

**キッコーマンの料理講習会 5月19日(水) YouTube 無料ライブ配信！
「フレンチの達人！谷昇シェフが伝授するお肉の焼き方」
ミシュラン2つ星獲得シェフが家庭料理でも役立つエッセンスを教えます！**

キッコーマン株式会社は、5月19日(水)14:00から、「KCC食文化と料理の講習会」(*)において、YouTubeライブ配信による講習会を開催します。

講師に「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ 谷昇氏を迎え、「フレンチの達人！谷昇シェフが伝授するお肉の焼き方」をテーマにお届けします。

谷シェフは日本のフランス料理界の大御所のおひとり。経験から得た定評ある谷流お肉の焼き方と料理をご紹介します。素材の選び方、切り方、塩とこしょうの使い方など、普段の家庭料理にも役立つエッセンスと、料理の楽しさを熱いトークでお届けします。参加費は無料です。オンライン開催ですので、国内外どこからでもご参加いただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： たに のぼる 谷昇氏 (「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ)

1987年フランスに渡りパリやアルザスの3つ星レストランで修業。帰国後、東京のフランス料理店のシェフを務め、1994年「ル・マンジュ・トゥー」を開店。2007年「ミシュランガイド東京」発刊から2つ星を維持する。2012年辻静雄食文化賞を受賞。料理人として50年を迎える現在も、料理人の育成、情報発信、イベントへの参加など積極的に活動している。料理に対する真摯な姿勢から師と仰ぐ料理人も多い。

2. 日時： 2021年5月19日(水)14:00~15:00
※終了時間は前後する可能性があります。

3. 内容： YouTubeライブ配信による料理の実演・トーク

4. 参加費： 無料

5. 申込方法： キックマンホームページからお申込みください。

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

お申込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。

※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。

6. 申込締切： 2021年5月10日（月）23：59まで

※お申込みいただくと、限定 URL にてライブ配信後1か月間ご覧いただけます。

7. 問い合わせ先：キックマンKCC事務局係

TEL：03-3572-0360

E-mail：kcc@toseisha.co.jp

受付時間：平日（祝日を除く）10:00～17:00

（*）KCC食文化と料理の講習会

キックマンでは、料理人や料理研究家等、食に関する専門家を講師としてお招きした「KCC食文化と料理の講習会」を40年以上開催しております。昨年9月よりオンラインでの講習会をスタートしました。気軽にどなたでもご応募いただけます。

過去のオンライン講習会の映像はホームページでご視聴いただけます。約5分の映像に講習会のエッセンスをぎゅっと詰め込んでおります。ぜひ一度ご視聴ください。

詳しくは公式HPをご覧ください。皆様のご参加をお待ちしております。

KCC食文化と料理の講習会 公式HP

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/>

料理講習会映像アーカイブ

<https://www.kikkoman.co.jp/kcc/archive/>

