

平成30年7月10日  
株式会社ホームメイドクッキング

## 銀座で注目のレストランからスーパーシェフがプロの技を伝授！ 「旬熟成GINZA GRILL」とのコラボ料理教室 8月1日より「ホームメイドクッキング」で特別開催

株式会社ホームメイドクッキング（本社：東京都中央区、代表取締役社長：小俣大）は、手づくり料理教室「ホームメイドクッキング」有楽町教室など首都圏3教室限定で、8月1日（水）から8月25日（土）にかけての3日間、GINZA SIXに店を構えるレストラン「旬熟成GINZA GRILL」須貝シェフとのコラボ料理教室を開催致します。

この度、銀座で注目を集めているレストラン「旬熟成GINZA GRILL」須貝勉己シェフによる『素材のUMAMI（うまみ）を引き出すプロの技～トマト水と昆布出汁を合わせた「ダブル出汁」の作り方とアレンジメニュー～』が学べるコラボ講座を開催することとなりました。

メニューは、今回の講座のために考案されたイタリアン冷しゃぶ丼、お店でも人気のあるコーンスープとパンナコッタです。トマトのエキスを抽出したトマト水と昆布出汁を合わせたダブル出汁の作り方や、そのアレンジ技を須貝シェフのデモンストレーションにより直接学ぶことができます。

今後も「ホームメイドクッキング」では、有名シェフや映画・アニメなど異業種とのコラボ講座を積極的に実施し、楽しみながら料理が学べる教室運営をしていきます。



### シェフのプロフィール

須貝 勉己氏

「アロマフレスカコーポレーション」で修業を積み、「サバティーニ」、「ラストリカート」などの有名店で腕を磨く。現在は「旬熟成 GINZA GRILL」でシェフとして活躍中。素材のうまみを引き出す調理技術に定評あり。専門分野はイタリアン。

講座名：須貝シェフに学ぶ素材のUMAMIを引き出すプロの技  
～トマト水と昆布出汁を合わせた「ダブル出汁」の作り方とアレンジメニュー～

メニュー：イタリアン冷しゃぶ丼、コーンスープ、パンナコッタ

日程・場所「ホームメイドクッキング」首都圏3教室

有楽町教室 8月1日（水） 18：30～21：00

立川教室 8月4日（土） 10：00～12：30

横浜教室 8月25日（土） 10：00～12：30

受講料：一般の方 7,804円（税込） / 会員の方 6,724円（税込）

申込方法：WEB、もしくはお電話で3日前までにご予約ください。

関連URL：[http://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x\\_once160.htm](http://www.homemade.co.jp/campaign/archives/x_once160.htm)

## 【「旬熟成GINZA GRILL」とは】



長期熟成という新しい肉のカテゴリーを提案し、センセーションを巻き起こしてきた熟成肉ステーキ専門店「旬熟成」の集大成。日本が誇る但馬牛を中心に世界最高レベルの発酵熟成肉を提供。

最大の特徴である肉の食べ方には、“本当の肉の味”を感じることが出来るという「リスニング・イーツ」を採用。但馬牛を最高峰の発酵熟成技術で肉の旨味を最大限に引き出し、耳と口だけで感じる体験型の食をテーマにしたレストランです。

**旬熟成 GINZA GRILL** (しゅんじゅくせいぎんざぐるりる)

住所：東京都中央区銀座6丁目10-1 13F

TEL:03-6280-6429

営業時間：11:00 - 23:00

URL: <https://shunjukusei.jp/restaurant/ginzagrill.html>

### 【会社概要】

会社名	株式会社ホームメイドクッキング
本社所在地	東京都中央区新川1-16-14 アクロス新川ビル・アネックス2F
役員	代表取締役社長 小俣大
創業	1973年4月
資本金	6億円（資本準備金含む）
事業内容	手作り総合教室「ホームメイドクッキング」の企画・運営 食材・食品・調理器具などの製造・販売

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ホームメイドクッキング 広報担当：廣瀬・大城

<mailto:pr@homemade.co.jp>

TEL:03-3537-0803（マーケティンググループ）