

2014年3月12日
ロケーションリサーチ株式会社

報道関係者各位

郷土料理教室「炎の沖縄料理」を東京銀座で開催
～「和食；日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録記念講座～

ロケーションリサーチ株式会社（本社：東京都港区 以下ロケーションリサーチ）は、三井食品株式会社（本社：東京都中央区）協力のもと、2014年4月16日(水)に、一般消費者を対象にした郷土料理教室「炎の沖縄料理」を東京銀座で開催します。

講師には、郷土料理店の料理長や女将を迎え、調理技術は勿論、郷土料理の発祥及び特徴、現地での愛され方、その土地の魅力を消費者に伝えます。

2013年12月に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。その登録申請の骨子として、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「年中行事との密接な関わり」の4つが挙げられます。本講座の受講は、消費者が上記4つについて学び実践することに繋がると、ロケーションリサーチは考えています。

開催第一回目は、東京ガス株式会社（本社：東京都港区）の協力のもと、同社施設「Studio + G GINZA」を会場に、「だし文化」の根付く土地「沖縄県」をテーマに行います。開催時期の4月、沖縄県では海開きが行われ「夏の到来」とされる季節の変わり目の時期。また、春の国内旅行ランキングでも常にトップ3位以内に入る人気地域で、この時期に多くの注目が集まる地域と言えます。

<郷土料理教室「炎の沖縄料理」開催概要>

- 開催日時：2014年4月16日(水) 午前10時30分から午後1時30分
- 開催場所：東京ガス株式会社「Studio + G GINZA」（銀座駅から徒歩5分）
- 主催：ロケーションリサーチ株式会社
- 協力：東京ガス株式会社、三井食品株式会社、沖縄県東京事務所
- 参加費：2,000円
- 参加人数：24名
- 特典：参加者全員に、島豆腐500gのお土産と沖縄県の観光・食材資料をお配りします。
- 持ち物：エプロンもしくは割烹着などの調理着、ハンドタオル
- 申込方法：お電話もしくはE-mail、FAXにて下記事項をお伝えの上、お申込み下さい。

（お名前、住所、電話番号、E-mailアドレス）

申込受付：TEL：03-6450-1257 E-Mail：m.ito@location-research.co.jp

FAX：03-6450-1268 担当：ロケーションリサーチ 伊藤（いとう）

E-mailまたはFAXにてお申込みいただいた方には、3営業日以内に担当から受講確認の

ご連絡をします。連絡がない場合は、お手数でございますが伊藤までお電話下さい。
定員に達し次第、申込を締め切らせていただきます。

■受講者様へ

受講者様には、当日の詳細案内をご送付します。

<「炎の沖縄料理」開催詳細>

■申込書を兼ねた紹介チラシ、下記 URL からご覧いただけます。

(http://location-research.co.jp/pdf/ryorikyoshitu_hono02.pdf)

■講師：「あちこーこー」料理長 富着良彦

沖縄生まれ、沖縄育ち。有楽町の「あちこーこー」と同系列店「ちゃんぶるう家」の料理長を務める。レディース4 (テレビ東京)、チューボーですよ! (TBS)、職人の緬工房 (BS朝日) など、テレビ出演多々。ベターホーム、プランタン銀座、マルエツにおける料理教室講師を担当。

■習う料理：

・「ゴーヤチャンプルー」

沖縄の代表的な炒め物料理。火加減が味の決め手であり、強火で炒めるのがコツ。焦がさず、油っぽくならないように出汁、油、材料を炒める料理。

・「中身汁」

豚の腸や胃 (中身) を具としたお吸物。豚肉に火を入れていく際、火加減が強すぎるとスープが濁ってしまうため、火加減が大事。

・「ラフテーグリル焼き」

豚肉に、じっくり火を入れ、茹でてから、グリルで表面をあぶるラフテーのアレンジ料理。焼き肉のタレに、にんにくや胡椒などを加えたオリジナルソースでいただきます。

・「油味噌」

豚の脂肪 (ラード) と味噌を炒めたもの。アンランスー、アンダンス、アンダミスーとも呼ばれ、ご飯にのせて食べる。今回はツナを使用したオリジナルレシピをご紹介します。

・「チンビン」

小麦粉と黒糖を使う、沖縄版クレープともいえる郷土菓子。黒砂糖が焦げないように火加減が重要な料理。

<ロケーションリサーチ株式会社について> (<http://www.location-research.co.jp>)

「郷土料理百選」や「食の絆サミット」、「日本全国 こども郷土料理サミット」、「日本全国郷土食シンポジウム」などの農林水産省主催イベントの企画運営に携わる。キッコーマン株式会社やクラシエフーズ株式会社の郷土料理展開のサポート、スーパーマーケットマルエツを舞台にした郷土料理教室の企画監修、駅のコンビニエンスストア「NEWDAYS」の商品開発を協力。「郷土料理の振興を通して、地域活性の一助となる」という理念の下、郷土料理振興事業を手掛ける。

<お問い合わせ先>

伊藤 TEL: 03-6450-1257 E-Mail: m.ito@location-research.co.jp