

## キッコーマンの料理講習会 10月10日(月・祝) YouTube 無料ライブ配信! テーマは「シェフがならった南イタリア・シチリアの家庭料理」

キッコーマン株式会社は、10 月 10 日(月・祝)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。お申込み受付は 10 月 2 日(日)までです。

講師にサローネグループ統括料理長 **樋口 敬洋** 氏を迎え、南イタリア・シチリアでシェフが学んだ 家庭料理を、楽しいトークとともにご紹介します。また、シチリアの食文化や食材の情報も、現地のイタリ ア人シェフから事前に届いた映像やメッセージでご紹介。日本にいながら「Buono (ボーノ)!(※)」な 旅気分を味わってみませんか。

(※) Buono (ボーノ): イタリア語で「おいしい」「すばらしい」などの意味

お申込みいただいた全ての皆様にご視聴用の限定 URL をお送りします。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。ライブ配信後 1 ヶ月間、アーカイブを何度でもご視聴いただくことができます 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: 樋口 敬洋 氏(サローネグループ統括料理長)

大学中退後、料理の道に進み、都内レストランに勤務。2002 年イタリアへ渡り、シチリア・パレルモのリストランテ「Bye Bye Blues バイバイブルース」などで3年間修業し、特にシチリアの食文化や料理に魅せられる。帰国後は、イタリアンレストランを展開するサローネグループにて各店舗のシェフをつとめ、2011年から統括料理長としてグループ店全体をまとめる。

2. 日時: 2022年10月10日(月・祝)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

南イタリア・シチリアでシェフが学んだ家庭料理をご紹介します。

\*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10月2日(日)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 IP

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/