

食と暮らしのセミナープログラム「アキュエコール」で

「トウキョウ食卓学 にほんのたべものベーシック講座」2016年1月より開催

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、関東エリアの旗艦ショールームとして2015年10月3日(金)にリニューアルオープンしたクリナップ・キッチンタウン・東京で提供する食と暮らしのセミナープログラムを「アキュエコール(※)」と名付け、社会への貢献を意識した豊かな食の知識を身につけることができる固定プログラムのセミナーを「キッチン・アカデミー」として展開します。

2016年1月から開催する「トウキョウ食卓学 にほんのたべものベーシック講座」は、日本の食文化の根幹となっている食材で独自性のあるものに着目し、海外の食文化との比較的視点も交えながら日本人の食の特色をあらためて知り、味わい方のヒントを提供する講座です。フード・ナビゲーター 柴田香織さんの監修にて、全6回で開催します。食材の歴史、地域との結びつき、料理との合わせ方など、毎回各分野の専門家からテーマに沿って深く学べる内容です。

クリナップが創造する生活文化は、「おいしい食べもの」と「健やかな人」「心地よい空間」から成り立っています。設備としてのキッチンだけでなく暮らし方の価値を提案していくことで、これからも家族の笑顔づくりをお手伝いします。

《開催概要》

■開催日時/テーマ/講師

* 毎月1回 全6回(単発参加可) 毎回 14:00~16:00

- ・第1回 1月10日(日)「おこめ」 講師:秋沢淳雄さん(山田屋本店代表)
- ・第2回 2月21日(日)「たね・やさい」 講師:高橋一也さん(warmerwarmer 代表)
- ・第3回 3月20日(日)「わぎゅう」 講師:松本栄文さん(佐原茶寮「花冠」主人)
- ・第4回 4月17日(日)「おさけ」 講師:入江啓祐さん(SPAZIOIDEA 代表)
- ・第5回 5月15日(日)「うみのもの」 講師:白石ユリ子さん(ウーマンズ・フォーラム魚 代表)
- ・第6回 6月19日(日)「あぶら」 講師:青木絵麻さん(金田油店店長)

■定員 30名

■申込方法 ウェブサイトで受付け中

<http://dreamiaclub.jp/mail/lp/cam1512foodnav/>

■申込締切 全6回 2016年1月6日(水) (注)単発での参加は講座ごとに締切日が異なります。

■参加費 全6回参加時:40,000円(税別)、単発参加時:7,000円(税別) ※全会試食付

■監修者 フード・ナビゲーター 柴田香織さん

イタリアのスローフード協会が2004年に設立した「食科学大学院」(Universita' degli Studi di Scienze Gastronomiche)の初年度修士課程修了生。帰国後は日本の地域を食で活性化させる事業などに関与、食のコミュニケーションを活動領域としている。

※アキュエコールは、フランス語の「家庭的な」を意味する accueillant(アキュエイヤン)、「おもてなし」を意味する accueil(アクイーユ)と、学校を意味する école(エコール)を組み合わせた造語です。

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/>



キッチンから、笑顔をつくろう

付 帯 資 料

◆第1回 講師プロフィール

開催日時 1月10日(日)14:00~16:00

「おこめ」



講師:秋沢淳雄さん(山田屋本店代表)

早稲田大学商学部卒業後、信託銀行を経て明治38年創業の米専門店の山田屋本店に入社。

米の小売から卸売業まで幅広く米の販売を行い、現在では大手百貨店に出店し、米のブランド化に力を注いでいる。一方、全国各地の米農家、JA等を回り、米作りから精米、流通、販売そして食卓へとお米の物語を伝えるに至るまで、すべてに精力的に取り組みを行っている。

最近では、つや姫をはじめ各県の新品種のブランド化の委員を務め、積極的に米のPR活動や販売拡大に従事。

◆会場 クリナップ・キッチンタウン・東京
東京都新宿区西新宿 3-2-11
新宿三井ビルディング 2号館

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/>