



# 夏休みの自由研究に！ SDGs料理研究家とういんくる星美さんが教える 「畑で学ぶやさしい切りかた教室」7月26日（水）開催決定！

～お申し込み頂いた方から抽選でご招待・参加者にはリトルシェフクラブの包丁をプレゼント～

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社：東京都千代田区、代表取締役社長兼COO：遠藤 浩彰)は2023年7月26日（水）、小さな子供でも持ちやすく、安心して使えるキッチンツールブランド「リトルシェフクラブ」のリニューアルにとともに、小学生のお子様を対象とした包丁教室「畑で学ぶやさしい切りかた教室」をクルックフィールズの農園（千葉県木更津市）にて開催いたします。特別講師には管理栄養士で、SDGs料理研究家である とういんくる星美さんをお招きし、実際に畑で収穫した野菜を使用して、無駄の無い切り方で料理を作っていただきます。アンケートフォームにて6月30日（金）から7月19日（水）まで募集を受け付けます。抽選で合計12組（1組：子供1名、保護者1名の計2名）をご招待します。参加者にはリトルシェフクラブの包丁をプレゼントし、参加後もお家で調理を楽しんでいただけます。



今回のイベントは包丁に関する知識と正しい使い方を身につけていただくとともに、子供たちが包丁を上手に使えるようになることで料理を好きになって欲しいという気持ちを込めて企画いたしました。

子供たちの夏休みに合わせた特別企画で、貝印が発信している「やさしい切りかた辞典™」をもとに家庭での食品ロスの原因のひとつである「野菜の過剰除去」を減らす切り方を学んでいただきます。当日は、身の回りのSDGsや包丁に関する簡単なクイズを行った後、とういんくる星美さんにデモンストレーションをしていただき、子供たちが畑で収穫した野菜の調理に挑戦します。調理した野菜は、ご家族の皆様と一緒に試食していただきます。

## 「畑で学ぶやさしい切りかた教室」概要

- 日時：2023年7月26日（水） 8:50 東京駅集合 9:00 出発  
場所：クルックフィールズ 千葉県木更津市矢那2503  
広大な敷地で農業・食・アート3つのコンテンツを軸とした美味しさや心地よさを提供するオーガニックファーム  
<https://kurkkufields.jp/>  
**都内からご出発の場合はバスの送迎を予定しております**
- 募集人数：12組（1組：子供1名、保護者1名の計2名）  
※応募者多数の場合は抽選
- 応募期間：2023年6月30日（金）～7月19日（水）
- 応募資格：小学2年生～4年生まで。保護者（1名）同伴必須
- 応募方法：専用フォームよりご応募ください ※応募方法詳細は募集ページをご覧ください。
- 募集フォーム：<https://tinyurl.com/28nbx6bf>

## 特別講師：とういんくる星美さん（坂本星美さん）管理栄養士・SDGs料理研究家

とういんくる星美さん（料理のお姉さん・管理栄養士・SDGs料理研究家）

みんなの笑顔のためならなんでも頑張っちゃうおねえさん。食べ物のことならお任せあれ♪食いしん坊なため、料理中に味見をしすぎて材料が足りなくなることがある。たまごが大好き。お買い物が好き。子どもたちと楽しそうにダンスをしている姿を目撃されたりされなかったり。みんなが笑顔になると「えがおのかけら」が魔法のスティックにたまる。魔法を使うと空を飛んだり、動物・食べ物とお話ができたり、料理の美味しさがアップするらしい。地球の皆を笑顔にするために、星に乗ってやってきた。

・Instagram：<https://www.instagram.com/hoshimi.nutritionist/>

・Youtube：[https://youtube.com/@twinkle\\_hoshimi](https://youtube.com/@twinkle_hoshimi)



リトルシェフクラブ商品

■子ども用包丁

子ども包丁は、本格刃付け・ギザ刃・丸刃(刃なし)と刃付けが異なるので、子供の年齢や成長度に応じてお使いいただけます。子供の手にあった小さめのハンドルでしっかりとぎることができ、刃は、アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状です。食洗機対応で親の負担を軽減します。

**子ども包丁(上級用)**  
**本格刃付け パンダ ブルー**



価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：7歳以上

**子ども包丁(中級用)**  
**ギザ刃 ウサギ イエロー**



価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：3歳以上

**子ども包丁(初級用)**  
**丸刃 コアラ ラベンダー**



価格：  
1,600円(税抜)  
1,760円(税込)

対象年齢：2歳以上

**子ども用本格包丁 とんとん包丁**

本格的なつくりの子ども包丁。アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい構造です。



価格：  
2,500円(税抜)  
2,750円(税込)

対象年齢：7歳以上

**はじめてのまな板**

両面が使って異なるデザインのまな板。包丁の使い方や野菜の切り方がデザインされています。



価格：  
1,100円(税抜)  
1,210円(税込)

対象年齢：2歳以上

**まるいピーラー**

子供の手にあったハンドルサイズと形状。芽とり付き。



価格：  
550円(税抜)  
605円(税込)

対象年齢：7歳以上

商品URL：<https://www.kai-group.com/store/products/list/725?hash=d9vn035ss7&pageno=1>

やさしい切りかた辞典™

ラク家事アドバイザー/料理研究家の島本美由紀先生監修。先生のエコ・食品保存に関するご知見のもと、キャベツやにんじん、ブロッコリー、たまねぎといった野菜を丸ごと美味しく食べられる切り方を動画などでご紹介しています。ついつい過剰に切ったり、剥いたりしてしまう皮や茎の部分も、ムダなく美味しく食べてもらうことを目的としています。

【Webサイト「やさしい切りかた辞典™」】

<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/yasashii/>



貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身近なみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5  
代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰  
<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室  
〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5  
TEL：0120-016-410 (フリーアクセス・ひかりワイド)  
<https://www.kai-group.com>