

★世界各国の本格名物レシピを学べる人気講座がリニューアル★
食文化スペシャル
「野田浩資シェフに学ぶ ドイツ 魅惑の郷土料理」開催
～ドイツ料理の巨匠がレシピを直伝～

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、全国121教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、7月8日(水)、15日(水)の2回、本格的なドイツの郷土料理を学ぶ食文化スペシャル「野田浩資シェフに学ぶ ドイツ 魅惑の郷土料理」を開催いたします。

「食文化スペシャル」は、外部から特別講師を招き、食材や「食」にまつわるテーマをピックアップし、栄養や効能、調理のコツなど「食」に対する知識と理解を、本格的にプロに学ぶ人気の講座です。

今回の食文化スペシャルは「野田浩資シェフに学ぶ ドイツ 魅惑の郷土料理」を開催いたします。ドイツは、ロンドンやパリのような一極集中の都市を持たないため、ソーセージやビールなどの国を代表する食文化がある一方で、各地域でも個性的な食文化が育ったと言われています。その個性豊かなドイツの郷土料理のレシピを、25年間ドイツ料理に携わってきた野田浩資シェフが指導します。

★ドイツ郷土料理ってどんな料理?★

一口に郷土料理と言っても、ドイツには様々な郷土料理があります。港町であるハンブルクのレストランにおいては、肉料理の多いドイツでは珍しく魚料理が多く食されています。バーデン州は地理の関係から、フランス文化の影響を強く受けており、料理もフランス料理風の仕上がりになっています。ルール工業地帯を控えているノルトライン・ウェストファーレン州では、たくさんの作業員が寒い冬場をしのぐ体力をつけるために食堂で作られた「ブラウアー・ハインリッヒ」というポトフが有名です。

ドイツ料理というとソーセージが有名ですが、それ以外にもドイツの各地域には、その土地ごとの工夫が凝らされた多種多様な郷土料理があります。

★ドイツ料理の巨匠 野田浩資シェフが直接調理指導★

今回の講座は、格調高さや家庭的な温かみを持ち合わせた人気のドイツレストラン「ツム・アインホルン」オーナーシェフの野田浩資氏が指導します。

野田シェフは、ドイツ料理に携わって25年で、以前ドイツ文化会館にあった野田さんのレストランに毎日のように通っていたメルセデスベンツジャパンの社長に勧められて現在の店を構えました。またメディアへの出演や、ドイツ料理に関する著書も出しており、各方面でドイツ料理の紹介者として活躍している、実力・人気ともに高いシェフです。



「ツム・アインホルン」
オーナーシェフ 野田浩資氏

食文化スペシャル『野田浩資シェフに学ぶ ドイツ 魅惑の郷土料理』概要

・開催日時：7月8日(水) AM 10:00～

7月15日(水) AM 10:00～

・会場：7月8日(水) ホームメイド協会 新宿教室

7月15日(水) ホームメイド協会 有楽町教室

・内容：ドイツ郷土料理の食文化調理実習と試食

・実習メニュー：①牛肉のグラッセ

②ニシンのマリネ サワークリーム風味

③ブロートスープ など

・応募方法：ホームメイド協会キッチン倶楽部事務局にお電話でお申込み下さい。

TEL 03-3276-1882(平日9時～18時受付)

・金額：一般：6,000円

ホームメイド協会会員：5,500円

・応募〆切：7月3日(金) 7月10日(金)

申込多数の場合は抽選となります。



「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。2009年4月のリニューアルにより、食文化共催講座、食文化スタディ、食文化スペシャルの3つのスタイルにて展開していきます。

【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ★ チーズ:チーズ普及協議会 | ★ ドイツ家庭の味:ドイツ農産物振興会 |
| ★ ごま:(株)オニザキコーポレーション | ★ トスカーナ:ルッカ国際料理学院 |
| ★ イカ:全国漁業共同組合連合会 | ★ ギリシャ:ギリシャ政府観光局 |
| ★ 昆布:ファラムインターナショナル | ★ ブラジル:ブラジル大使館・ラテン大和 |



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に121箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882 (平日9時～18時受付)