

思い出に残る”旅”をお届けする Narō

「新留修司に学ぶ天ぷら」オンライン講座を公開

ミシュラン2つ星を獲得した、天ぷらの達人から学ぶ、天ぷらの魅力と歴史
～食材選びや、揚げ方のコツ、5感で楽しむ裏技など、新留氏の天ぷらの秘密を披露～



株式会社 Narō (CEO : Todd Silverstein / トッド・シルバースティン) は、2022年7月28日より動画を通じて、思い出に残る”旅”をお届けするオンライン講座コンテンツの提供を開始いたしました。こちらは、各業界やその世界において最高の腕を持つ「達人たち」が自らのストーリーを語り、また実演も含まれたオンライン動画となっております。

第一弾として、ミシュラン二つ星を獲得した天ぷら店「天風良 にい留」のシェフ、新留修司氏による、「天ぷら作り」の極意を伝授する動画を公開いたしました。

この動画では、衣の作り方、油の引き方、旬の食材の選び方、揚げ方など、天ぷらを完璧に揚げる方法だけでなく、天ぷらの魅力と歴史の謎に迫ります。さらに、天ぷらを五感で楽しむための裏ワザも紹介します。

【報道関係者からのお問い合わせ】

広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口 Mail : contact@kartz.co.jp

プレスリリース

Narō 講座：7,500 円（税込）※期間限定 4,900 円（税込）でご提供中

- ・ 合計 16 セッション
- ・ 動画の閲覧（期限無し）
- ・ どのブラウザからもアクセスおよび視聴が可能

予告動画：[Tempura by Shuji Niitome | Official trailer | On-demand video course | Narō](#)

※どなたもご覧いただけます

講座の購入はこちらから：<https://www.naro.tv/tempura-ja>

「私たちは、より楽しく、まるで映画を観るかのようなユニークな学びの場を提供しようとしています。新留氏が、ミシュランの星を獲得したユニークな技術、生涯をかけて得た数々の天ぷらに関する知識を、世界中の、日本文化に興味を持ち、素晴らしい料理を楽しみにしている人々に共有いただけることを光栄に思っています。」と、Narō の共同設立者兼 CEO のトッド・シルバーステインは述べています。

新留修司氏は「天ぷらに人生を捧げてきた私の秘密を隠すことなくお伝えしています。ぜひ楽しんでください。」とコメントしています。

「和食」が、2012 年ユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、世界各国で「和食 / 日本食」への興味関心は高まっています。パンデミック以降、本場の日本食を味わうことができない世界の皆様に、動画を通じて少しでも和食や天ぷらの魅力をお伝えできればと思っています。

【Narō について】

東京を拠点とする Narō は、カリスマ的存在として注目を集める日本の様々な分野の"達人"を講師として招き、世界中に日本の文化を発信するオンライン動画配信プラットフォームを提供します。Narō ではストーリーと動画クオリティー、そして学び、全てを堪能することができます。

詳しくは、www.naro.tv をご覧ください。

ソーシャルメディア

Instagram <https://www.instagram.com/naro.tv.japan>

Facebook <https://www.facebook.com/naro.tv.japan>

YouTube [https://www.youtube.com/Narō tv japan](https://www.youtube.com/Narō_tv_japan)

【報道関係者からのお問い合わせ】

広報事務局（カーツメディアワークス内） 担当：田口 Mail：contact@kartz.co.jp