

キッコーマンの料理講習会 7月21日(木) YouTube無料ライブ配信! テーマは「香りをいかした夏の和食」

キッコーマン株式会社は、7月21日(木)14:00から、「KCC食文化と料理の講習会」(*)において、YouTube無料ライブ配信による講習会を開催します。お申し込み受付は7月12日(火)までです。

講師に、素材の香りや酸味をいかした料理を得意とする「香嵐」店主の五十嵐 大輔 氏を迎え、プロの料理人ならではの伝統の技と自由な発想で、薬味、香草(ハーブ)、香辛料をいかした和食を、楽しいトークとともにご紹介します。夏にぴったりの香り豊かな食材を使った料理を学んでみませんか。

キッコーマン会員にご登録いただくと簡単に講習会にお申込みいただけます。講習会にお申込みいただくと、講師へのご質問も可能です。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 : 五十嵐 大輔 氏 (「香嵐」店主)

高校卒業後、日本料理の修行を始める。十割蕎麦を学び、日本料理「銀座 小十」を経て、「銀座 奥田」で料理長をつとめる。その後、六本木の和食店の料理長となり、2021年に独立し、銀座に「香嵐」を開店。素材の香りや酸味をいかした料理を得意とし、日本料理の伝統を基本にしながら、自由な発想で新たな和食にも挑戦している。

2. 日時 : 2022年7月21日(木) 14:00~15:00

3. 内容 : YouTube無料ライブ配信による料理の実演・トーク 薬味、香草(ハーブ)、香辛料をいかした和食をご紹介します。 *見逃し配信もあります。

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キッコーマン会員にご登録後、講習会にお申込みください。
(一度、ご登録いただくと、次回からはログインのみでお申込みいただけます。)
<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： 2022年7月12日（火）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

（*）KCC食文化と料理の講習会

キッコーマンは、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、2020年からはオンラインでの講習会をスタートしました。

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。



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/>