



THE STRINGS.

2019年3月25日

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings

報道関係者各位

“STRINGS BEAUTY Labo”

～いくつになっても魅力的な女性に。女磨きを応援します。～

『ホテルシェフが指南！“春のおもてなし おうちでイタリアン”』 料理教室開催

日時：2019年4月18日(木) 11:30～13:45(11:15受付)

場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 「TAKUMI イタリアン」

株式会社ベストブライダル(本社：東京都渋谷区、代表取締役：塚田正之)が運営するサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings(所在地：愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)では、女性が一番美しくありたいという想いを、“STRINGS BEAUTY Labo”という形で【美】を追求し、年間を通して企画を提案いたします。お料理から立ち振る舞い、健康も含めて様々な形の【美】をお届けいたします。

第一弾は、ヘルシー、ビューティー、フレッシュをコンセプトに「できたて」「楽しい」「美味しい」料理を提供する「TAKUMI イタリアン」の料理教室。福井県の製菓店でパティシエとして経歴をスタートし、南仏ミシュラン・スター店や、京都のホテル内レストランでイタリア料理の経験を積んだ料理長の松塚が自宅で再現できるおもてなし料理を指南する料理教室を2019年4月18日(木)に開催いたします。

街中のスーパーで普段購入できる食材や、ご近所から頂いたお裾分けのお野菜など手に入りやすい食材のみで仕上げるイタリア料理(5品)をレストラン内のオープンキッチンで指南。簡単かつ、ホテルシェフならではのちょっとした工夫を伝授いたします。料理教室の後は、春のテーブルコーディネートも楽しみながら、おもてなし料理(5品)をお召し上がり頂きます。

新生活がスタートする春先は、お子様の学校行事やご家族の祝いごとなど自宅でおもてなしをする機会も増えるシーズン。【気負わず気が利いたお料理】や【テーブルマナー】を少し身に付けることで女性としての魅力がさらに磨かれます。



料理長 松塚高澄 /Takazumi Matsuzuka

福井県の製菓店でパティシエ経験が料理人としての第一歩。その後20代は会員制六本木ヒルズ内フレンチレストラン、南仏ミシュラン・スター店にて勤務。30代は京都のホテル内レストラン、ゲストハウスのシェフを経て2018年4月にサー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 料理長に就任。

美味しい料理を作る以上にお客様に「楽しかった」と言ってもらえる料理、空間作りを目指しております。作り手が心を尽くしてゲストをもてなそうとする気持ちが伝わり、心が通い合う「一座建立(いちざこんりゅう)」の精神で日々料理をしています。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings PR事務局(株式会社マテリアル内)担当：大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 広報担当：岩田/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

“STRINGS BEAUTY Labo”

『ホテルシェフが指南！“春のおもてなし おうちでイタリアン”』 料理教室開催概要

- 日程：2019年4月18日(木)
- 時間：11:30～13:45(受付11:15)
- 場所：サー ウィンストンホテル 名古屋 by スtrings 1F「TAKUMI イタリアン」
- 内容：ホテルのイタリアンシェフが指南する“春のおもてなし おうちでイタリアン”料理教室と実食(5品)
- メニュー：

トスカーナ風定番サラダ「パンツァネッタ」

固くなったパン、トマトなどを使ったりメイクサラダとしても重宝できるサラダ

バジル、オクラ、いんげんを使った緑だらけの「ジェノベーゼ」マリネ

旬のグリーン野菜だけで作る一皿。ジェノベーゼは少々、手間がかかりますが是非、手作りで。多めに作ってストックしておくとかと便利です。

春キャベツとキューブベジタブルの「白いミネストローネスープ」

野菜の滋養あふれる栄養が優しく身体に染みわたり、冷蔵庫の半端な野菜達で出来る冷蔵庫のお掃除にもなるスープです。香り高くプロが仕上げる少しのコツを伝授します。

「お魚のカルトッチョ包み焼き」昆布茶と自家製塩レモンバター of 香り

お好きな材料を包んで蒸し焼きにするだけの料理です。利点が2つあり、食べて頂く方に熱々の状態で提供できる点と、洗い物がでない点です。そして、柔らかくアツサリと仕上がるため、お子様やご年配の方にもおすすめです。

「完熟バナナのキャラメルソテー 軽いティラミス仕立てで」

安価で栄養価が高く、皆が大好きなバナナにキャメリゼしたほろ苦さとブランデーを使って一気に大人のテイストに仕上げます。

- 料金：5,000円 ※税金・サービス料12%別
- 人数：10名限定
- 予約：https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014008703&shop=17547&planid=105320
- お問い合わせ先：052-861-7874

<店舗概要>

- 【店名】 「TAKUMI イタリアン」
- 【営業時間】 ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00)
ディナー17:00～22:00(L.O 21:00)
- 【定休日】 水曜
- 【電話番号】 052-861-7874
- 【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>

