

2011/9/30

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

社団法人 超人シェフ倶楽部

**米粉の魅力
発見！**

日本の自給率をアップ！

“米粉を使った料理教室”

超人シェフ倶楽部「米粉料理教室」実施のご案内

2011年10月18日(火) 東京都学校給食会館

米粉を使った料理教室を開催。

「新宿割烹 中嶋」店主の中嶋貞治シェフが、東京都学校給食研究会会員を対象に、米粉を使った料理を教えます。

本プロジェクトをより多くの方に知って頂き、シェフによる食育活動が全国で活発になるよう、是非ご取材、ご紹介の程お願い申し上げます。

<開催概要>

実施日 2011年10月18日(火)

実施場所 東京都学校給食会館 調理実習室

住所:文京区本駒込 5-66-2

講師 中嶋 貞治 (「新宿割烹 中嶋」店主)

対象 東京都学校給食研究会会員 約60名
(教育委員会、小・中学校の栄養士)

メニュー(予定)

- ・ カレーうどん
- ・ 白身魚の豊年炊き
- ・ 東坡豆腐
- ・ 柿白玉あんみつ

※全て米粉を使用

主催 東京都学校給食研究会

共催 社団法人 米穀安定供給確保支援機構

一般社団法人 超人シェフ倶楽部

内容 学校給食調理員を対象に、米粉の料理に関する講義と実習
米粉料理の美味しさと、調理の手軽さを体験

タイムスケジュール(仮)

- 12:30 準備開始
- 13:30 講話・デモンストレーション
- 15:00 調理実習
- 16:00 質疑応答
- 16:30 終了



ご取材について

当日、取材希望の場合は、参加人数・取材形態等を10月13日(木)までにemailにてご連絡ください。

kurosawa@chojin.or.jp

給食作成シェフ:中嶋 貞治【新宿割烹 中嶋】



1956年5月29日、東京都渋谷区に生まれる。北大路魯山人主宰の星岡茶寮の初代料理長だった祖父をはじめ、料理人一家に生まれ育つ。京都で修業を重ねた後、1980年、父親の跡を継ぎ、『新宿割烹 中嶋』の2代目店主となる。幼いころから鍛え上げた味覚と技術で、伝統的な日本料理から新しい日本料理まで表現。料理界での評価が高いことでも有名。1997年には、社団法人日本全職業調理師協会本部より表彰される。ほか、授与歴は1998年、東京都優良調理師として東京都知事感謝状、2000年、社団法人全職業調理師会感謝状、2002年、東京都技能士会連合会感謝状、全国日本調理師技能士連合会会長賞、2003年、日本職業調理師協会本部表彰状など。2005年には日本-EU市民交流年、日伊文化交流50周年記念行事でローマ、ガンベロロッソにて式庖丁披露、食事会、ワークショップを行う。テレビ出演は、1994年の『料理の鉄人』をはじめ『ためしてガッテン』、『ホットモーニング』など多数。現在は、調理師学校講師、WEBサイト『オールアバウトジャパン』の日本料理の案内人としても活躍中。著書に『味わい深い豆腐料理』、『新しい味の料理』など。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦しています。

「超人シェフのスーパー給食」に関する取材、お問い合わせ先

一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL : 03-6273-0466 / FAX : 03-6273-0876

各シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>