



冬の時期におすすめの美味しい媛スマ・クエ料理を人気シェフが披露

## 菰田シェフが愛媛県のお魚を使ったオンラインライブ 第3回「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」

2022年1月18日（火）12時より開講

「水産王国」愛媛県は、県産水産物の消費拡大及び価値向上を図るために、「えひめ水産応援プロジェクト」を実施しています。その一環として、美味しい愛媛県産のお魚を使って、おうちで簡単にごちそうレシピを作って欲しいという思いから、3回にわたり和洋中のトップシェフと料理家の杉山絵美さんによる、愛媛県のお魚を使った料理のオンラインレッスン「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」を開講しております。第1回、第2回は、どちらも大変好評で、イベントシーズンのおもてなしにもピッタリなお魚料理をご紹介しました。第3回目は、人気TV番組にも出演中の中華料理の巨匠、菰田欣也シェフをゲストに迎え、2022年1月18日（火）12時から開催いたします。



&lt;実施場所：Instagram&gt;

- ◆ 「水産王国えひめ」 @suisanoukoku\_ehime37100 ([https://www.instagram.com/suisanoukoku\\_ehime37100/](https://www.instagram.com/suisanoukoku_ehime37100/))
- ◆ 「杉山絵美」氏 @emisugiyama530 (<https://www.instagram.com/emisugiyama530/>)
- ◆ 「marie claire」 @marieclairejapon (<https://www.instagram.com/marieclairejapon/>)

「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」では、料理家の杉山絵美さんが各回異なるジャンルのトップシェフとともに、愛媛県のお魚を使った料理をご紹介します。第3回のレッスンでは、4000 Chinese Restaurant オーナーシェフ菰田 欣也さんをゲストに迎え、旬を迎えた愛媛県産の美味しい「媛スマ」や「クエ」を使ったお料理をご紹介します。メニューは当日のお楽しみ！菰田さんが「媛スマ」と「クエ」をどう料理するのか乞うご期待。お魚料理を楽しみたい方にシェフ直伝のレシピや調理方法をご紹介しますこのレッスンは、オンラインでの開催のため、どこからでもご参加いただくことが可能です。

また、レッスン後にはレッスンで使用した愛媛県産水産物が当たるプレゼントキャンペーンを同時開催します。

ランチの時間に自宅やオフィスにいながらレッスンを受けることができる「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」はトップシェフから、リアルタイムにお料理を学ぶことができる貴重な機会です。

レッスンで使用した愛媛県産水産物が当たるプレゼントキャンペーンへのご参加もお待ちしております。

### 「プロから学ぶ味と技！ Insta Live Lesson」について

&lt;実施概要&gt;

- 1回目：2021年10月11日（月）12時 Restaurant Ryuzu オーナーシェフ 飯塚隆太氏  
レッスンのお魚：シマアジ、マダイ
- 2回目：2021年11月28日（日）銀座 ふじやま 店主 藤山貴朗氏  
レッスンのお魚：ブリ、マハタ
- 3回目：2022年1月18日（火）12時 4000 Chinese Restaurant オーナーシェフ 菰田欣也氏  
レッスンのお魚：媛スマ・クエ

### 4000 Chinese Restaurant オーナーシェフ

#### 菰田 欣也 (こもだ きんや)

1968年東京都品川に生まれる。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。  
1988年4月 赤坂四川飯店へ入社。2001年セルリアンタワー東急ホテルにあるszechwan restaurant 陳 渋谷店の料理長就任。  
2008年7月 szechwan restaurant 陳 四川飯店グループ総料理長就任。  
現在 4000 Chinese Restaurant、筍Ji-cube、ファイヤーホール4000 3店舗(五反田、麻布十番、虎ノ門)のオーナーシェフ。  
他、専門学校や料理教室の講師、イベントや料理番組等に出演。



