



報道関係各位

2017年2月1日
伊豆今井浜温泉 今井荘

**老舗旅館の料理長が伝授する“和食”
「今井荘 料理教室」
3月13日(月)から全5回開催
～家庭料理の基本“だし”からおせち料理までを極める～**

アゴーラ・ホテルアライアンスの伊豆今井浜温泉 今井荘(所在地：静岡県賀茂郡河津町見高 127、支配人：西尾 恵介、客室数：45室)は、「今井荘 料理教室」を3月13日(月)より全5回開催いたします。

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、海外でも注目を浴びている、日本人の伝統的食文化「和食」。お正月のおせち料理やお雑煮に代表されるように、四季折々の行事にも深く関わりのある「和食」は、日本の文化として大切に受け継がれてきました。その「和食」の基本にあり、欠かせないものが“だし”です。だしには、日本人によって発見された第五の味覚「うま味」が多く含まれており、それが素材の美味しさを引き立ててくれます。また、「うま味」を上手に活かすことで、動物性油脂の少ない料理を作ることができ、健康的な食生活へと導いてくれます。

今井荘 料理教室では、様々なだしの違いや上手に活かす方法について学ぶことで、ご家庭でもだしを活かした料理を作っていただけるよう、料理長自らがその極意を伝授いたします。全5回の料理教室を通して、今までの料理をさらに美味しくできるのはもちろん、多彩な料理を作ることができるようになります。是非この機会に、大切に受け継いでいきたい日本人の伝統的な食文化「和食」を学んでみてはいかがでしょうか。

- 今井荘 料理教室 -

開催日：2017年3月13日(月)、5月15日(月)、7月10日(月)、9月11日(月)、11月13日(月)

時 間：料理教室 11:00～12:00、ランチ 12:15～

場 所：伊豆今井浜温泉 今井荘 ラウンジ

料 金：1回 2,500円(ランチ付き)

内 容：第1回 だしを学ぶ - 7つのだしの違いを知る

〈だしの種類〉一番だし、昆布、いりこ、精進、鯖・うるめ、干し貝柱、粉末

〈 料 理 〉 聖護院大根と京揚げ

第2回 だしを活かす - だしを上手に活かして料理を作る

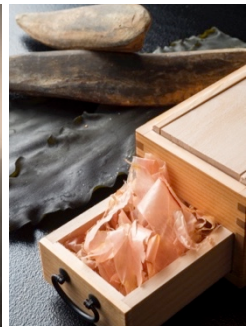
第3/4回 参加者のリクエストにて内容決定

第5回 おせち料理

◆料理長

白水 倫也(しろみず りんや)

奈良の老舗宿「四季亭」、ウェスティンホテル大阪、帝国ホテル東京など、数々の施設で料理長を歴任。2016年、伊豆今井浜温泉 今井荘の料理長に就任。茶道や華道にも精通し、日本料理の伝統を残しつつ、常に柔軟な思考で要望に合ったものを提供することを基として、料理と向き合う。



今井荘は、アゴーラのビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、古き良き日本のおもてなしを提供しつつ、地域に貢献する宿を目指してまいります。

- お客様からのお問い合わせ -

今井浜温泉 今井荘
イベント予約係

TEL : 0558-34-1155 E-mail : info@imaiso.jp
〒413-0503 静岡県賀茂郡河津町見高 127

- メディアからのお問い合わせ -

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ
PR戦略室 浦辺・鈴木

TEL : 03-3436-1860 E-mail : pr@agorahospitalities.com
〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6
虎ノ門第2ワイコービル 7F