

COOKING SALON

有名店の本格レシピから気軽に参加できる男性や親子限定のクラスも

『TEPCO銀座館のクッキングサロン』6～7月の教室

応募締切:6月開催分 5月20日(火) / 7月開催分 6月20日(金)

参加費:1,000～3,000円(税込)

TEPCO銀座館(中央区銀座6-11-1)のクッキングサロンでは、有名店のシェフを招いた本格的なレシピから、IHクッキングヒーターを気軽に試してみたい方など、目的に応じたコースの料理教室を開催しています。

参加費は1,000円から3,000円。応募締切は、6月開催分が5月20日(火)、7月開催分が6月20日(金)です。

シェフの味コースでは、薬膳中華の「黎花」、イタリアンの「ラ・ベットラ」、「リストランテ濱崎」、日本料理の「割烹 中嶋」といった名店のシェフ直伝のレシピを紹介。また、IH体験コースでは、男性一人でも気軽に参加できる「男性限定」クラス、親子で楽しく料理が学べる「親子限定」クラスも開催します。





IH体験コース<男性限定> メニュー

IHフォローアップコース メニュー



■シェフの味コース(6月)

時間:午前11時00分～午後2時00分 / 定員:各日16名 / 参加費:事前振込 3,000円(税込)

開催日	内容
6月8日(日) 中国料理 コース	テーマ: 極上薬膳中華 メニュー: アボカド海鮮カレー風味のグリル焼き、海鮮あんかけチャーハン、パイナップルとラッキョウ入り薬膳豚、黒胡麻杏仁豆腐 講師: 「黎花」オーナーシェフ 黎 志健氏 1955年 香港九龍生まれ。13歳より中国料理の道に入り、26歳のとき、荻窪「皇蘭」の総料理長として来日。その後、吉祥寺「翠蘭」の料理長、原宿・銀座・名古屋の中国薬膳料理「シンフウ」総料理長を経て、2001年11月、中国膳房「黎花」を開業。独自の料理哲学“福寿健美”をテーマに新しい中国料理の世界を開拓。 <div style="text-align: right;">  </div>
6月22日(日) イタリア料理 コース	テーマ: 初夏を彩るイタリアン メニュー: 魚介のサラダ、生ウニのスパゲッティー、牛ロースのグリル オレンジ風味タリアータソース、いろいろフルーツのガスパチョ 講師: 「ラ・ベットラ」総料理長 成田直己氏 1968年 青森県生まれ。大阪の辻調理師専門学校で基礎を学び、東京青山の「アントニオ」で修行。その後、赤坂の「グラナータ」に移り、落合シェフと出会う。同店に7年勤めた後、イタリアのローマ、ナポリで修行。帰国後、落合シェフのもとに戻り、「ラ・ベットラ」の開店当時からこの店に勤め、現在は「LA BETTOLA da Ochiai」「bis LA BETTOLA」の総料理長として、活躍中。 <div style="text-align: right;">  </div>

■シェフの味コース(7月)

時間:午前11時00分～午後2時00分 / 定員:各日16名 / 参加費:事前振込 3,000円(税込)

開催日	内容
7月15日(火) イタリア料理 コース	<p>テーマ: 太陽の恵みいっぱいイタリアン</p> <p>メニュー: パンのトスカーナ風サラダ、カラスミの冷製パスタ、白身魚のポアレ初夏の野菜ソース</p> <p>講師: 「リストランテ濱崎」オーナーシェフ 濱崎龍一氏 1963年鹿児島県生まれ。大阪の調理師学校を卒業後19歳で上京。1987年に渡伊、北中部の各地で修行する。中でもイタリア屈指の名店、マントヴァの「ダル・ペスカトーレ」やフィエゾレの「コジモ・ディ・メディチ」などにも勤める。帰国後、1989年から「リストランテ山崎」のシェフを経て2001年12月に「リストランテ濱崎」を開店。</p> 
7月26日(土) 日本料理 コース	<p>テーマ: 夏ご飯</p> <p>メニュー: 生姜ご飯、海老・いんげん・茄子の辛子味噌炒め、鰻の天吸物、胡桃のブランマンジェ</p> <p>講師: 「割烹 中嶋」料理長 中嶋貞治氏 1956年東京生まれ。祖父の中嶋貞治郎氏は、北大路魯山人が開いた「星岡茶寮」の初代料理長を務めた後、銀座に「中嶋」を開店。父親が分家した「新宿割烹 中嶋」にて大学時代から料理の道に入り、京都の日本料理店でも修行を積む。一方、時代に合わせて洋風の素材やバルサミコ、ナンプラーなど幅広いジャンルの調味料を料理に取り入れるなど、新しい試みにも意欲的。本の出版やテレビ出演などでも活躍中。</p> 