## 料理家プロフィール

### 杉山 絵美 (すぎやま えみ)

<https://www.instagram.com/emisugiyama530/?hl=ja>

芸術家の家系に生まれ、慶應義塾大学卒業後、イギリスに留学。カンパナフィニッシングスクールにてエンターテインメントとクッキングを学ぶ。帰国後はクリスチャンディオールに勤務。広報担当として活躍し、数々の話題のPRやイベントを企画。日本におけるブランドのイメージ構築に大きく貢献する。2000年、自身がモデルとなったファッション業界を舞台にした連続ドラマ「ブランド」(フジテレビ木曜22時 今井美樹がディオールの広報部長役として主演)が話題を呼ぶ。  
2005年に独立し、ラグジュアリーブランドを扱うPRエージェンシーSTEP inc.を設立。ファッション、グルメ、旅、ライフスタイルのPRを手がける。また、料理好きがこうじて、世界中を食べ歩いて研究したレシピをもとに料理教室とフラワースクールを開催。2017年より、短時間で簡単にできるおもてなし料理のレシピ連載をもつ。また、幅広い交友関係と世界中を訪れて得た情報をもとに世界中から来日するゲストをもてなすグルメや観光スポットが話題になり、東京のグルメを紹介する新たな連載をマリクレールスタイルにて2019年よりスタート。  
2020年4月、自身のYouTubeクッキングチャンネル「10 minutes cooking by Emi」開設。2020年5月より、日本ガストロノミー学会のプロジェクト「トップシェフのおうちレシピ」に料理家として参加。  
2020年6月より、オイシックスと自宅で簡単に作れる食材の入ったクッキングキットの商品企画プロデュース。



## marie claire japon (marie claire Japon.com) について

『marie claire』は、1937年、パリ・ソワール紙とパリ・マッチ誌の創始者であり繊維業・毛織物業の実業家でもあったジャン・プルーヴォによって創刊されました。創刊後は世界各国の出版社とパートナー・シップを結び、世界30の国・地域で発行され、1700万人の読者を有する世界トップクラスのハイエンドファッション誌です。フランスでは“女性のバイブル”と呼ばれ、創刊当初から「上質で妥協のない、美の追求。ファッションを一過性の流行ではなく、文化の域へ」というミッションを掲げています。  
2021年4月、発行元が読売新聞東京本社となり、誌名もフランス生まれの本家と同じ『marie claire』へと生まれ変わりました。6月にはウェブサイトもフルリニューアルし、『marie claire japon.com』がスタートしています。

## 愛媛県の豪華水産物が当たるプレゼントキャンペーンについて

【キャンペーン名】 トップシェフが使った、愛媛県の豪華水産物が当たるプレゼンキャンペーン

【開催期間】 2022年1月18日（火）から2022年2月6日（日）

【賞品】 豪華な愛媛県産水産物（媛スマ 1尾 5名様 クエ鍋セット 5名様）

【応募方法】

- ①Instagramにて、「水産王国えひめ (@suisanoukoku\_ehime37100)」をフォロー
- ②プレゼントキャンペーンの投稿に「いいね！」

【留意事項】

※当選者発表は2022年2月15日（火）以降を予定しています。当選者の方にはInstagram上のDMにてご連絡します。当選者への連絡をもって発表と代えさせていただきますので、ご了承ください。

※ご参加は日本国内在住の方で、かつ、賞品のお届け先が日本国内の方に限ります。

※Instagramの投稿を「公開」設定にしている方に限ります。

※Instagramのアカウント作成、及びご利用の際はInstagramの規約を遵守してください。

※当選の権利は当選者本人に限るものとし、他者への譲渡や現金への引き換えはできません。

※媛スマは冷凍フィレ加工1尾分に変更することも可能です。

水産王国えひめのInstagramアカウント：@suisanoukoku\_ehime37100

## えひめ水産応援プロジェクトとは

新型コロナウイルス感染症が世界的に流行する中、水産物の需要減退や価格下落が連動して発生しており、愛媛県においても愛育フィッシュを中心とした県産水産物の生産や販売が多大な影響を受けています。

そこで、学校給食への県産水産物の提供や漁家への金融支援、県産水産物の販売促進・魚食普及・PR活動などを通じ、生産者を支援しようというのが「えひめ水産応援プロジェクト」です。

「えひめ水産応援プロジェクト」のもと、県産水産物の消費拡大及び価値向上を図るため、みなさまに楽しんで愛媛県の水産物に触れていただく機会を今後も創ってまいります。



マダイ  
愛媛県の魚。養殖魚ともに全国屈指の生産量を誇っています。地元でも親しまれ、祝い事に利用される、めでたい魚です。



ブリ  
愛媛県はブリの養殖で全国2位を誇ります。宇和海沖で養殖する「戸島一番ブリ」などはブランド化されています。



媛スマ  
マグロでもカツオでもない全身トロの新たなスター。最高グレードは「伊予の媛貴海」です。



クエ  
約40年かけて種苗生産に成功した超高級魚。刺身のほか、鍋の具材としても抜群です。

【一般のお客様からのお問い合わせ先】

愛媛県 えひめ水産応援プロジェクト オンラインライブレッスン窓口（ABCスタイル内）

TEL：03-6228-7701

MAIL：ehime@abc-style.co.jp