

報道関係各位

「弁当の日」夏休みオンライン子ども料理教室開催のお知らせ

「弁当の日」応援プロジェクトでは、夏休み子ども料理教室“米粉料理をつくってみよう！”を、下記のとおりオンラインにて開催、動画を配信いたします。今回は、フードコーディネーターの高橋ヒロさんに、お子さんでも簡単に作れる米粉のレシピを3点ご指導いただきます。動画のリンク先、レシピ詳細は「弁当の日」応援プロジェクトHPよりご確認ください。

公式アカウント (@bentounohi) をフォロー&リツイートして、「#弁当の日米粉」を付けて、作った料理の写真を投稿してくださった方から抽選で5名さまに、高橋ヒロ先生の著書「米粉100%のパンとレシピ」など下記商品をプレゼントいたします。お子さん一人で、親子で一緒につくった写真の投稿、お待ちしております。

ぜひ貴媒体でもご紹介ください。

<概要>

放映：2020年8月11日（火）13:00～

掲載先：<https://www.kyodo.co.jp/bentounohi/>にて記載

主催：「弁当の日」応援プロジェクト

協力：東京ガス スタジオ プラスジー ギンザ <https://youtu.be/p9bhp4e5x4U>

メニュー：

- ・ソーセージとコーンの米粉蒸しパン <https://youtu.be/Es75hOdD-9A>
- ・米粉のアメリカンドッグ <https://youtu.be/zqVOWycLc6A>
- ・米粉クレープ <https://youtu.be/MY7B8aNEFO4>



プレゼント 応募締め切り 2020年8月31日（月）

- ・高橋ヒロ先生の著書「米粉100%のパンとレシピ」
- ・クレハオリジナルギフトセット
- ・信州ハム トマトリゾットの素、チーズリゾットの素
- ・東京ガス オリジナルパッチョグッズ
- ・エコバック



講師：高橋ヒロさん 料理家・フードコーディネーター・米粉専門教室「hiro-cafe」主宰



大学卒業後企業勤務を経て2017年にフードコーディネーターとして独立。わが子のアレルギーを機に、米粉の活用を中心とする食育に取り組む。現在は米粉のレシピや商品開発や、講演活動のほか、カフェ事業や米粉専門教室 主宰など多方面にて活躍中。家族が健康で楽しくいられる料理を提案している。主な著書に「米粉100%のパンとレシピ」2017年 や「フライパンで米粉パン」2018年 いずれもイカロス出版などがある。

問い合わせ：「弁当の日」応援プロジェクト事務局（株式会社共同通信社 情報事業部

〒105-7208 東京都港区東新橋1-7-1 汐留メディアタワー

TEL 03-6252-6044 FAX 03-6252-6051

e-mail:kki.bentounohi@kyodonews.jp

以上