



2023年6月2日

PRESS RELEASE

家族で一緒に作ろう！
ミシュラン獲得レストラン シェフによる
JAZZ™りんご ファミリークッキングワークショップ 6月17日（土）開催
6月2日（金）より申込受付開始



T&G グローバル社(本社：ニュージーランド・オークランド)は、JAZZ™りんごの入荷に合わせて、6月17日（土）に都内のキッチンスタジオで、親子を対象としたファミリークッキングワークショップを開催します。

JAZZ™りんごは、南半球のニュージーランド生まれのため、日本と季節が逆となり、6月から7月に一番美味しい旬の時期を迎えます。小ぶりな食べきりサイズで、お子様の夏の水分補給やおやつにぴったりなことから、今年は「家族で楽しめる美味しい夏りんご」をキーメッセージに、ファミリー向けのプロモーションを展開します。

サクッとした食感とすっきりとした甘さが特徴的な JAZZ™りんごは、デザートだけでなく、サラダやメインのおかずにもよく合います。今回のワークショップでは、その美味しさを十分に楽しめて、親子で一緒に作ることができる JAZZ™りんごのサラダ、メイン、デザートの3品をミシュラン獲得店のシェフ入江誠さんにご紹介いただきます。またイベント後には参加者の方々に JAZZ™りんごとノベルティグッズをプレゼントします。ファミリークッキングワークショップ応募方法の詳細は下記をご覧ください。

入江誠シェフは JAZZ™りんごについて、次のようにコメントしています。「特筆すべきは食感ですね。私は皮ごと食べるのが大好きなので勿論 JAZZ™りんごも皮付きで。口に含んだ瞬間にパリッと弾けるような食感と瑞々しさに驚きました。甘酸っぱい香りが口の中に広がり、これからの暑い時期には嬉しい爽やかな味わいです。そのまま食しても勿論おいしいですが、甘味と酸味の輪郭がはっきりとしているのが特徴なので、和え物やサラダに入れたり、カレーの煮込みに使ったりと調味料的な使い方もできるのでは？と可能性を感じています。」

—記—

イベント名： 入江誠シェフによる JAZZ™りんごのファミリークッキングワークショップ
日時： 2023年6月17日（土曜日）
時間： 13：00-14：30（12:45 開場）
内容： JAZZ™りんごのお料理のデモンストレーションと試食
場所： パティア東麻布店 〒106-0044 東京都港区東麻布1丁目5-3
地図： <https://bit.ly/3opFI8o>
参加費： 無料
募集人数： 抽選で親子ペア 15組 30名（お子様の対象年齢：小学生以上）
持ち物： 筆記用具

お申し込み方法： 下記のリンクからお申し込みください。

<https://forms.gle/grbSRyqSMx94Y5T5A>

※お申し込みの締め切りは 2023年6月14日（水）10:00am となります。

ワークショップメニュー

サラダ

JAZZ™りんごとカラフル野菜のチョップドサラダヨーグルトドレッシング

メインディッシュ

豚バラ肉の JAZZ™りんご包み焼き蜂蜜ソース仕立て

デザート

JAZZ™りんごの包み揚げバニラアイスクリーム添え

入江誠シェフによる 6 席限定レストラン ÉPICOUL にて期間限定で JAZZ™りんごのデザートを提供
世界各国のスパイスと旬の素材を組み合わせたフランス料理と、ワインのほか日本酒やウイスキーなどのペ
アリングが楽しめる西麻布のレストラン ÉPICOUL にて、2023 年 6 月、7 月のデザートは JAZZ™りんご
のデザートが提供されます。入江マジックによる美味しい驚きをぜひ体験してください。ÉPICOUL の予約は
こちらから：<https://coubic.com/epicoul>

ÉPICOUL



入江誠シェフのプロフィール



1975 年 北海道札幌市出身

服部栄養専門学校卒業。

TV 番組「料理の鉄人」に魅了されて西麻布「クイン・アリス」に入店。
石鍋裕に師事。5 年間の下積み修行を経て渡仏。「ラ・コート・ドール」
を皮切りに「ルカ・キャルトン」「プチ・ニース・パセダ」などで 3 年間修業。
帰国後は南青山「ピエール・ガニエール・ア・東京」の料理長に就任。世
界料理サミットではメインアシスタントを務め、2009 年度発売のミシュラ
ンガイド初年度版で 2 ツ星を獲得。「イリエル・ジョワイユー」や
「ARBOR」を立ち上げる。TOKYO OLYMPIC2020 大会では英国
チームの専属シェフに就任。長年のフランス料理の経験を活かし、2022
年に株式会社 PLUS IRIE を設立。同時に西麻布にスパイス×フラン
ス料理「ÉPICOUL」を立ち上げ様々なジャンルにチャレンジする。

JAZZ™りんご取扱い店舗 (2023 年 6 月 2 日現在)

KOHYO、Odakyu OX、イズミ、イトーヨーカドー、いなげや、エフコープ(スミプロ福岡)、オオゼキ、カスミ、
コープおおいた(スミプロ福岡)、コープみやざき (Farm Table) 、コストコ、サミット、サンエー、デリシア、ト
ライアルカンパニー、とりせん、ピーコック、ベイシア、ベルク、マックスバリュ関東、マックスバリュ東海、マミーマー
ト、マルエツ、ヤオコー、ヨーク、ヨークベニマル、ライフコーポレーション、ララコープ(スミプロ福岡)、ローゼン、
京王ストア、京成ストア、三和、成城石井、東急ストア、東武ストア、万代

T&G グローバル社について

T&G グローバル社は、創業 126 年を誇る国際的な企業で、新鮮な果物や野菜を通じて、世界中の人々へ、より健康的なライフスタイルをお届けしています。13 か国の拠点では、2,500 人の従業員が働き、1,200 以上の生産者と協力して、世界 60 か国以上で栄養価の高い農産物を、販売、流通しています。私たちは、栽培、収穫、包装、販売において、最高水準の食品安全性と、品質を保証し、おいしく健康的で新鮮な農産物の生産に取り組んでいます。

公式ウェブサイト : <http://www.jazzapple.com/jp/>

Facebook : <http://www.facebook.com/jazzapplejp/>

Instagram : <https://www.instagram.com/jazzapplejp>

本リリースの画像素材は下記よりダウンロードしてご利用ください。

[プレスリリース画像](#)

メディアからのお問い合わせ先

JAZZ™りんご広報事務局 キャンドルウィック株式会社 小室キャシー

〒102-0082 東京都千代田区一番町 2 パークサイド 7F

TEL. 03-6261-6050 e-mail: jazzapple@candlewick.co.jp