

**イタリアンコーヒー『LAVAZZA(ラバツァ)』× 有名イタリアン『Ostu(オストゥ)』シェフ
『Italian Cooking Class by LAVAZZA』****12月2日(日)より全国6都市にて無料開催
~コーヒーとのペアリングが楽しめる初のイタリアン料理教室~**

片岡物産株式会社(本社:東京都港区新橋、代表取締役社長 片岡謙治)が輸入販売を行う、イタリアンコーヒー『LAVAZZA』は、有名イタリアンレストラン「Ostu(オストゥ)」のオーナーシェフである宮根正人氏とコラボレーションし、「Italian Cooking Class by LAVAZZA」~コーヒーとのペアリングが楽しめる初のイタリアン料理教室~を、2018年12月2日(日)より、全国に展開する料理教室・ホームメイドクッキングの6都市の教室にて無料開催します。



■ イタリアンを知り尽くした宮根シェフが考案、ラバツァコーヒーとのペアリングを意識したオリジナルレシピが学べる料理教室を開催!

この度開催される料理教室では、ラバツァ コーヒーを提供しているイタリアンレストラン「Ostu(オストゥ)」のオーナーシェフである宮根正人氏が、ラバツァの日本向けオリジナル商品である『クオリタ オロ ビアンコ』、『クオリタ オロ ネロ』とのフードペアリングを意識して、この為だけに考案したメニューを学ぶことができます。

トップ シェフが実際に使用している料理を美味しくするひと手間や考え方、技法などを約2時間で学ぶことができ、調理したメニューをラバツァコーヒーと一緒に試食することができるほか、お土産のラバツァコーヒーもお持ち帰りいただけます。

また、12月5日(水)には、ホームメイドクッキング東京・有楽町教室に宮根氏を招き、調理デモンストレーションを行うほか、調理アドバイスを受けることができる特別料理教室を実施します。コク深いラバツァ コーヒーと合わせ、特別なディナーやホームパーティーにもぴったりのワンランク上のイタリアンメニューをぜひお楽しみください。

■『Italian Cooking Class by LAVAZZA』～コーヒーとのペアリングが楽しめる初のイタリアン料理教室～概要

▼タイトル：

Italian Cooking Class by LAVAZZA ～コーヒーとのペアリングが楽しめる初のイタリアン料理教室～

▼開催日時／場所：

2018年12月2日(日) 10:00～ / ホームメイドクッキング 梅田教室(大阪)
2018年12月4日(火) 10:00～ / ホームメイドクッキング 名古屋教室(愛知)
2018年12月5日(水) 10:00～ / ホームメイドクッキング 横浜教室(神奈川)
2018年12月5日(水) 10:00～ / ホームメイドクッキング 広島教室(広島)
2018年12月14日(金) 10:00～ / ホームメイドクッキング 福岡教室(福岡)

▼宮根正人シェフが実演！特別料理教室 開催日時／場所：

2018年12月5日(水) 10:00～ / ホームメイドクッキング 有楽町教室(東京)

▼メニュー：

・『クオリタ オロ ビアンコ』とのペアリングメニュー

プロシュートコットとフォンティーナチーズのクレープ アオスタ風



<宮根シェフコメント>

『クオリタ オロ ビアンコ』の綺麗な酸味は、甘味・塩味どちらにも合わせやすいですが、今回はランチの食事のイメージで考えました。

ハムとチーズで味が濃厚ですが、コーヒーの味わいでスッキリと召し上がれます。

・『クオリタ オロ ネロ』とのペアリングメニュー

詰め物をしたブジーエ



<宮根シェフコメント>

『クオリタ オロ ネロ』は、リッチでコク深くパンチの効いた味わいなので、ジャムの煮詰まった感じと相性が良く、どちらも引き立て合います。

※画像はイメージです。 ※料理のお持ち帰りはできません。

▼受講料：無料

▼レッスン時間：2時間

▼申込サイト URL：https://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once188.htm

