

**キッコーマンの料理講習会 9月23日(木・祝日) YouTube 無料ライブ配信！
身近な食材をまるごと生かす！「パッソ ア パッソ」オーナーシェフ 直伝！
「日本の食材をいかしたイタリアン」**

キッコーマン株式会社は、9月23日(木・祝日)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「パッソ ア パッソ」オーナーシェフ 有馬 邦明 氏を迎え、「日本の食材をいかしたイタリアン」をテーマにお届けします。日本の風土から生まれた食材、そして、しょうゆやみりん、酒などの発酵調味料を取り入れたイタリア料理をご紹介します。身近な食材を使い、シェフの自由な発想で、ご家庭のイタリアンをおいしくします。ひと手間加え、お店の味をご家庭で作ってみませんか？

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、講師へのご質問もお送りいただけます。また、限定URLにてライブ配信後1ヶ月間、アーカイブを何度でもご覧いただけますので、つくり方やポイントを見直すのにも便利です。皆様のご応募をお待ちしております！



1. 講師： **有馬 邦明 氏**（「パッソ ア パッソ」オーナーシェフ）
イタリアで約2年間修業を積む。2002年、「パッソ ア パッソ」（日本語で一步、一步という意味）を東京にオープン。料理は風土を映すという考えから、日本のジビエや魚、野菜、水をいかした日本のイタリア料理をつくる。素材の持ち味をいかし、自由な発想でつくる料理は高い評価を得ている。調理科学から紐解く料理レシピも人気。
2. 日時： 2021年9月23日(木・祝日)14:00～15:00
※終了時間は前後する可能性があります。
※お申込みいただくと、限定URLにてライブ配信後1ヶ月間ご覧いただけます。
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9月14日（火）23:59 まで

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/>