

英国ウェールズの伝統的な家庭料理を、 クリナップ・キッチンタウン・東京にてPR！

クリナップ(本社:東京都荒川区、代表取締役 社長執行役員:佐藤 茂)は、食住文化情報発信の一環として、英国ウェールズ政府主催“ウェルシュ・レアビット”プロモーションイベントを後援し、3月22日(水)にキッチンタウン・東京にて、招待客64名様に伝統的な家庭料理や伝統菓子などが振舞われました。

英国ウェールズの「おにぎり」と称される伝統的な家庭料理“ウェルシュ・レアビット”はウェールズ特産の濃厚なチェダーチーズとビールをふんだんに使った、チーズソース on トースト。今回のイベントは、この“ウェルシュ・レアビット”を中心に、同国のおいしい食と、特産品、そして魅力的な観光地のPRを目的に、英国ウェールズ政府が主催したものです。

当日は、駐日英国大使館大使公邸シェフによる“ウェルシュ・レアビット”の調理実演や試食会に加え、弊社運営の「Dreamia Club」登録のサロネーゼ 砂古玉緒さんによる、ウェールズボドナントフードセンターの料理教室での体験談、そしてウェールズ政府より「不思議の国ウェールズ・2017年伝説の年」と題し、旅先としての魅力あふれる観光スポットなどが映像とともに紹介されました。

クリナップでは行動理念である「心豊かな食・住文化を創る」企業を目指し、キッチンを通じてお客様に喜んでいただけるイベントや情報発信を行って参ります。

【開催概要】

- 1、日 時：3月22日(水) 14:00～16:30
- 2、会 場：クリナップ・キッチンタウン・東京
- 3、主 催：英国ウェールズ政府
共 催：英国政府観光庁
後 援：駐日英国大使館 国際通商部 / クリナップ株式会社
- 4、出席者：駐日英国大使館 Executive Chef フレデリック・ウォルター 氏 / Chef 吉田 龍貴 氏
英国料理研究家・Dreamia Club 登録サロネーゼ 砂古 玉緒 氏
- 5、参加者：旅行業協会、プレスメディアなど、64名(完全招待制)



大使館の吉田シェフによるデモンストレーション



盛り付けには実際に大使館で使用される食器を使用

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