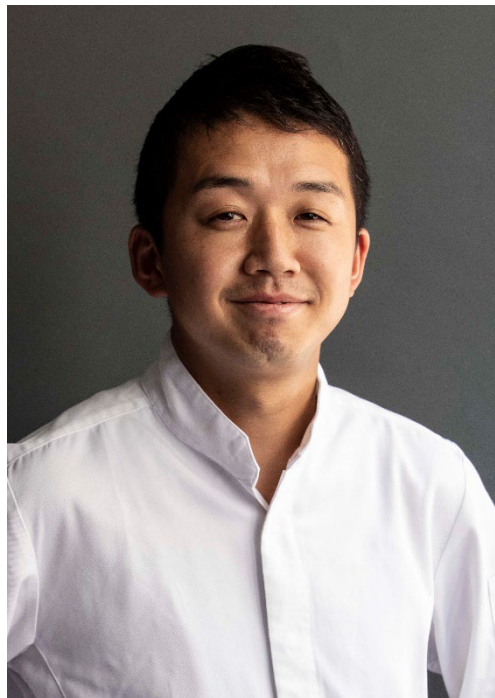


キッコーマンの料理講習会 5月27日（土）YouTube 無料ライブ配信！
テーマは「香りをいかす 自然を楽しむイタリアン」

キッコーマン株式会社は、5月27日（土）13:00 から、「KCC食文化と料理の講習会」において、**YouTube 無料ライブ配信**による講習会を開催します。

講師に「草片 cusavilla」オーナーシェフの **中東 俊文** 先生を迎え、「香りをいかす 自然を楽しむイタリアン」をテーマにお届けします。地産地消を実践する中東先生が、身近にある自然の恵みを取り入れて季節感を楽しむ料理のアイデアをご紹介します。野菜、ハーブ、オリーブオイルなどが持つ香りと、それらの組み合わせをいかしたイタリアンを学んでみませんか？

お申込みいただいた全ての皆様にご視聴用の限定 URL をお送りします。講習会にお申込みいただくと、講師へのご質問も可能です。ライブ配信後1ヶ月間、アーカイブを何度でもご視聴いただけますので、作り方やポイントを見直すのにも便利です。お申込み受付は5月18日（木）までです。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： **中東 俊文** 先生（「草片 cusavilla」オーナーシェフ）
18歳でイタリアに渡り、トスカーナのミシュラン星つきレストランやフランス・パリの有名レストランで経験を重ね帰国。
京都や大阪のレストランのシェフを経て、2016年東京に「エルバ・ダ・ナカヒガシ」をオープン。2021年に店名を「草片 cusavilla」に改め、新たなスタートをきる。
東京において地産地消を実践する料理を提供。
シェフ自ら畑を耕し、山や川に食材を求めに出かけ、四季折々の自然の恵みを料理に表現。子どもの食育活動も行う。

2. 日時： 2023年5月27日（土）13:00~14:00
3. 内容： YouTube 無料ライブ配信による料理の実演・トーク
4. 参加費： 無料
5. 申込方法： キッコーマンホームページからキッコーマン会員にご登録後、講習会にお申込みください。
（一度、ご登録いただくと、次回からはログインのみでお申込みいただけます。）
<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>
お申込み後、事務局よりライブ視聴用の限定 URL をお送りします。
※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。
6. 申込締切： 2023年5月18日（木）
7. 問合せ先：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

KCC食文化と料理の講習会

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。

過去のオンライン講習会の映像はホームページでご視聴いただけます。約5分の映像に講習会のエッセンスをぎゅっと詰め込んでおります。ぜひ一度ご視聴ください。

KCC食文化と料理の講習会 公式HP

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

料理講習会映像アーカイブ

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

