

家庭での定番料理やおもてなし料理のコツ・ポイントをシェフが伝授！

## シェフから学ぶ料理サイト「シェフごはん」開設

■開始日: 2012年9月25日(火)

■URL: [www.chefgohan.com](http://www.chefgohan.com)

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、一般ユーザー向けに、家庭での定番料理やおもてなし料理のコツ・ポイントをシェフが伝授する料理サイト「シェフごはん」を9月25日(火)に開設いたします。

### ここが POINT !

- 料理の基本をジャンル毎にプロから学べる「基本の100レシピ」
- 有名シェフが料理への想いと料理を楽しむエッセンスを紹介する「ピックアップシェフ」
- 各レストランで開催しているシェフによる料理教室「ぐるなびクッキング」との連携。
- 食卓で役立つアイデアレシピの提案をシェフが競い合う「シェフレシピコンテスト」

日本の料理人の調理技術は世界トップレベルで、日本の外食の質は世界的に見ても最も優れているといわれています。一方で、家庭の食卓に目を向けると、核家族化の影響などにより、親から子への料理の伝承が失われつつあります。ぐるなびでは飲食店、シェフとのネットワークを活かし、プロの持つ知恵や技術をコツ・ポイントとして家庭に伝承し、料理をつくる楽しさを次世代に継承することで日本の食文化を守り育てることができると考え、本サイトを開設しました。

プロの料理人が伝授するといっても、お店でしか作れない難易度の高い料理ではなく、主婦・主夫をはじめ、一人暮らしの男女など、幅広い層の方々が日々、家庭で簡単に作れる料理にこだわりました。

サービス開始時は、「基本の100」と「ピックアップシェフ」を主なコンテンツとして提供します。

「基本の100」は、料理の基本の伝承を目指します。定番家庭料理の100品をプロが提案し、きちんと作りたいたい人や料理の腕を上げたい人がプロならではのコツを参考に実践できます。親子3代にわたり宮内庁への出入りを許された日本料理の名店「日本橋ゆかり」の野永喜三夫シェフやオムライスで有名な洋食屋「日本橋たいめいけん」の茂出木浩司シェフなどにもご協力いただきました。

「ピックアップシェフ」は、リレー形式で毎月1人の有名シェフを紹介します。シェフの思い出の味、料理に興味を持ったきっかけ、修行中のエピソードなどを語っていただき、料理の楽しさを伝えます。

10月には、家庭の食卓で役立つオリジナルレシピをシェフが競い合う「シェフレシピコンテスト」の開催を予定しています。

また、各レストランで開催されている料理教室「ぐるなびクッキング」と連動していきます。料理教室の事前課題(予習)と、料理教室で学んだ料理の実践(復習)時に役立つようなサービスを検討しており、ユーザーの声に基づく料理教室の開催等も予定しています。

ぐるなびでは今後も、「シェフを表舞台へ」をテーマに、シェフとユーザーとのコミュニケーションの場を創出することで、シェフや飲食店のファンになっていただき、飲食店への誘客を促進させるとともに、プロの料理人の知識や技術を活用して日本の食文化の伝承・育成に貢献してまいります。



プロから学ぶ簡単家庭料理  
**シェフごはん**

材料・料理名で検索

注目キーワード: さんま / バスタ

News > 9/25サイトオープンしました。

**基本の100**  
だれもが知っているあの料理をきちんとつくれるようになりたい。  
人気のシェフから特別にコツなども教えてもらいました。

ピックアップシェフ

基本の100

参加シェフ検索

<本件に関するお問い合わせ>  
株式会社ぐるなび 総合政策室 広報  
MAIL: [pr@gnavi.co.jp](mailto:pr@gnavi.co.jp) TEL: 03-3500-9700