

**キッコーマンの料理講習会 10月6日(水) YouTube 無料ライブ配信！
「日本の四季を楽しむ～野菜でイタリアン」**

キッコーマン株式会社は、10月6日(水)14:00から、「KCC食文化と料理の講習会」(*)において、YouTube ライブ無料配信による講習会を開催します。

日本の伝統文化である二十四節気七十二候になぞらえ、季節に沿った野菜の料理を出す、お野菜イタリアン「草片 cusavilla (くさびら)」オーナーシェフ 中東 俊文 氏を講師に迎え、「日本の四季を楽しむ～野菜でイタリアン」をテーマにお届けします。お申込みいただくと、講師へのご質問も可能です。また、限定 URL にてライブ配信後1ヶ月間、アーカイブを何度でもご視聴できるので、作り方やポイントを見直すのにも便利です。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： 中東 俊文 氏
18歳で単身イタリアに渡り、トスカーナのミシュラン2ツ星のレストランに就職し、メイン料理を担当する。その後もイタリアやフランス・パリの有名レストランで経験を重ねる。帰国後、京都や大阪のレストランのシェフを経て、2016年、東京・西麻布に「erba da nakahigashi (エルバ・ダ・ナカヒガシ)」をオープン。2021年、店名を「草片 cusavilla」に改め、野菜を使った料理を自由な発想、表現でより進化させ、季節感と健康をお客様に届けている。
2. 日時： 2021年10月6日(水)14:00～15:00
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： キッコー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9月27日（月）23:59まで

7. 問い合わせ先：キッコーマン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

【豆知識】二十四節気（にじゅうしせつき）七十二候（しちじゅうにこう）とは

1年を24と72の季節に分け、それぞれに美しい名前がつけられた二十四節気と七十二候。

二十四節気は、太陰太陽暦（旧暦）で、季節を正しく示すために用いた語。今でも立春、春分、夏至など、季節を表す言葉として用いられている。1年を春夏秋冬の4つの季節に分け、さらにそれぞれを6つに分けたもので、「節気（せつき）」と「中気（ちゅうき）」が交互にある。太陰太陽暦の閏月を設ける基準となっており、中気のない月を閏月としていた。

二十四節気をさらに「初候」・「次候」・「末候」の3つに分けた5日ごとの期間を七十二候といい、気候や動植物の移ろいを短文で表していて、文字を見ただけで情景が目に浮かぶような、情緒ある名前が特徴。四季よりも細やかに季節を表現している。

（*）KCC食文化と料理の講習会

キッコーマンでは、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/>

