



キッチンから、笑顔をつくろう

News Release

2014年4月3日

福岡ショールームをリニューアルオープン！ 九州エリアの旗艦ショールームとして生まれ変わりました

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、九州エリアの旗艦ショールームとして、3月29日（土）に福岡ショールームをリニューアルオープンしました。

新しい福岡ショールームは、九州エリア全域への情報発信拠点となる旗艦ショールームとして、地域コミュニティの活性化を重視した、調理体験できるキッチンスタジオと、人が集まりやすいウッドデッキスペースを新設しました。

また、キッチンを軸とした地域コミュニティ創出を目指し、九州各県の郷土料理の料理教室や、九州のこだわり食材を販売するマルシェを開催します。すでに、九州各地の生産者や加工品製造者の方々を講師とした「ムラのおばちゃん直伝 おふくろの味 伝承塾」の開催が決定しています。詳細は以下ご参照ください。

クリナップのショールームは全国で102カ所。これからも、キッチンを通じて心豊かな食・住文化に貢献する企業として、お客様に喜んでいただけるイベントや心地よい空間を提案するショールームを作ってまいります。

【福岡ショールーム 概要】

住所	福岡県福岡市博多区博多駅南4-1-14		
電話番号	092-472-4771		
展示内容	システムキッチン	15セット	
	システムバスルーム	5セット	
	洗面化粧台	8セット	
展示面積	約413㎡（約125坪）		



福岡 SR 外観



空間提案コーナー

右記より画像がご入手できます：<http://cleanup.jp/press/>

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

<http://cleanup.jp/>

【ムラのおばちゃん直伝 おふくろの味 伝承塾】開催概要

テーマ: 味噌

開講日: 平成 26 年 4 月 19 日(土) 11:00～、14:00～

時間: 2 時間程度

講師: 福岡県八女市星野村 手作り工房「ふみこ」 後藤 富美子さん

会場: クリナップ福岡ショールーム

参加費: 1,500 円 お問い合わせ: クリナップ福岡ショールーム



後藤さんは、24 年にわたり、「地元で取れる米のくず」を使った味噌作りを続けており、後藤さんが作る星野味噌は、星野村で開催された加工品コンクールにおいて高い評価を受け、「星野」という村の名前の使用を認められています。原料となる米や大豆は、地元の村内農家との契約栽培品を使用しています。

・次回以降の開催予定

第 2 回: 5 月 10 日(土)

講師: 郷田 美紀子(宮崎県東諸県郡綾町/葉膳茶房オーガニックごうだ)

テーマ: 医食同源 五味調和、命のスープ

第 3 回: 6 月 7 日(土)

講師: 馬場 節枝(長崎県雲仙市/農事組合法人守山女性部加工組合)

テーマ: 食の世界遺産 雲仙こぶ高菜漬け、アラカルト

第 4 回: 7 月 5 日(土)

講師: 中山 ミヤ子(大分県宇佐市安心院町/農家民宿 舟板昔ばなしの家)

テーマ: 農林漁家民宿おかあさん 100 選、ミヤ子さんの鶏飯

第 5 回: 8 月 2 日(土)

講師: 本田 節(熊本県人吉市 「農家レストランひまわり亭」)

テーマ: 人気農家レストランの夏野菜レシピ

※上記は予定で、今後変更の場合もあります。

開催日程等については、http://cleanup.jp/showroom/info/kyusyu_okinawa/fukuoka.shtml に
随時詳細を掲載します。