

## 福岡ショールームで地産地消を応援！ 九州支店が「ふくおかの農業応援団体」に認定されました

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、キッチンや食文化の普及を軸とした地域コミュニティ創出を目指した取り組みにより、福岡県から地産地消を応援する企業として評価され、「ふくおかの農業応援団体」にクリナップ九州支店が認定されました。

要因となった主な取り組みは、調理体験が出来る“キッチンスタジオ”を新設した福岡ショールームで開催している、料理教室「ムラのおばちゃん直伝 おふくろの味伝承塾」です。これは九州各県の郷土料理を学ぶもので、「ムラのおばちゃん」と表した講師は、料理研究家ではなく生産者や、加工品製造者など、地元で「食」に携わり活躍する方々です。毎月1回定期的に開催し、多くの参加者から、ご好評をいただいています。

8回目の開催となった11月の伝承塾では、世界的なパッチワークキルト作家であり、天保3年から続く老舗酒蔵「合名会社 山口酒造場」の10代目女将 山口怜子さんが、「あるものですぐに作れて喜ばれる酒のつまみ」の調理のコツを紹介しました。素材となる野菜の見分け方や、ちょっとした工夫で“おもてなし料理”に変身する盛り付け方を伝承しました。

このほど、来年以降のプログラムも決定し、当社ホームページにて公開しております。

[https://cleanup.jp/showroom/info/kyusyu\\_okinawa/fukuoka.shtml](https://cleanup.jp/showroom/info/kyusyu_okinawa/fukuoka.shtml)

### 【「ムラのおばちゃん直伝 おふくろの味伝承塾」今後の予定】

（※各日2回：①11:00～、②13:00～ / 参加費：1,500円 / 各回定員：12名 詳細は別紙をご覧ください）

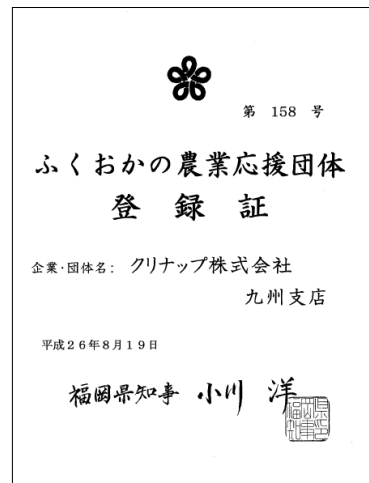
- |      |          |                    |             |
|------|----------|--------------------|-------------|
| 第9回  | 12月6日（土） | 野菜だけで出来るお雑煮・おせち    | 講師：河野 慶子 さん |
| 第10回 | 1月17日（土） | 海女発祥の地に伝わるサシセソの使い方 | 講師：権田 静香 さん |
| 第11回 | 2月7日（土）  | 食の世界遺産 雲仙こぶ高菜の漬物   | 講師：馬場 節枝 さん |
| 第12回 | 3月7日（土）  | 癒やしの宿の精進料理         | 講師：中田 覚妙 さん |

※雑誌「九州のムラ」→<http://www.kyushunomura.net/>

※Web放送局「UBrainTV JAPAN」→<http://www.ubraintv-jp.com/>



多くの参加があった山口さんの講座



ふくおかの農業応援登録証

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