

【イベント事後レポート】

料理がもっと楽しくかたんに！

スープ作家・有賀 薫さんに教わる“いい道具の選び方”セミナーを実施

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:遠藤 浩彰)は、2025年3月31日(月)に貝印本社 イベントスペース「KaiHouse」にてスープ作家の有賀 薫さんを講師としてお迎えし、「料理がもっと楽しくかたんに！スープ作家・有賀 薫さんに教わる“いい道具の選び方”セミナー」を実施いたしました。



本セミナーでは、『スープ・レッスン』『有賀薫の豚汁レポリビューション』など多数のレシピ本を出版し、テレビや雑誌などでも活躍している有賀 薫さんより、本セミナー限定の特別レシピをご考案いただき、ご参加いただいた生活系・料理系のライター7名を対象に調理実習を実施しました。また、「いい調理道具とは？」をテーマにした使い勝手の良い道具のご説明に加え、実際に、貝印のキッチン用品ブランド「SELECT100」をお試しいただき、いい調理道具を使うことでストレスなく毎日の食事作りが「もっと楽しくかたんに」なることを実感していただきました。

スープ作家・有賀 薫さんに教わる“いい道具の選び方”セミナー 実施概要

日時 : 2025年3月31日(月) 13:30~15:30
場所 : KaiHouse 1F(東京都千代田区岩本町3-9-5K.A.I.ビル1階)
登壇者 : スープ作家 有賀 薫さん 「SELECT100」ブランド担当 藤野 倫

内容 : ■「SELECT100」商品コンセプト紹介

貝印のキッチン用品ブランド「SELECT100」の担当である藤野よりブランドコンセプトや2024年に20周年を迎えた「SELECT100」の歴史、さらには商品ラインナップについての紹介を行いました。

■有賀 薫さんによる「SELECT100」商品を使ったレシピ紹介と料理のデモンストレーション

有賀 薫さんにご考案いただいたレシピを「SELECT100」のキッチン用品を使ってデモンストレーションをしていただきました。

■調理体験&試食交流タイム

参加者の方に有賀さん考案のレシピを調理体験していただき、実際に「SELECT100」のキッチン用品を体感いただきました。最後に皆さんで調理した料理を試食しながら調理道具を選ぶポイントなどについてトークセッションを行いました。

イベント当日の様子

有賀さんによる「SELECT100」のキッチン用品を使ったデモンストレーション

基本のにんじんしりしりからブロッコリーを使った本格的な緑のミネストローネなど有賀さんにご考案いただいたレシピを、「SELECT100」のキッチン用品を使い、デモンストレーションしていただきました。有賀さんは、いい道具を選ぶには「実際に手に取って触ってみて、自身の手にあった道具を選ぶことが重要。」と語り、手に合ったもので調理することでストレスなく気持ちよく料理ができ、キッチンの中で楽しさを感じられるとお話しされました。また、実際に調理するだけでなく、準備から片づけまでが料理であるため、「洗いやすさや収納のしやすさといった要素も、いい道具を選ぶ際には重要。」とお話しされました。

調理体験

参加した方々には実際に有賀さんにご考案いただいたレシピを、「SELECT100」のキッチン用品を使って調理体験をしていただきました。体験した方々からは、「せん切り器やグレーターの切れ味がよく、軽い力で調理できるため子どものお手伝いにもオススメです。」「シリコンスプーンは持ちやすく、先端が平らな形状になっているので、なべ底まで綺麗にすくうことができ、日ごろのプチストレスを解消してくれる。」などのお声があがりました。

有賀さんと「SELECT100」ブランド担当 藤野とのトークセッション

イベント後半では、実際に調理した料理を試食しながら、有賀さんと「SELECT100」ブランド担当 藤野によるトークセッションを実施し、道具に対するこだわりを開発目線と利用者目線の2つの側面からお話しいただきました。有賀さんは「いい道具を選ぶことが料理を楽しむ一番の近道」とお話しすると、藤野は「これからも皆さんに使いやすい道具を開発していきたい」と意気込みを語りました。



イベントで使用した「SELECT100」商品**T型ピーラー****価格:1,430円(税込)**

手にフィットして、よく切れる斜め刃のステンレスピーラーです。

**カッティングボード****価格:3,850円(税込)**

薄型、軽量、コンパクトサイズで食器洗い乾燥機に対応したひのきのまな板です。

**キッチンナイフ ミディアム 145mm****価格:7,150円(税込)**

手軽にさっと取り出して使えるミニマルな刃渡りと刃幅のキッチンナイフです。

※右利き・左利き兼用の包丁で左利きの方にもご使用いただけます。

**グレーター****価格:2,750円(税込)**

収納に便利なコンパクトサイズでチーズだけでなく、生姜やにんにくなど日常的に使う食材にもご使用いただけます。

**シリコンスプーン****価格:1,100円(税込)**

これ1つで「ほぐす」「炒める」「すくう」ができる調理用スプーンです。

**せん切り器****価格:1,760円(税込)**

包丁で刻んだような、角のある美しいせん切りが簡単に仕上がるせん切り器です。



**ブレードナイフ**

価格:6,600円(税込)

3種の刃形状とミニマルな刃渡りのブレードナイフです。

**オーバル型軽量スプーン5本セット**

価格:3,080円(税込)

ペースト状の調味料も量りやすく、洗いやすいオールステンレス一体成形のオーバル型計量スプーンです。



登壇者プロフィール

有賀 薫(ありが かおる)さん

旬の食材を使い、シンプルで体と心に染み渡るスープを提案するスープ作家。著書に『365日の味噌汁』『スープ・レッスン』『朝10分でできるスープ弁当』など多数。

新聞、雑誌、Web、テレビ、ラジオなどでも活躍



「SELECT100」について

「SELECT100」は、2004年にグローバル刃物メーカー貝印より誕生したブランドです。<使いやすい道具はシンプルで美しく、手になじむ。>をコンセプトに、快適で手になじむ使い心地、直感的に使い方が分かるシンプルさ、必要最低限の要素で機能を満たす理にかなったデザイン、の3つを兼ね備えるアイテムを取り揃えています。販売開始から20年以上経った今でも、プロの料理家から一般のお客様までたくさんの料理好きの方々にご愛用いただいているロングセラーブランドです。

ブランドサイト ムービーページ:<https://www.kai-group.com/products/brand/SELECT100/movie/>

SELECT100

100のアイテム。
無限の幸せ。**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。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。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>