

クリナップ 津ショールームにて 「高校生レストラン」 特別料理教室開催

クリナップ（本社：東京都荒川区 代表取締役：井上 強一）は、7月12日（土）に津ショールームにて、テレビドラマ「高校生レストラン」でも話題を呼んだ、三重県立 相可（おうか）高校 食物調理科の村林新吾先生と生徒さん5名を招き、料理教室を開催しました。

2012年から始まり3回目となる今回は、夏休み特別企画として相可高校研修施設「まごの店」（通称「高校生レストラン」）で人気の「花御膳 夏バージョン」をショールーム内のキッチンを使って作りました。通常「まごの店」では開店前から並んでもなかなか食べることができないほど人気のメニューです。今回はその作り方を「だしの取り方」の基礎から、おいしさで有名なだし巻き卵の作り方、天ぷらの上手い揚げ方などを伝授していただきました。午前・午後の2回開催で定員を越す33名の参加があり、「家庭のガスコンロでも火加減次第で本格的に出来るんですね」「料理の盛りつけの基礎を実践しながら学べて楽しかった」と嬉しそうな声が上がっていました。

クリナップでは理念である「心豊かな食・住文化を創る」企業を目指し、生活の中の様々な場面に役立つ情報を様々な取り組みを通じて提供して参ります。

【開催概要】

- 日時 7月12日(土)
午前の部 10時～12時30分
午後の部 14時～16時30分
- 場所 クリナップ(株)津ショールーム
三重県津市高茶屋小森町大新田 2892-50
- 参加者 午前17名/午後16名 計33名
- メニュー 花御膳・夏バージョン
牛しぐれ太巻き



ご指導いただいた村林先生(最左)と相可高校 食物調理科の皆さん



左：参加した小学生に「だし巻きたまご」の切り方のコツを教える相可高校生

右：できあがった、花御膳・夏バージョンと牛しぐれ太巻き

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/>