■宮根正人氏 プロフィール

東京・代々木にあるイタリアンの名店「Ostu (オストゥ)」のオーナーシェフを務める。日本のイタリアンの名店「アントニオ」で修業後、イタリアへ。現地で5年経験を積み、北イタリアの郷土料理を中心に腕を振るう。



Ostu (オストゥ)

ピエモンテ州の方言で「オステリア(食堂)」を意味するオストゥ。

ピエモンテ州、パローロ村で修行したシェフの作る料理と厳選したワインを楽しみながら、ゆったりとした空間で落ち着いた時間をお過ごしいただけます。

営業時間：ランチ 12:00～14:30 (L.O.13:00) ※月・土・日のみ

ディナー 18:00～23:00 (L.O.21:00)

定休日：水曜日

住所：東京都渋谷区代々木 5-67-6 松浦ビル 1F

URL：<http://www.ostu.jp/index.html>



■ ホームメイドクッキングについて

「ホームメイドクッキング」は、40年の歴史を持つ料理教室で、日本全国 81 教室で良質な素材にこだわったパン・ケーキ・料理教室を展開しており、『食の安全と健康』を考えた手作りを 60 万人にも及ぶ方々に伝えてきました。「手作りって素晴らしい！」そんな気持ちを味わっていただきたくて、楽しい美味しいレシピを日々開発しています。



■ 商品概要

【QUALITA ORO BIANCO クオリタ オロ ビアンコ】

ラバツァを代表するベストセラーブレンド「クオリタ オロ」をアレンジしたブレンド「クオリタ オロ ビアンコ」は、イタリア語で BIANCO=白を意味します。ラテン アメリカ産の厳選したアラビカ種のコーヒーのみを使用した、滑らかでバランスのとれた味わいです。

余韻のあるアフターテイストがお楽しみいただけます。

- ・ドリップ タイプ (粉/180g)：本体価格 600 円 (税別)
- ・簡易ドリップ タイプ (5 袋入)：本体価格 300 円 (税別)



【QUALITA ORO NERO クオリタ オロ ネロ】

イタリア語で NERO=黒を意味するクオリタ オロ ネロは、ラテンアメリカ、東南アジアから選りすぐったコーヒーをブレンドした、リッチでコク深く、香ばしい後味が絶妙にマッチした味わいです。

- ・ドリップ タイプ (粉/180g)：本体価格 600 円 (税別)
- ・簡易ドリップ タイプ (5 袋入)：本体価格 300 円 (税別)



【ラバツァについて】

ラバツァは、1895 年にイタリア トリノにて創業し、4 世代にわたりラバツァファミリーによって経営されてきたイタリアンコーヒーを代表する企業です。現在では、世界をリードするコーヒーロスターとして、世界 90 ヶ国以上に展開。生産量の 63%を輸出し、グループ従業員数は約 3,000 人、売上高は 20 億€ (2017 年)に達します。

ラバツァはコーヒー豆のブレndingというコンセプト – 異なる地域から、様々なタイプのコーヒー豆を組合せる技術 – を発明し、その商品の際立った特長として現在まで継続しています。

また、イタリアで初めてカプセル・エスプレッソのシステムを提供し、25 年以上に渡る 1 杯抽出コーヒーシステムの生産および販売の歴史を持っています。



家庭用から、外食向け、オフィスコーヒーサービスまで幅広い分野でコーヒービジネスを展開しており、常にイノベーションに注力しています。また、テニス 4 大大会（グランドスラム）のようなスポーツや、ニューヨークグッゲンハイム美術館、ヴェネツィアのペギー・グッゲンハイム・コレクション、ロシア・サンクトペテルブルクのザ・ステート エルミタージュ ミュージアムのような有名博物館とのパートナーシップにより国際的に知名度を高めています。

また、2015 年に CARTE NOIRE(フランス No.1 コーヒーブランド)、MERRILD（デンマーク）、2017 年に KICKING HORSE COFFEE（北米）、ESPRESSO SERVICE PROXIMITE(フランス)、NIMS(イタリア)を買収。さらに 2018 年には、新たに BLUE POD COFFEE(オーストラリア)を買収し、グローバル化戦略を継続しています。