■IH体験コース ※IHクッキングヒーター初心者・興味のある方対象

時間:午前11時00分～午後1時30分 / 定員:各日12名 / 参加費: 2,000円(税込)


講師: IHクッキングコーディネーター 関川伸子氏

開催日	内容
6月7日(土) <男性限定>	<p>テーマ: 和食に挑戦</p> <p>メニュー: 天むす、新じゃがのおつまみ仕立て、牛のたたき、出汁巻き玉子、フルーツのトリフ風</p>
7月21日(月・祝) <親子限定>	<p>テーマ: 親子でわくわくクッキング</p> <p>メニュー: ベジフルパスタ、熱々フライドポテト、まんまるミートボールのグリル焼き、フルーツいっぱいのパフェ</p>
6月15日(日) 7月6日(日)	<p>テーマ: 夏を先取り! タイ料理</p> <p>メニュー: 生春巻き、牛肉のスパイシーサラダ、トムカーガイ、季節のフルーツのタルト</p>

親子限定クラスは、小学生・中学生のお子様と保護者の方(ペア)が対象

■IHフォローアップコース ※IHクッキングヒーターお持ちの方対象

時間:午前11時00分～午後1時30分 / 定員:各日12名 / 参加費: 1,000円(税込)

開催日	内容
6月20日(金) 6月21日(土) 7月13日(日) 7月14日(月)	<p>テーマ: 家庭で出来るプロのレシピ</p> <p>メニュー: 野菜のグリル中華風、季節の炒飯、肉団子の黒酢あえ、芙蓉蟹(カニ玉)、アーモンドクッキー</p> <p>講師: IHクッキングコーディネーター 関川伸子氏 IHに関することなら道具の選び方から調理技術や節約術までアドバイスできるIHクッキングコーディネーターの第一人者。1998年より、TEPCO銀座館(東京電力のPR館)でIHの魅力を伝える料理教室の講師として活躍。様々なメーカーにIHクッキングヒーターの開発アドバイスをを行うほか、調理イベント等の企画運営にも携わる。</p> 

【開催概要】

名称： TEPCO銀座館のIH料理教室(各コース名、詳細は前記表のとおり)
会場： TEPCO銀座館 地下1階 キッキングサロン
締切： 6月開催分 平成20年5月20日(火)必着
7月開催分 平成20年6月20日(金)必着
応募： ハガキに郵便番号・住所・氏名(フリガナ)・年齢・性別・電話番号・ご希望のコース名と希望日、IHをご使用かどうか、IH購入希望の有無、ご覧になった新聞・雑誌名を明記し、締切日までにTEPCO銀座館宛にお申し込みください。FAX、インターネットホームページ(下記)においてもお申し込みを受け付けております。お申し込み多数の場合は抽選とさせていただきます。当選された方には、締切日から1週間以内にご案内状を発送いたします。なお、落選のお知らせはいたしませんので、あらかじめご了承ください。
*ペアでもお申し込みいただけます。
*「IHフォローアップコース」につきましては、現在ご使用のIHクッキングヒーターのメーカー・型番も併せてご記入ください。ペアでお申し込みの場合、同伴の方の現在ご使用のIHクッキングヒーターのメーカー・型番のご記入もお願いいたします。

お問合せ： TEL 03-3575-0456 FAX 03-3575-0434
〒104-0061 東京都中央区銀座6-11-1 TEPCO銀座館
<http://www.tepco-ginzakan.com>

..... 報道関係の皆さまからのお問い合わせ先

TEPCO銀座館 企画部
同 広報分室

担当：内田、梶
担当：友野、安藤(ブランデックス)

☎(03)4253-8475
☎(03)3564-2361