

キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー“Web分校”に、 新たな講義内容と、これまでのレシピ集を公開しました

クリナップ（本社：東京都荒川区 代表取締役社長：井上 強一）は、昨年3月に開設したウェブサイト「キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー“Web分校”」（<http://cleanup.jp/kitchen-academy/>）に、新たな講義内容を追加し11月7日より公開しました。また、これまで講義とともに行われてきた料理実習内容をまとめ、レシピ集として公開しました。

「キッチンから笑顔をつくる料理アカデミー」は、クリナップの企業理念「家族の笑顔を創ります」に基づき、2009年より聖徳大学(千葉県)、武庫川女子大学(兵庫県)の協力のもと実施している寄付講座です。参加者の皆さんには、毎回テーマに合わせた講義によって知識を学び、料理実習で実践するといった内容で、食に関する知識を深めていただけてきました。

この料理アカデミーの内容を、より多くの方にお役立ていただけるように、2012年3月には、「Web分校」を開設。今回は公開中の6テーマの中の「食の科学」において、「発酵食品の不思議な世界」をテーマにした講義と実習内容、さらにこれまでの実習レシピ合計52種類を、新たに公開しました。家族の笑顔を創るため「食」に前向きに取り組む、クリナップならではの「料理アカデミー“Web分校”」をぜひご活用ください。



A. サーモンとクリームチーズのベーグルサンド

- 【材料】(1人分)
- ベーグル(プレーン) ……1個
 - クリームチーズ ……大さじ2
 - レタス ……2枚
 - スモークサーモン(スライス) ……2枚
 - キャベツ(スライス) ……適量
 - トマト ……2枚
 - マヨネーズ ……小さじ1
 - 黒コショウ ……適量



作り方



- Aサーモンとクリームチーズのベーグルサンド
- Bツナサラダのベーグルサンド
- Cクリームチーズとクラムベリーのベーグルサンド
- Dフォーンサンド

新しいコンテンツが増えた料理アカデミートップページ

実習レシピの一例

お問い合わせ
 クリナップ(株) コミュニケーション部 広報・ブランド推進課 遠藤・金子
 TEL:03-3810-8241 携帯:080-5913-4213
 右記より画像がご入手できます:<http://cleanup.jp/press/>
<http://cleanup.jp/>