

**シェフ向けの参加型調理セミナー
「アート&サイエンスセミナー」を大阪で初開催いたしました**
～2020年を視野に「ハラール」調理をテーマに実施～



業務用厨房機器を扱うエレクトロラックス・ジャパン株式会社（本社：芝公園）は、2018年11月28日（水）、内閣府認定公益社団法人 全日本司厨士協会と共催で、シェフ向けの参加型調理セミナー「アート&サイエンスセミナー」を大阪ガス/ハグミュージアムで開催いたしました。

「アート&サイエンスセミナー」は、エレクトロラックス・プロフェッショナルが World Association of Chefs Societies（世界司厨士協会連盟）とのパートナーシップ活動の一環として、世界各国で開催しているもので、日本での開催は今回で4回目、大阪での開催は今回が初です。

毎回異なるテーマを扱うこのセミナーでは今回、2020年を視野に、東南アジアからの観光客の増加に伴い需要が拡大している「ハラール」をメインテーマに設定。当初想定されていた定員の約2倍にのぼる約40名のシェフの方々にご参加いただきました。

当日は、エレクトロラックス・プロフェッショナル 東南アジア地域アプリケーションシェフ ダニエル・シュナイダーが、「ハラール」の本場であるシンガポールより来日し、「ハラール」の基礎知識に関する講義を行いました。その後、「ハラール」調理を取り入れたインドネシア料理・マレーシア料理 9品目の調理デモンストレーションを実施。エレクトロラックスの最新調理機器「スチームコンベクションオープン」と「圧カブレージングパン」、そして次世代のハイスピード・ホットサンド調理機「スピーデライト」を使い、本場ならではのレシピで、観光客に好まれる味付けや調理方法を披露しました。さらに、一般社団法人大阪府日本調理技能士会 室田大祐会長による日本料理3品目の調理デモンストレーションも実施されるとともに、実際に「ハラール」を現場に取り入れるためのヒントについて講義いただきました。

会場では、ハラールに関する質問が多く寄せられたほか、団体客に対応するための大量調理機器（圧カブレージングパン）にも関心が集まっており、東南アジアから多数来日する団体観光客の対応への注目の高さが伺えるセミナーとなりました。

エレクトロラックスでは今後もセミナー開催を継続していく予定です。

■セミナーの様子



■調理デモンストレーション メニュー

室田大祐会長による日本料理 3 品目

1. 鳥ご飯
2. 海老の天ぷら 自家製チリソース
3. ハラル牛肉時雨煮

ダニエル・シュナイダーによるアジア料理 8 品目

1. インドネシアン・ポテト
2. カレー・カピタン・チキン
3. スチームライス
4. ミーゴレン
5. ラム・ミートボール 温かいヨーグルトソース添え
6. 真空調理インドネシアン・ビーフ
7. ラム・ミートボール・サンド
8. グルテンフリーチョコレートカップ

■使用機器

1. スチームコンベクションオーブン
2. 圧カブレージングパン
3. スピーデライト

<お客様からのお問い合わせ先>

エレクトロラックス・ジャパン株式会社 プロフェッショナル事業部

TEL : 0120-842-040 (受付時間 9:00~18:00 / 日・祝休み)

<エレクトロラックスについて>

エレクトロラックス・グループは、家電製品をはじめ、業務用ランドリー機器、厨房機器の世界最大規模の電気機器メーカーで、150 を超える国や地域で年間 6 千万台以上の製品を販売しています。家庭用、業務用のいずれにおいても、お客様の本来のニーズに応えられるよう考え抜かれてデザインされた革新的な製品を提供しています。

<エレクトロラックス・プロフェッショナルについて>

エレクトロラックス・グループの一員であるエレクトロラックス・プロフェッショナルは、業務用の厨房機器とランドリー機器を販売しています。8 つの製造工場と 1 万人以上のサービス技術者を抱え、150 を超える国や地域で、高性能な製品とグローバルなサービスネットワークを通して、持続可能なビジネスにおけるさらなる利便性と収益性の向上に貢献しています。2017 年度の売上は約 963 億円、従業員は 2,900 人。

事業の詳細は、<https://professional.electrolux.co.jp/> をご覧ください。