

**キッコーマンの料理講習会 10 月 14 日（木）YouTube 無料ライブ配信！  
フルーツのいろいろな使い方をご紹介します！  
「フルーツをいかしたフランス料理」**

キッコーマン株式会社は、10 月 14 日（木）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。

講師に「La Paix ラペ」オーナーシェフ 松本 一平 氏を迎え、「フルーツをいかしたフランス料理」を  
テーマに、果物の香りや甘味をいかしたフレンチをご紹介します。

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： 松本 一平 氏 （「La Paix ラペ」オーナーシェフ）  
東京のフランス料理店で経験を積み、渡欧してベルギーで修業。帰国後、東京のフランス料理店でシェフとして活躍。2014 年独立し、東京・日本橋に「La Paix」をオープンする。2018 年に「ミシュランガイド東京」で 1 つ星を獲得。古典と現代の軽やかさを合わせ持つ、日本らしい季節感に満ちた料理に評価が高い。実家がおでん割烹ということから、「La Paix」に続き、2021 年にフランス風おでん割烹「平ちゃん」をオープン。

「La Paix ラペ」ホームページ

<https://lapaix-m.jp/>

「平ちゃん」ホームページ

<https://heichan.jp/>

2. 日時： 2021 年 10 月 14 日（木）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 10 月 5 日（火）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](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/>