

キッコーマン YouTube ライブ配信による料理講習会 全3回開催 共通テーマ「わが家でできるサステナブルな食と暮らし」 食のSDGsに関するトーク&料理実演

キッコーマン株式会社は、「わが家でできるサステナブルな食と暮らし」を共通テーマに、YouTube ライブ配信による料理講習会を、2023年1～3月に全3回シリーズで開催します。



「美山荘」四代目 中東久人 先生
「シンシア」オーナーシェフ 石井真介 先生
料理研究家 門倉多仁亜 先生



「わが家でできるサステナブルな食と暮らし」は、YouTube ライブ配信による料理講習会です。2023年1～3月に全3回シリーズで開催します。ミシュランガイド「グリーンスター(*)」を獲得している中東久人先生・石井真介先生や、ドイツ流のライフスタイルを取り入れている門倉多仁亜先生を招き、「食の未来のために私たちが食生活の中で今できること」を一緒に楽しく考え、実践するためのコツを、料理の実演を交えて紹介します。

各回、開催日の約1カ月前から、ホームページで参加申込みができます。参加費は無料です。オンライン開催ですので、国内外どこからでも参加できます。

キッコーマンは、料理人や料理研究家等、食に関する専門家を講師としてお招きした「KCC 食文化と料理の講習会」を40年以上開催しており、2020年からはオンラインでの講習会をスタートしました。

このたびの「わが家でできるサステナブルな食と暮らし」は、「KCC 食文化と料理の講習会」の特別版として、私たちの身近な食から、「地球環境」を考える機会になればという思いで開催します。昨年も「地球に美味しい食・食の未来～私たちができる食のサステナビリティ～」をテーマに、食のサステナビリティに関する講習会を開催し、ご好評をいただきました。

キッコーマングループはこれからも、世界中の人々から「キッコーマンがあって良かった」と思われる企業を目指し、キッコーマンらしい活動を通じて、社会課題の解決に取り組んでまいります。

(*) ミシュランガイドで2021年に創設。持続可能な取り組みを行う店に与えられる。

記

1. 内容

「わが家でできるサステナブルな食と暮らし」を共通テーマにした、YouTube ライブ配信による料理講習会。

2. 詳細

【第1回】「京都の里山から学ぶ食と発酵食の魅力」

- ・開催日時： 2023年1月28日（土）14:00～15:00
- ・講師： 中東 久人 先生（「美山荘」四代目）

京都・^{はなせ}花脊に生まれる。フランスの大学等でホテル経営を学び、帰国後、金沢で日本料理の修業をし、1995年実家である「美山荘」へ四代目主人として戻る。^{つみくき}摘草料理を通じて里山の食文化を伝え、長年山の生態系との共存を目指した様々な取り組みを行う。日本の食文化である“発酵”についての造詣も深い。国際的なイベントへの参加や有名シェフとのコラボディナー等、海外でも積極的に活動している。

ミシュランガイドの旅館部門で3つ星、レストラン部門で2つ星を獲得している。2021年に創設された、持続可能な取り組みを行う店に与えられる“グリーンスター”も獲得。

- ・申込受付開始日：2023年1月6日（金）14:00
- ・申込締切日： 2023年1月19日（木）23:59

【第2回】「フレンチシェフにきく これからもおいしく魚を食べるために今できること」

- ・開催日時： 2023年2月18日（土）13:00～14:00（予定）
- ・講師： 石井 真介 先生（「シンシア」「シンシアブルー」オーナーシェフ）

東京に生まれる。調理師専門学校卒業後、東京のフランス料理店を経てフランスに渡る。フランス国内のミシュラン星付きレストランで経験を積み、帰国後、都内のレストランのシェフをつとめ2016年独立。東京・千駄ヶ谷に「シンシア」を開業し、2020年にはサステナブルシーフードに特化した「シンシアブルー」をオープン。料理を通して、多くの人に日本の水産資源の現状を知ってもらう活動を行っている。また、日本の海の生態系や環境を守るため、漁業生産者との関係も深めている。ミシュランガイド1つ星を2019年から連続して獲得。2021年に創設された、持続可能な取り組みを行う店に与えられる“グリーンスター”も獲得。

【第3回】「ドイツと日本に学ぶ サステナブルな食と暮らし」

- ・開催日時： 2023年3月18日（土）14:00～15:00（予定）
- ・講師： 門倉 多仁亜 先生（料理研究家）

日本人の父とドイツ人の母の2つのルーツをもち、日本、ドイツ、アメリカで育つ。大学卒業後、外資系証券会社を経て、ロンドン在住時「ル・コルドン・ブルー」で料理を学ぶ。NHK「ドイツ語会話」では2年間料理コーナーを担当。長年東京の自宅で料理教室を主宰し、現在は鹿児島県に在住。母から受け継いだ、毎日を快適に過ごすためのドイツ流家事・料理づくり・部屋づくりは、多数の雑誌で紹介され人気を博している。

現在は、ドイツ流のサステナブルなスタイルを取り入れた生活を、東京、鹿児島で実践している。

※第2回、第3回の詳細については、今後、ホームページでご案内します。

3. 申込方法

キッコーマンホームページからお申込みください。

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

お申込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。

お申込みいただくと、ライブ視聴用 URL にてライブ配信後 1 カ月間、アーカイブをご覧いただけます。

※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。

4. お問い合わせ先

キッコーマンKCC事務局係

TEL:03-3572-0360

E-mail : kcc@toseisha.co.jp

受付時間：平日（祝日を除く）10:00～17:00

以上