

**キッコーマンの料理講習会 12月11日(土) YouTube 無料ライブ配信！  
「京都・瓢亭にならう正月料理 “煮しめ”を極める」**

キッコーマン株式会社は、12月11日(土)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「瓢亭」十五代目 高橋 義弘 氏を迎え「京都・瓢亭にならう正月料理 “煮しめ”を極める」をテーマにお届けします。新年を華やかに彩る“煮しめ”を、和食の基本“だし”の取り方とともにご紹介。400年続く老舗料亭の味や技をご家庭でいかし、新年を祝う料理をつくってみませんか。

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ますので、つく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： **高橋 義弘 氏（「瓢亭」十五代目）**  
大学卒業後、金沢で修業。京都へ戻り、十四代目の高橋 英一 氏に師事し、400年続く京都の老舗料亭「瓢亭」十五代目となる。茶懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぐ一方で、世界のトップシェフたちとも交流し、海外へ和食の文化を紹介する。食育活動にも力を注ぐ。2018年 東京・日比谷に「南禅寺 瓢亭」をオープンする。  
**瓢亭 京都南禅寺畔** <http://hyotei.co.jp/>  
**南禅寺 瓢亭** <http://hyotei.co.jp/tokyo/>
2. 日時： 2021年12月11日(土)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12月2日（木）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](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/>

