
ご自宅でホテル料理長から学ぶプロの技
“料理長によるオンライン料理教室” 8月に初開催！
お子様向けのショートケーキ作り、本格中国料理や和食

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:稲葉雅之)では、8月22日(土)~24日(月)の3日間、料理長によるオンライン料理教室を開催いたします。



8月22日(土)は、小学校低学年向けの「ショートケーキ作り教室」を開催します。スポンジや生クリーム、いちごなどの食材やパレットナイフ、絞り袋などを事前にご自宅にお送りするので、ケーキ作りが初めてのお子様にも安心して受講いただけます。

8月23日(日)・24日(月)には中国料理と和食の教室を開催します。中国料理では焼鰯と帆立貝を使ったパラパラの炒飯や中国風の漬物、また和食ではこの時期に美味しい鰹を使ったメニューなど、作ってみたいけれど、なかなか挑戦できない料理3品をそれぞれお教えいたします。この2教室では、あらかじめお知らせする食材や調理器具をご用意いただき調理を開始します。普段の食材にひと工夫を加えて、食卓に新たなレパートリーを加えられる内容です。

いずれの教室も、料理長がオリジナルレシピに沿って、作る際のコツを織り交ぜながらわかりやすくお伝えします。ご質問はチャット等でお受けしながら、参加者が同じペースで調理し、一緒に完成できるよう進めます。ぜひこの機会に、ご自宅から気軽に参加できるオンラインで、ホテルの技を学んでみませんか。

料理長によるオンライン料理教室 概要

【日 時】 スイーツ料理教室 2020年8月22日(土) 14:00~15:30
中国料理教室 2020年8月23日(日) 15:00~17:00
和食料理教室 2020年8月24日(月) 15:00~17:00

【料 金】 スイーツ ￥6,000
中国料理 ￥4,000
和食 ￥4,000

* 料金は消費税が含まれたお支払い金額です。

* スイーツは基本の食材費が含まれた料金で、事前にご自宅に食材をお送りします。中国料理と和食は、あらかじめお知らせする食材や調理器具をご用意いただきます。

【ご予約】 「小田急まなたび」のサイトよりご予約ください
<https://www.odakyu-card.jp/manatabi/news/7547.html>

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「小田急まなたび」
0570-550-698 ダイヤル「2」
(9:00~18:00 土日祝除く)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



<ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤 浩一 プロフィール >

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。

プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



<中国料理「翡翠宮」料理長 林 浩勝 プロフィール >

1962年生まれ。都内の中国料理店に勤務後、1995年 センチュリー ハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。現総料理長 永沼勝之の下で腕を振り、2010年には中国調理長、2013年10月中国料理長に就任。

中国料理の調理師だった叔父や親戚の影響を受け、幼いころからこの世界を目指す。料理に対する信念は“一食入魂”。妥協せず一品一品に心を込め、創意工夫を持って仕事に臨み、美味探求の精神で最高の一皿を提供しています。



<日本料理「佳香」料理長 藤村 将義 プロフィール >

調理学校を卒業後、ホテルで和食調理に従事。ホテルセンチュリー静岡に入社後、和食調理に携わる。その後、国内外のホテル、レストランで腕を磨き、2012年「ふじのくに食の都づくり仕事人」(静岡県)に選出、2018年現職に至る。