



PRESS RELEASE

social eating

2016年8月10日

昼活「EATALK」

次の展開は。。自分らしく環境を思い習って食べる

ソーシャライジングな料理レッスン「social eating」

来春OPENのTRUNK (HOTEL)開業準備室のキッチンにてお披露目レッスン開催

2016年8月24日(水)プレスおよび関係者様 ご招待のご案内



×



TRUNK (HOTEL)

「ランチタイム内で料理教室が完結するというユニークなコンセプトを掲げ、2012年に港区のSHIBAURA HOUSEでスタートし次々と活動を広げているEATALK〈所在地: 東京都千代田区、代表: THINK ABOUT EAT.LLC 里見浩子〉は、TRUNK (HOTEL)〈株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ/本社:東京都品川区〉との協働企画として、「ソーシャライジング」をコンセプトに、これまでになかった全く新しい料理レッスンを行い、食を通して肩ひじ張らず社会に貢献するプロジェクト「social eating (ソーシャル・イーティング)」の活動を開始いたします。2016年8月24日(水)に表参道にてプレスおよび関係者さまに向けたお披露目会を開催いたしますのでご案内いたします。





PRESS RELEASE

social eating

2016年8月10日

「ソーシャライジング」とは「一人一人が日々のライフスタイルの中で、自分らしく、無理せず、等身大に社会的な目的を持って活動すること」と定義づけられた2017年春に開業予定のTRUNK (HOTEL)のコンセプト。「social eating」は同コンセプトのもと、TRUNK (HOTEL)開業準備室(東京都港区)のキッチンスペースにて、「ソーシャル(社会的環境)+イーティング(食べる)のネーミングのとおり環境に配慮した料理レッスンを開催いたします。

「食」の社会問題というと、食料自給率、フードロス、食の安全、添加物、放射能など、とすれば堅苦しく捉えられがちですが、無駄を出さない食材の使い切りアイデアなど、それぞれのライフスタイルの中に無理なく取り入れられるような形で提案し、参加者の気づきと想いをサポートしていきます。レッスンで使用する食器類は、「器 たつのこ」に協力いただき、廃棄前のリユース品を使用し、気に入ったものはそのまま購入することも可能です。

2016年9月～2017年3月まで毎月定期開催を予定しており、8月・9月は、富士山麓でオーガニック野菜を育てる農業人 坂尻ハジメ氏(静岡県富士宮市)に協力いただき、育ちすぎて市場には出荷できない野菜を使い、自宅でも再現性の高い料理をプロの料理人から直接学び、完成した料理の試食を楽しみながら参加者同士で気軽に活用法を意見交換できるよう促します。

このあらたなプロジェクト「social eating」は2時間制で毎月第3土曜日(一部変更あり)に開催。また、social eatingのコンセプトのもと1時間完結型の「EATALK」も毎月第2金曜日に同場所で開催いたします。また挙式を控えた花嫁花婿を対象とした料理レッスンも実施しております。



INVITATION

① 「social eating」お披露目レッスン

日時/2016年8月24日(水) 11:00-12:30 (10:30～受付開始)

場所/TRUNK (HOTEL)開業準備室内 キッチンスペース

住所/東京都港区北青山3-5-12 青山クリスタルビルB2 (右MAP)

メニュー/規格外野菜(ズッキーニ、きゅうり、なす)などを使った前菜、パスタ、冷製スープの3品

〈タイムスケジュール〉

- 10:30 開場・受付 ※地下2階のキッチンスペースの受付にお名前をお持ちください。
- 11:00 social eating 概要説明/代表 里見浩子
TRUNK (HOTEL) 概要説明/小倉香織
- 11:15 短縮版体験レッスン/KEITAシェフ
- 11:45 試食・質疑応答
- 12:05 TRUNK (HOTEL)準備室 館内ツアー/柴田優



② 規格外素材を使用した「EATALK」体験レッスン

日時/2016年8月25日(木) 12:00-13:00 (11:30～受付開始)

場所/同上

メニュー/オーガニック野菜・ピーマンの使い切りを学ぶ
(ピーマンとチキンのカレーパエリア、ピーマンと夏野菜のエスニックサラダ)

〈タイムスケジュール〉 11:30 開場・受付 ※地下2階のキッチンスペースの受付にお名前をお持ちください。
12:00 実際と同様の体験レッスン/野川彩 (デモ12:10-12:30 / 試食12:30-12:50)
※通常の一般の方のレッスンにご参加いただく形となります



