

**キッコーマンの料理講習会 2月17日(水) YouTube 無料ライブ配信！  
「もっと知りたい！ヴィーガン・レシピ」  
野菜の可能性が広がるクリエイティブなヴィーガン料理！**

キッコーマン株式会社は、2月17日(水)14:00から、「KCC食文化と料理の講習会」(\*)において、YouTubeライブ配信による講習会を開催します。

講師に「The Burn ザ・バーン」エグゼクティブ・シェフの米澤 文雄氏を迎え、「もっと知りたい！ヴィーガン・レシピ」をテーマにお届けします。

近年、話題のヴィーガン。ヴィーガン料理といえば、動物性食品を使用しない料理ですが、肉などを使わないからこそ、野菜の可能性を最大限に引き出す料理とも言えます。また、興味があっても、「作るのが難しそう」「敷居が高そう」というイメージもあるかもしれません。しかし、ちょっとしたコツや、野菜の魅力を理解することで、ご自宅でも楽しく作ることができます。そんなヴィーガン料理を実演しながらご紹介します。

参加費は無料です。オンライン開催ですので、国内外どこからでも参加できます。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： 米澤 文雄氏（「The Burn ザ・バーン」エグゼクティブ・シェフ）  
東京のイタリア料理店で修業後、アメリカ・ニューヨークに渡り、ミシュラン三ツ星レストラン「Jean-Georges」本店で、日本人初の副料理長となる。帰国後、東京・六本木「ジャン・ジョルジュ東京」の開業に伴い、料理長に就任。その後「The Burn」のエグゼクティブ・シェフとなり現在に至る。新しい発想でつくるクリエイティブなヴィーガン料理でも注目されている。
2. 日時： 2021年2月17日(水) 14:00~15:00  
※終了時間は前後する可能性があります。

3. 内容： YouTube ライブ配信による料理の実演・トーク  
「もっと知りたい！ヴィーガン・レシピ」  
近年、動物性食品を使わない”ヴィーガン料理”が注目を浴びています。新しい発想で、この料理に取り組むシェフから、今までのヴィーガンのイメージを刷新する料理をご紹介します。未来志向のおいしくオシャレなヴィーガン料理を実演します。
4. 参加費： 無料
5. 申込方法： キックマンホームページからお申込みください。  
<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>  
お申込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。  
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
6. 申込締切： 2021年2月9日（火）23：59 まで  
※お申込みいただくと、限定 URL にてライブ配信後1か月ご覧いただけます。
7. 問い合わせ先：キックマンKCC事務局係  
TEL:03-3572-0360  
E-mail：[kcc@toseisha.co.jp](mailto:kcc@toseisha.co.jp)  
受付時間：平日（祝日を除く）10:00~17:00

### **(\*) KCC食文化と料理講習会**

キックマンでは、料理人や料理研究家等、食に関する専門家を講師としてお招きした「KCC食文化と料理の講習会」を40年以上開催しております。昨年9月よりオンラインでの講習会をスタートしました。気軽にどなたでもご応募いただけます。

過去のオンライン講習会の映像もご視聴いただけます。約5分の映像に講習会のエッセンスをぎゅっと詰め込んでおります。ぜひ一度ご視聴ください。詳しくは公式HPをご覧ください。皆様のご参加をお待ちしております。



KCC食文化と料理の講習会 公式HP

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

料理講習会映像アーカイブ

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/archive/>