

報道関係各位

## ホテル日航熊本 子ども向け職業体験イベント『ホテルの学校 2013』を開催



ホテル日航熊本（社長:田川憲生、総支配人:熊井潤二）では、2013年8月18日（日）に夏休み特別企画として毎年、好評を博し今年で4回目となる「ホテルの学校 2013 ～プチシェフのためのお料理教室～」を開催いたします。

本企画は、ホテルのパティシエならびにシェフが「プロの仕事」をお子様に伝授し、授業で作った料理をご家族にお召し上がりいただくことで、仕事の難しさ・楽しさを学んでいただき、夏休みの貴重な思い出を作ってくださいことを狙いとしています。

お子様には本物のコックコートやコック帽を身につけていただき、通常はご覧いただけないホテルのバックスペースの見学や、調理を体験いただきます。授業終了後に卒業式を行い、「修了証」や「名誉社員の名刺」を贈呈、記念写真の撮影も行います。イベント終了後はレストランでご家族をお席まで案内し、お子様が作った料理とレストランのbuffet料理をお召し上がりいただきながら交流を図っていただけます。

## ホテル日航熊本 夏休み特別企画

## 『ホテルの学校 2013 ～プチシェフのためのお料理教室～』概要

- 日 時 2013年8月18日(日)14:00～19:00(終了予定) ※受付 13:15～
- 対 象 小学生(3年生～6年生)とその保護者 ※職業体験はお子様のみ
- 実施場所 ホテル日航熊本 7階宴会場「ガーデンバンケット」
- 定 員 お子様の人数が15名に達した段階で締め切り
- 参加費 ①基本設定:◎大人1名・お子様1名 10,000円

【授業料/教材費/保護者とお子様の夕食(洋食buffet)/集合写真・家族写真各1枚/保険料】

- ②追加設定: ◆お子様1名 6,000円

【授業料/教材費/夕食(洋食buffet)/保険料】

- ◆大人(中学生以上)1名 4,000円【夕食(洋食buffet)】

- 体験概要 ホテル内の見学をした後、実際のユニフォーム(コックコート)を着用し、パティシエ・シェフからホテルシェフ直伝のメインディッシュとデザート作り方を教わります。何を作るかは当日までのお楽しみ。ご家庭で作る場合の材料の選び方や、お子様のセンスを活かしながらおいしそうに見える料理の盛り付け方などを伝授いたします。レストランで授業中に作った料理を含めbuffet料理のお食事をお召し上がりいただきながら、簡単なマナーレッスンの講習もごさいます。

- 予約・問合せ ホテル日航熊本経営企画部 096-211-1487(受付/平日 10:00～17:30)

詳しくはホームページをご覧ください <http://www.nikko-kumamoto.co.jp/event/3284/>



報道機関からのお問い合わせ先

ホテル日航熊本

経営企画部 古庄舞/廣永裕子

〒860-8536 熊本市中央区上通町 2-1

TEL:096-211-1487/FAX096-211-1102

E-mail: mfurusho@nikko-kumamoto.co.jp

hmura@nikko-kumamoto.co.jp

JALホテルズは、『ニッコー・ホテルズ・インターナショナル(NHI)』、『ホテルJALシティ(HJC)』の、2つのホテルチェーンを運営するホテルオークラグループのホテル運営会社。1970年、日本航空の出資による設立以来、ホテルオペレーターとして国内外で事業拡大を展開。2010年9月30日より、オークラホテルズ&リゾーツのパートナーブランドとなり、各事業のシナジー効果を生かした顧客の利便性の向上を図る。資本金は42億7千2百万円。2013年5月1日現在、NHI 39(国内22、海外17) HJC 12(全て国内)の合計51ホテル、総客室数15,905室を展開している。