



天然のおいしさを、アラスカから。

NEWS RELEASE

2016年7月8日

アラスカシーフードマーケティング協会 夏に効く！アラスカシーフード料理講座を開催 人気の料理人3名による三者三様のレシピを紹介

アラスカシーフードマーケティング協会 (ASMI 本部： 米国 アラスカ州ジュノー 代表：専務理事アレクサ・トンコヴィッチ、ウェブサイト：www.alaskaseafood.org) では、今夏、メディアでも活躍中の柳原尚之さん、きじまりゆうたさん、陳健太郎さん 3名の料理人とコラボレーションし、和食、家庭料理、中華とそれぞれの個性を活かした三者三様のアラスカ産シーフードを使った「アラスカシーフード料理講座」を開催します。

3名の料理人は昨夏、アラスカを訪れ、大海原でサーモン釣りを体験、また地元レストランで旬のアラスカシーフードの料理を食したり地元で活躍するシェフたちと交流を持つなどアラスカの豊かな大自然、天然のアラスカシーフードに触れました。アラスカシーフードマーケティング協会は、実際にアラスカを訪れた3名の料理人とコラボレーションすることにより、アラスカシーフードの魅力を多くの人に伝え、また同じアラスカシーフードという素材の中で、中華、和食、家庭料理と切り口を変えることで、アラスカシーフードの日常の食卓における汎用性も併せて提案してまいります。



夏に効く！「アラスカシーフード料理講座」の概要は以下の通りです。

第1回：7月18日（月・海の日） / 講師：柳原尚之さん（江戸懐右近茶私嗣家）



撮影 久間昌史

プロフィール：

近茶流嗣家、柳原料理教室 副主宰。父、近茶流宗家柳原一成とともに、柳原料理教室にて、日本料理、茶懐石の研究指導にあたる。アイスホッケー、自転車、茶道など、幅広い分野に興味を持つ。

メニュー：

- スモークサーモンの酢の物
- 焼き物銀だらの変わり焼き
- かにの夏雑炊

第2回：7月31日（日） / 講師：きじまりゅうたさん（料理研究家）



プロフィール：

祖母は村上昭子、母は杵島直美、という料理家の家庭に育ち、幼い頃から料理に自然と親しむようになる。趣味はサーフィンや音楽鑑賞。

メニュー：

- サーモンの南蛮漬け
- 銀だらのムニエル ラタトゥイユ添え
- 自家製フレーク
- かに玉汁

第3回：8月21日（日） / 講師：陳健太郎さん（赤坂四川飯店 3代目オーナーシェフ）



プロフィール：

父・陳健一から赤坂・四川飯店の経営を継承する一方、料理教室やイベント、TV 出演などでも活躍中。趣味はゴルフと映画鑑賞。

メニュー：

- スモークサーモンとアボカドの怪味ソース和え
- タラの汁ナシ火鍋
- タラの水餃子
- 中華風のかに素麺

時間：各 13：30～15:30（デモ・自習・実食）受講料：4,860 円（各 1 回、税込）材料費：1,080 円(税込)

お申し込み方法：ご来店、ホームページからのご決済 お電話：03-5949-5485

会場：池袋コミュニティカレッジ（西部池袋本店 別館 8 階）

■アラスカシーフードマーケティング協会について

アラスカシーフードマーケティング協会(ASMI)は、再生可能な天然資源を利用した経済発展を促進するために設立されたアラスカ州とアラスカ水産業界の官民パートナーシップであり、アラスカの水産業が競争力ある食品産業へと転換していくにあたり重要な役割を果たしています。ASMIはアラスカ産水産商品の価値を向上させるため、食品小売り各社、業務用食品取扱各社、レストランチェーン各社、外食産業各社、大学、料理学校、およびメディア各社を通じて、様々な活動を行っています。さまざまな業界と消費者キャンペーン、広報活動、広告を展開することで効果的に消費者に訴求し、アラスカシーフードのブランドマネージメントとしての機能も果たしています。

本件に関するお問い合わせ先

アラスカシーフードマーケティング協会（ASMI）日本地区総代理店

担当：古山 tkoyama@aviareps.com TEL 03-3225-0089