

■商品概要

【NEW】キッチンカアップで眠れる食材も使いきる サルベージ・クッキングワークショップ [12回予約ワークショップ]

- ・価格 / 月々980円 (8%税込み価格 1,058円) × 12カ月
- ・セット内容 / ワークショップガイド1冊 (B5サイズ16ページ)
※4回目のお届け時に、オリジナルレシピが記入できるマイレシ
ピブック (B5サイズ32ページ) をお届けします。

商品ページはこちら

>>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr15090902/2/>



■商品の特徴

「3つのキッチンカ」を3人のプロが伝授します！

1年間で、食材を「しっかり管理」「おいしく食べる」「使い切る」3つのキッチンカを身につけ、キッチンにあるものだけでメニューがひらめく、食材も時間も家計も無駄にしないスーパー主婦を目指しましょう。



キッチンカ1：「食べきる調理力」

サルベージ・シェフのキムラカズヒロさん

余り食材の持ち寄りパーティ「サルベージ・パーティ®」で魔法のような即興料理の数々を生み出してきたキムラカズヒロさん。キムラさん監修のワークショップガイドでは、毎月ひとつのテーマ食材を題材に複数の調理法をレクチャーしていただきます。ほかの食材でも応用できるテクニックが方程式のように解説されており、実際にレシピを実践することで、材料を使い切るワザを身につけます。



キッチンカ2：「すてない整理力」

ライフオーガナイザーの大野多恵子さん

思考が整理できるとモノの整理も簡単になります。アメリカ発の整理・片づけのプロフェッショナル、ライフオーガナイザー大野多恵子さん監修の10分間のできるワークショップで、自分の傾向を客観視する「思考とモノの整理レッスン」を行い、すっきりとしたキッチンを目指します。



キッチンカ3：「目でも味わう盛りつけカ」

フードスタイリストの Sayoko Sato さん

お料理をおいしく見せることができれば、残さず食べてもらうことができます。フードスタイリスト Sayoko Sato さん監修で、お店のようなひと皿にアレンジできる「今日からできる簡単な魅せテクニク」を伝授してもらいます。



あまらせ食材をスペシャルメニューに大変身する12ヵ月

あまらせ食材がスペシャルメニューに大変身の12ヵ月

(入門編) 素材の魅力を発見する	1ヵ月目 高野豆腐 乾物の新しい使い方を体感しよう！ 	(応用編) レンビを広げるワザを習得する	7ヵ月目 野菜の葉・皮 今まで捨てていた部分でおいしい一品を作ろう！
	2ヵ月目 魚の缶詰 缶詰の中身を分解して考えてみよう！ 		8ヵ月目 トマト缶 万能調味料をつくらう！
	3ヵ月目 玉ねぎ 生野菜にひと手間加えて「おかずの楽」をつくらう！ 		9ヵ月目 豆 インゲン豆・大豆など豆の形状を変えてお宝食材に変身させる！
(基礎編) 活用する方程式を学ぶ	4ヵ月目 ひじき 乾物を戻さずに使うワザを身につけよう！ 	(発展編) ワザを自分流に展開する	10ヵ月目 フルーツ フルーツをメインディッシュに変身させよう！
	5ヵ月目 切干大根 「この食材は煮るしかない」の思い込みは大間違い！さまざまな調理法を実践！ 		11ヵ月目 乾麺 いつもの乾麺を麺として使わないサプライズメニュー！
	6ヵ月目 ドレッシング ドレッシングを分解して活用してみよう！ 		12ヵ月目 サルベージ・パーティー サルベージ・クッキングでおもてなし！あこがれのまどに！

■企画の背景

日本の食品ロスは年間約800万トン、そのうちの半分は家庭からの廃棄だということを知った担当者が衝撃を受け、「家庭からの廃棄をなくすためにできることはないか？」と考えるようになったことがきっかけです。余った食材を持ち寄っておいしく変身させるソーシャルアクションをしている「サルベージ・パーティ®」との出会いで、企画がスタートしました。

「サルベージ」とは英語で「救出する」・「救済する」という意味です。「サルベージ・パーティ®」は、おうちに眠るフードロス予備軍の食品をみんなが持ち寄り、プロのシェフが即興で調理しておいしい料理に変身させ、それをみんなでオドロキつつシェアするという、新しい形のパーティです。まるで魔術師のようなシェフたちは、“サルベージ・シェフ”とも呼ばれています。

今回のワークショップガイドの「調理力」パートは、「サルベージ・パーティ®」のキムラカズヒロさんに監修をしていただきました。



■エコラ生活実験ワークショップとは？

つくる×遊ぶ×楽しむ＝「生活は実験だ！」というコンセプトで、おうちに眠る“もったいない”を宝の山に変える、発見や驚きに満ちたエコな暮らしの実験工房です。楽しく続けられる秘けつは、発見のヒントが満載のワークショップガイド。自分で導いた、あなたの発見をネット上でシェアすれば、みんなの学びも深まります。3ヵ月後、6ヵ月後、1年後、エコラ生活実験ワークショップを体験したあなたは、できることが増えていたり、いろいろなものが宝の山に見えたり……生活を創造する意欲の変化にきっと驚くはず。現在販売中の、エコラ生活実験ワークショップには「果物くず」から自家製酵母を起こし、パンを作る「スローベーキングワークショップ」、「野菜くず」がうま味たっぷりのスープに変身する「ベジタブルブロスクッキングワークショップ（スープ編）」、資源ごみがおもちゃに変身する「創造力を解放するアートトイづくり トレジャーメイキング道場ワークショップ」捨てられないデニムを素敵な雑貨に変身させる「工作感覚でかばんクリエイターに NOソーイングワークショップ」があります。



エコラ生活実験ワークショップ・ウェブサイト >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr15090902/2/>

■商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)

0570-005-820 (通話料お客さま負担)

(受付時間：月曜～金曜/午前9時00分～午後5時)

※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。

※お客さまからのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。

※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。

※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

◆本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部(吉川・中島・市川)
TEL. 078-325-5700 FAX. 078-331-1192
e-mail: press@felissimo.co.jp

株式会社フェリシモ 東京広報(石井)
TEL. 03-3402-5230 FAX. 03-3402-5231
e-mail: tko@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社 名：株式会社フェリシモ
本 社 所 在 地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地
代 表 者：代表取締役社長 矢崎和彦
創 立：1965年5月
事 業 内 容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業