

**キッコーマンの料理講習会 8 月 4 日（水）YouTube 無料ライブ配信！
ミシュラン星獲得のシェフ直伝！
「プロになろう “冷やし中華” & “中国の和え麺”」**

キッコーマン株式会社は、8 月 4 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「赤坂 桃の木」オーナーシェフ 小林 武志 氏を迎え、「プロになろう “冷やし中華” & “中国の和え麺”」をテーマにお届けします。

“冷やし中華”の日本でのルーツや、ご家庭では、あまり馴染みがない“中国の和え麺”について、中国の食文化などを交えながら、プロが教えるご家庭でできるコツを、小林 武志 氏の楽しいトークとともにをご紹介します。料理を作る機会が増えた今、ひと手間加え、お店の味をご家庭で作ってみませんか？

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ご参加いただけます。お申込みいただくと、限定 URL にてライブ配信後 1 ヶ月間ご覧いただけるほか、ご質問もお送りいただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： **小林 武志 氏**（「赤坂 桃の木」オーナーシェフ）
調理師専門学校で講師を務めた後、中国料理店で研鑽をつみ、2005 年に東京に「御田町 桃の木」をオープン。「ミシュランガイド東京」で星を獲得する。素材本来のおいしさをいかした、繊細な料理が高い評価を得る。昨年移転し、「赤坂 桃の木」をオープン。中国の食文化にも造詣が深い。
2. 日時： 2021 年 8 月 4 日（水）14:00～15:00
※終了時間は前後する可能性があります。
※お申込みいただくと、限定 URL にてライブ配信後 1 ヶ月間ご覧いただけます。
3. 内容： YouTube ライブ配信による料理の実演・トーク
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 7 月 26 日（月）23:59 まで

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

受付時間：平日（祝日を除く）10:00~17:00

(*) KCC食文化と料理の講習会

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はホームページで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/>