●ご出席のご連絡● 2016年8月22日(月)までに [会社/媒体名・氏名・①②どちらか・ご取材の有無] をお知らせください。担当: 鈴江恵子 suzue@suzu-pr.com



social eating

PRESS RELEASE

2016年8月10日

■social eating <http://socialeating.tokyo/>

2017年春に開業する TRUNK(HOTEL) のコンセプトである「ソーシャライジング」に基づいた「食」についての問題や課題をテーマにしたワークショップやセミナーを定期的開催。無駄を出さない工夫や有効活用を率先する地域や企業、農家の取り組みなどを紹介しながら、参加者が無理なくライフスタイルに取り込めるような「食」についての学びと気づきの場を目指す。

■EATALK <http://www.eatalk.jp/>

ランチタイムを利用した1時間完結型の料理教室「EATALK(イートーク)」は、昼休みを有効活用したいオフィス勤務のみならず、時短でおいしい手料理を作りたい地域のみならずを主な対象とし、シェフから料理を習いその場で食べてレシピを持ち帰れるという、今までにはない新しい試みで活動しているプロジェクト。単なる料理教室にとどまらず、開催地域に密着し、「食」を中心として交流の場としても機能するほか、企業様とのタイアップによる運営で参加者からのリアルな声をリターンするビジネスモデルを確立している。

■TRUNK (HOTEL) <http://trunk-hotel.com/pre/>

2017年春、東京渋谷区・原宿・神宮前にオープンする、日本初の“ソーシャライジングホテル”。ソーシャライジングを「一人一人が日々のライフスタイルの中で、自分らしく、無理せず、等身大に社会的な目的を持って活動すること」と定義し、多種多様な人々の交流のハブとなり、新しい社会貢献のスタイルを生み出す発信拠点となることを目指す。ホテルに集まる人々の生活にソーシャライジングを取り入れることを提案し、「誰かのために」「何かのために」になりたい、そう思う多くの人々の“何かをはじめのきっかけ”を提供していく。



KEITA (イタリア料理家)

茨城県出身。大学卒業後、イタリア料理の道へ。地元のレストラン勤務後、2003年渡伊。イタリア、ピエモンテ州ドモドンラ「ristorante la stella」で約3年修行。帰国後は横浜の自宅料理教室 Casa Kをはじめ、都内各所にてイタリア料理講師として活動中。出張料理、企業などのレシピ開発、提案なども行う。著書に『イケ麺レシピ103』(エイ出版社)。



野川彩 (フードコーディネーター/管理栄養士)

大手企業の料理教室で料理講師、レシピ開発の仕事を経験したのち、調理家電メーカーに転職。商品部販促企画でフードコーディネーターとして新商品の販促レシピ、レシピ集監修、撮影やテレビ出演など経験をしたのちフリーランスに。現在は調理家電メーカーのレシピ監修、TV出演やTVのフードコーディネーターを中心に活動を行っている。2014年12月より鎌倉の自宅兼キッチンスタジオパンダ食堂にて野菜を中心とした料理教室を奇数月に開催中。



里見浩子

THINK ABOUT EAT 代表。メニュー開発、パッケージデザイン、カフェブランドの立ち上げ、イベントの企画運営などを経験後、独立。現在は、忙しい日々の中で忘れがちな「たべる」の重要性や、「たべる」ことの楽しさを提案する『THINK ABOUT EAT』を立ち上げ、2012年にスタートしたランチタイムの1時間を使った料理教室「EATALK」の運営をはじめ、「たべる」にまつわるさまざまなイベントやコンテンツのディレクションを通して、“食”と“人”をつなぐ地域コミュニティづくりにも尽力している。

THINK ABOUT EAT

●EATALKに関するお問い合わせ先

THINK ABOUT EAT.LLC 東京都千代田区内神田1-15-10-224 代表:里見浩子(Hiroko Satomi)
HP: <http://thinkabouteat.jp/> <http://www.eatalk.jp/> TEL:070-6422-6561 MAIL:info@eatalk.jp



●取材に関するお問い合わせ先

株式会社SUZU PR COMPANY 代表: 鈴江恵子(Keiko Suzue)
HP: <http://suzu-pr.com/> TEL:080-6390-8284 MAIL:info@suzu-pr.com