

ニュースリリース

2016年7月6日

報道関係者各位

スカイファーム株式会社

“魚”で地域をつなぐ「FISHERMAN JAPAN × みなとみらいごはん部」
2016年7月～、三陸直送の魚を使った料理教室開催&ランチデリバリーサービス開始



2016年7月25日(月) 19:00～、第1回料理教室のご案内

横浜・桜木町で人気の「YSC SPACE&CAFE」川崎シェフによる料理教室「銀鮭のポワレ 黒米とセロリのリゾット」

厳選レストランの出来たて料理デリバリーサービス「NEW PORT」の運営会社であるスカイファーム株式会社(本社：神奈川県三浦市、代表取締役社長：木村拓也)は提携レストラン「YSC SPACE & CAFE」川崎シェフとともに、横浜みなとみらいエリアを拠点とする「みなとみらいごはん部」と東北を基盤とする「FISHERMAN JAPAN」との協働企画として“魚”と“食”、そして“東北”と“横浜”のふたつをつなぐことを目的とした新プロジェクトをスタートいたしますので、第1回開催のご案内をさせていただきます。



FISHERMAN JAPAN

漁業をカッコよくて、稼げて、革新的な「新3K」を目指し、次世代へと続く未来の水産業の形を提案しています。2024年までに三陸に多様な能力をもつ新しい職種「フィッシャーマン」を1000人増やすというビジョンを掲げ、新しい働き方の提案や業種を超えた関わりによって水産業に変革を起こすことを目指しています。

公式サイト：<http://fishermanjapan.com/>

お問合せ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出し
スカイファーム株式会社 PR事務局 担当：八百 敏也(ヤオ トシヤ)
TEL:070-5598-2299 E-mail: yao@sky-farm.jp

本プロジェクトは、横浜のみなさまに“三陸の魚”の旬やおいしさを「知って」「味わって」いただくべく、定期的な料理教室イベントを行います。レシピ開発並びに料理教室講師は、横浜・桜木町を代表する人気の「YSC SPACE&CAFE」の川崎シェフ。また、本プロジェクトは料理教室開催だけにとどまらず、料理教室に参加できない方にも味わっていただけるよう、横浜のエリアで当日メニューを、お弁当としてランチデリバリーするサービスもあわせてご提供いたします。

第1回目・7月25日（月）の食材は、東北から直接届く旬の“銀鮭”。当日、川崎シェフ自らデモンストレーション形式にて、ご自宅でおいしく作るコツとともにご紹介致します。ぜひみなさまのご来場をお待ちいたしております。

□当日の流れ

18:50 受付開始

19:00 スライド：「FISHERMAN JAPAN とは」「活動内容、生産者のこだわり」

19:15 川崎シェフによる料理教室（※デモンストレーション形式となります）

20:15 試食、生産者に聞く「地元での食材の使い方」

20:55 質問タイム、終了

[日 程] 2016年7月25日（月）19:00-21:00

[場 所] BUKATSUDO（神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークプラザ B1F）

[参加費] 税込2,800円（食事、1ドリンク付）*1ドリンクは、白ワインまたはソフトドリンク（お茶）

[申 込] メールアドレス info@sky-farm.jp に、お名前、連絡先、参加人数を明記の上、ご連絡ください。

当日のメニュー&シェフ紹介



当日のレッスンメニュー：銀鮭のポワレ 黒米とセロリのリゾット *当日メニューはイベント終了後、NEW PORT より期間限定にてお弁当としてランチデリバリーサービスを提供いたします（写真右）。

お問合せ、ご質問、取材のお申込み、画像・素材のお貸し出し
スカイファーム株式会社 PR 事務局 担当：八百 敏也（ヤオ トシヤ）
TEL:070-5598-2299 E-mail: yao@sky-farm.jp

川崎シェフプロフィール



1982 年生まれ。大阪出身。大阪のシェ・松尾などのフレンチレストランで修行し、渡仏。南プロヴァンス、ミシュラン二つ星レストラン「ジャック・シボワ」などで研鑽を積み、ピレネー山脈近く、ミシュラン一つ星レストラン「アンブロワジー」で腕を磨く。2015 年 6 月 『SPACE&CAFE』のシェフに就任。アーティスティックなセンス抜群の美しい盛り付けと、素材の美味しさを最大限に引き出したお料理に定評がある。

YSC SPACE&CAFE :

<http://tabelog.com/kanagawa/A1401/A140102/14059683/>

NEW PORT

横浜にある素敵なレストランのお食事をテイクアウト宅配するサービス。会議、イベント、勉強会、ランチミーティング、ケータリングだけでなく、宅配型の社員食堂のようにもお使いいただけます。「あなた」と「素敵なレストラン」を魅力的な街「横浜」で繋げてゆく地域活性化コミュニケーションツール、それがニューポートです。

公式サイト : <https://newport.stores.jp/>

みなとみらい ごはん部

2015 年 10 月より、横浜・みなとみらいにある、街のシェアスペース“BUKATSUDO”を拠点に、みなとみらいの“食”と“人”をつなぐ部活動としてスタート。核家族化が進み孤食が増え、また高齢化が進む昨今、家族が大きなテーブルを囲んで食べる機会はだんだんと失われつつあります。また、同じエリアに いながらも在住者同士の関わりが希薄になりつつある中、このプロジェクトは「定期的に同じ場所に人が集い、そして皆で食事を共にする機会を創出する」ことを目的としています。

また、みなとみらいエリアの生産者や飲食店シェフの起用などを通じた取組み” コラボごはん部” の開催も積極的に行い、年代も性別も超えた、さまざま人々が交流できる“食”のコミュニティづくりに貢献しています。

※このプロジェクトは、2015 年、2016 年のみなとみらい 21 エリアマネジメント活動助成事業の助成を受け活動しています。

公式サイト : <http://gohan-bu.com/>