

＜英語で学ぶ和食料理＞
貝印が外国人観光客に向けた和食体験教室
「Kai House JAPANESE COOKING」料理教室を開催中

2015031642

本 社：千代田区岩本町 3-9-5
 資本金：4 億 5000 万円
 社 長：遠藤 宏治

Kai (house) JAPANESE COOKING
 貝印和食料理教室



貝印株式会社（以下、貝印）は、2015年2月より外国人観光客に向けた和食体験教室「Kai House JAPANESE COOKING」を毎週木曜日 Kai House 1F キッチンスタジオにて開催しています。

Kai House は、貝印が運営する食と料理のコミュニケーションスペースです。「おいしい料理は確かな道具選びから」をテーマに、道具の使い方を紹介するデモンストレーションや、食と料理の専門家を招いたイベント開催など、さわやかで味わいのあるキッチンライフを体験していただける空間を目指しています。「Kai House JAPANESE COOKING」では、英語を話すことができる日本食の専門家をお招きし、主に外国人観光客に向けて貝印の調理道具を使った和食の作り方をレクチャーしています。調理の手順にとどまらず、用途によって異なる包丁を使ったり、調理のマナー・盛り付け方など和食の食文化もご体験いただける料理教室です。調理メニューは、帰国後も家族や友人と「日本の思い出」を共有いただけるよう、お吸い物や巻き寿司、お好み焼きなど海外でも調達可能な材料を使ったシンプルなメニューをご用意しています。

近年、和食は無形文化遺産に登録され、ますます世界からの注目を集めています。国内包丁シェアトップの貝印は100年以上の歴史を持つ企業として、日本を訪れた外国人に和食を食べるだけでなく、自らの手で料理体験する機会を創出し、日本の食文化に対する新しい発見・楽しみ方を提供してまいります。

【貝印 和食体験教室「Kai House JAPANESE COOKING」概要】

日時：3月毎週木曜日 13:00～15:30、4月毎週木曜日 11:00～13:30

（5月以降の開催日時は公式HPにてご案内いたします。）

場所：貝印株式会社 1F Kai House（東京都千代田区岩本町 3-9-5）

言語：英語

お申込み：公式HP（<https://www.kai-group.com/mm/washoku/>）にて受付中

＜リリースに関するお問い合わせ先＞

貝印 PR事務局（株式会社サニーサイドアップ内） 担当：西林／中川／武内／三沢
 TEL：03-6894-3200 / FAX：03-5413-3050 / MAIL：kai-group@ssu.co.jp