



THE STRINGS.

2019年4月18日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

“STRINGS BEAUTY Labo”

～いくつになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～

『ホテルシェフが指南“初夏のおもてなし おうちでイタリアン”』 ランチ付き料理教室開催

日時：2019年6月20日(木) 11:30～13:45(11:15受付)

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 「TAKUMI イタリアン」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営するサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、“STRINGS BEAUTY Labo”※と題したイベントを開催。

ホテル内のヘルシー、ビューティー、フレッシュがコンセプトのイタリア料理を提供するレストラン「TAKUMI イタリアン」では、福井県の製菓店でパティシエとして経験をスタートし、南仏ミシュラン・スター店や、京都のホテル内レストランでイタリア料理の経験を積んだ料理長の松塚が、自宅で再現できるおもてなし料理を指南する初夏のおもてなし料理教室を、2019年6月20日(木)に開催いたします。

街中のスーパーで普段購入できる食材や、ご近所から頂いたお裾分けのお野菜など手に入りやすい食材のみで仕上げるイタリア料理(5品)をレストラン内のオープンキッチンで指南。簡単かつ、ホテルシェフならではのちょっとした工夫を伝授いたします。料理教室の後は、初夏のテーブルコーディネートも楽しみながら、おもてなし料理(5品)をお召し上がり頂けます。

※“STRINGS BEAUTY Labo”とは、女性が一番美しくありたいという想いを、“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して様々な企画を提案。お料理から立ち振る舞い、健康も含めて様々な形の【美】をお届けいたします。



▲イメージ画像

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

“STRINGS BEAUTY Labo”

『ホテルシェフが指南！“初夏のおもてなし おうちでイタリアン”』

ランチ付き料理教室開催概要

- 日程：2019年6月20日（木）
- 時間：11:30～13:45（受付11:15）
- 場所：サー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 1F/「TAKUMI イタリアン」
- 内容：ホテルのイタリアンシェフが指南する「“初夏のおもてなし おうちでイタリアン”」料理教室と実食（5品）
- メニュー：

クリーミーなアボカドの爽やかなグリーンのカスパッチョ

アンチエイジング効果が高いと言われているリノール酸を筆頭に各種ビタミンを豊富に含むアボカドを使った爽やかな冷製ポタージュ

フェデリーニを使ったフレッシュトマトの冷製パスタ

美容と健康に効果があるビタミンEの100倍といわれるリコピンを含んだ真っ赤に実ったトマトをたっぷり并使用し爽やかな冷製パスタに

ズッキーニと茄子のイタリア風バルサミコ・マリネ

貧血やむくみ防止に効くと言われているベータカロテンを豊富に含むズッキーニと茄子を香ばしくソテーし、ヘルシーなオリーブオイルと一緒に摂取し吸収力をUP

ガリッと焼き上げたハーブ香るチキンの悪魔風

高たんぱくでコラーゲン豊富なチキンをイタリアンの代表的な一皿に

きらめくアセロラ ジュレとゴジベリーとレッドフルーツのマチエドニア

抗酸化作用のあるアセロラと話題のスーパーフード「ゴジベリー」を合わせた初夏のデザート

- 料金：5,000円 ※税金・サービス料12%別
- 人数：10名限定
- HP：<https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>
- お問い合わせ先：052-861-7874



料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエ経験が料理人としての第一歩。その後20代は会員制六本木ヒルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月にサー ウィンストーンホテル 名古屋 by スtrings 料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言っていただけ料理、空間作りを目指しております。

作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立（いちざこんりゅう）」の精神で日々料理をしています。

<店舗概要>

- 【店名】 「TAKUMI イタリアン」
- 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)
ディナー17:00～22:00(L.O 21:00)
- 【定休日】 水曜
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>

