

茨城県後援・身近な和食を学ぶ夏休み料理教室を開催 県内小学生高学年の参加者を募集 分とく山 総料理長の野崎洋光氏が指導。8月19日 水戸市にて

茨城県域において安全で快適な“ガスライフ”を提供する LP ガス会社の老舗、カンプロ株式会社(本社・茨城県水戸市、代表・秋葉良孝)は、毎月開催している料理教室の特別企画として、県内の小学生高学年を対象とした料理教室を初めて開催します。日程は夏休み期間中の8月19日(火)で、会場は水戸市内の中川学園調理技術専門学校です。開催に際して、現在参加者を募集しています。


講師には、東京・西麻布の日本料理店、分とく山の総料理長である野崎洋光氏(=写真)をお招きして、「小学生でも簡単手軽に作れる身近な和食」をテーマに、県産の食材などを使った3品の作り方を指導いただきます。

当日は、まず野崎氏からの和食の魅力と県産の食材についてのお話と調理指導を経て、参加者による調理実習となります。自身と保護者のために2食分を作り、その後は親子で出来栄の確認や試食してもらいます。



カンプロでは、昨年12月の「和食 日本人の伝統的な食文化」のユネスコ世界無形文化遺産への登録を受けて、今回の特別料理教室を企画しました。参加者には、今回の参加が簡単手軽に作れる和食の魅力をはじめ、調理することの楽しさに気づいたり、また県の食材について理解を深めるきっかけになることを期待しています。

開催、募集概要

名称	カンプロ子ども料理教室 和食スペシャル	
主催、後援	主催:カンプロ株式会社、後援:茨城県	
開催日時	2014年8月19日(火) 11:00から14:00まで	
開催場所	中川学園調理技術専門学校 (水戸市見和 3-663-10)	
講師	日本料理 分とく山(わけとくやま) 総料理長 野崎洋光(のざき・ひろみつ)氏 伝統の日本料理界に新風を吹き込み、NHKを中心にテレビでも活躍されています。2004年のアテネ五輪では日本代表野球チーム長嶋総監督の希望により総料理長に就任。	
内容	<ul style="list-style-type: none"> 野崎氏による和食の魅力と茨城県の食材についてのお話 野崎氏の調理指導(デモンストレーション) 参加者による調理実習: 簡単においしく作れる土鍋ごはん、夏バテにも負けない冷や汁、和風ローストビーフの3品の予定 ※保護者は実習には参加できません(見学) 参加者と保護者との試食 	
応募資格、定員	県内在住の小学校高学年(5・6年生)以上とその保護者 16組	
参加費	2,000円 (参加者と保護者2人分の材料費として)	
応募方法、締め切り	カンプロへの電話による応募。電話 029-247-1100 応募締め切りは8月10日(日)17:00まで。応募多数の場合は抽選となります。	

カンプロでは、主に主婦を対象にした料理教室を5年前から毎月開催しており、毎回抽選参加になるほど好評いただいています。本年はリクエストに沿って「おもてなし料理」を学んでいます。開催予定やテーマなどは広報誌をご覧ください。 <http://www.kanpro-gas.co.jp/contents/kouhou.html>

本件についてのお問い合わせ先

一般の方

カンプロ株式会社

電話 029-247-1100

<http://www.kanpro-gas.co.jp/>

報道関係の方(掲載不可)

広報代行:株式会社ブレインズ・カンパニー 岡野陽一

電話 03-3568-3844

Eメール: okano@pjbc.co.jp