

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

2012年7月27日(金) 川崎市総合教育センター

米粉を使った料理教室を開催。

「オーストリア・ラ・ピリカ」総料理長の今井寿シェフが、川崎市の学校給食調理員を対象に、米粉を使った本格イタリア料理を教えます。

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 2012年7月27日(金)

実施場所 川崎市総合教育センター

住所:川崎市高津区溝口 6-9-3

シェフ 今井 寿 (「オーストリア・ラ・ピリカ」総料理長)

メニュー(予定)

- ・ 米粉で作った手作りパスタオレキエッティ プチトマトのソース
- ・ 季節の白身魚のポイル バルサミコ酢とマヨネーズのソース
- ・ ナポリの名物料理カロツツァ「馬車に乗ったモツツアレラチーズ」

主催 川崎市教育委員会

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)

10:30 受付

11:00 講話・デモンストレーション

12:30 調理実習

14:00 質疑応答

14:30 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7月19日(木)までにe-mailにてご連絡ください。

tashiro@chojin.or.jp



今井 寿【オステリア・ラ・ピリカ】

- 1999年 全日本司厨士協会より銅賞を授与される。
- 2002年 イタリアプロフェッショナル料理協会よりマエストロの称号を授与。
- 2005年 イタリア チェゼーナ市テアトル ベルデにて日伊食文化交流のイベントに参加。
- 2006年 全日本司厨士協会より銀賞を授与される。

21歳で料理の世界に入り、各国の料理の修業を経験する。

1988年浅草ビューホテル、イタリア課「レストラン・ラ・ベリタ」に入社し、1992年「トラットリア・ブッチーナ」シェフとなる。1997年鉄人坂井宏行氏の経営するイタリア料理店「レストラン・ドンタリアン」でシェフとして迎えらる。1999年「オステリア・イル ピッチョーネ」をオープン、シェフとして勤務。

主に代々 家庭に伝わる郷土料理を得意とする。2008年「オステリア・ラ・ピリカ」総料理長として勤務。

現在は、オステリア・ラ・ピリカのシェフ勤務の傍ら日本各地で行われるプロ向けの料理講習会や、調理師学校の非常勤講師、料理教室、テレビ、料理専門誌等で活躍。毎年イタリアの家庭に入りマンマの味を研究している。

著書として「魅惑のイタリア郷土料理」「本格派イタリア料理プロの調理技術」を旭屋出版社より出版。

数軒のレストランのプロデュースを手掛ける。

■ 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。

「米粉料理教室」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

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