビル食堂でデザートを食べられて嬉しかったです。



実習で作ったものを試食

## 大阪ガスッキングスクール 代表取締役社長 村上 孝治 コメント

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しています。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。

# クッキングスクール100周年の歴史

- 1905年 大阪ガス創業 ガス供給開始
- 1907年頃 女子説明員のサービス訪問 →かまどから台所のガス化を推進
- 1924年 クッキングスクールの前身となる、『割烹研究室』創設
- 1933年 ガスビル落成  
ガスビル7階に『瓦斯料理講習室』開設(割烹研究室から名前変更)
- 1940年頃 戦時色が強くなる  
講習会中断
- 1952年 神戸ガスビル料理講習室再開、本社料理講習室も再開
- 1955年頃 家庭料理の関心が急激に高まる →料理教室大盛況
- 1980年 料理紹介だけでなく、食卓のシーンを提案した「ターブルドゥシェフ」を発刊



## ■会社概要

- 企業名 :株式会社大阪ガスクッキングスクール
- 本社所在地 :大阪府大阪市中心区淡路町4-4-11 アーバネックス淡路町ビル5階
- 代表 :代表取締役社長 村上 孝治
- 事業概要 :大阪ガスクッキングスクールの運営等、料理レシピ制作・監修等
- WEBサイト :<https://www.og-cookingschool.com/>

