

【SDGsイベント】 9月27日(日)開催

参加無料! ホテルメトロポリタン エドモントの料理長に学ぶ

## “もったいない”食材のアレンジレシピ「オンライン料理教室」参加者募集

スタート出版株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:菊地修一)が運営する女性サイト「OZmall(オズモール)」  
http://www.ozmall.co.jp/ (会員数340万人)では、ホテルメトロポリタン エドモント(所在地:東京都千代田区、総支配人:  
松田秀明)と共同で、【SDGsイベント】“もったいない”食材を利用した「オンライン料理教室」を2020年9月27日(日)に開催  
いたします。あわせて9月17日(木)より、参加者募集をスタートいたしました。

◆詳しくはこちら >>> <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/article/25346/>



## ◆少しでも食品ロスを減らすためのレシピを伝授。ふだんは捨ててしまいがちなブロッコリーの枝・茎・葉をアレンジ

日本の家庭における、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物(=食品ロス)の量は、1年に約291万トン。例えば、いつも房だけを使って、捨ててしまいがちなブロッコリーの枝・茎・葉。今回は「ブロッコリーの枝と茎を利用した豚バラ巻き焼き」、ブロッコリーの房と、冷蔵庫に残っているさまざまな野菜を使った「ブロッコリーのスパニッシュオムレツ」の作り方をホテルのシェフがレクチャー。シェフに直接質問ができるので、“もったいない”を減らすコツを教わることもできる。



## ◆“もったいない”食材をごちそう料理に仕上げるプロがレクチャー

レシピの指導は、ホテルメトロポリタン エドモントの中村勝宏統括名誉総料理長。飢餓の撲滅と栄養状況の改善をめざす国連食糧農業機関(FAO)の親善大使に就任し、食品ロスの削減に取り組む。ホテルメトロポリタン エドモントでは、廃棄してしまう「魚のあら」はフランス料理には欠かせないだし汁やスープに、また野菜の皮や葉は、滋味深い和食や彩り鮮やかなオードブルなどに使うなど、和洋のシェフが技巧を凝らし、まだ食べられる“もったいない”食材をおいしいごちそう料理に仕上げている。この料理教室では、中村シェフならではの料理のアレンジやポイントを学ぶことができる。

## ◆【SDGsイベント】“もったいない”食材のアレンジレシピ「オンライン料理教室」概要

- イベント名: 【オンライン料理教室】ホテルシェフが教える“もったいない”食材のアレンジレシピ
- 日時: 2020年9月27日(日) 14:00~15:30(予定)
- 会場: 参加者各自のご自宅 ■ 料金: 無料
- 参加募集人数: 100名程度(先着順)
- 参加条件: オンライン環境がありZoomでの参加が可能な方
- 申し込み可能人数: 1組1名 ※URLを共有するのは不可ですが、夫婦などが自宅で一緒に受けることは可能です
- 応募締切: 2020年9月24日(木) 9:59 ※人数が定員に達した場合は期限内に締め切ります
- 応募方法: 「イベントに応募する」ボタンからお申し込みください。先着順になり申し込みと同時に参加決定となります
- ◆ 申し込みはこちら >>> <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/article/25346/>



■ OZmall(オズモール)とは? <https://www.ozmall.co.jp/>

「OZmall(オズモール)」は、1996年に女性ライフスタイル誌「OZmagazine(オズマガジン)」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・ウェディング会場などの贅沢なプランがお得に予約できるプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを“女友達”と考えたサイト展開で会員340万人の支持を獲得しています。

◆取材申し込み・お問い合わせ先: スターツ出版株式会社 広報 佐々木 TEL: 03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp