



Hotel
Okura
KOBE



2011年7月

報道関係者各位

株式会社ホテルオークラ神戸
兵庫県神戸市中央区波止場町 2-1

NEWS RELEASE

コックコートを着て シェフと一緒に お菓子作りや料理に挑戦！

サロン・キュリネール・オークラ 「夏休み親子で参加 1 day レッスン」

ペストリークラス 7月30日(土)、料理クラス 8月21日(日)

ホテルオークラ神戸(所在地:神戸市中央区 代表取締役社長:西本克彦)では、ホテルのシェフによる料理教室などを開催する専用施設「サロン・キュリネール・オークラ」にて、7月30日(土)と、8月21日(日)に、親子でお菓子や料理作りを楽しめる「夏休み親子で参加1 day レッスン」を開催いたします。

レッスンではお子様はコックコートに身を包み、ホテルのシェフと親子と一緒に調理実習形式でお菓子や料理を楽しく学んでいただきます。7月30日(土)のペストリークラスのメニューは「マドレーヌ&クッキー絵日記」で、カラフルな色と自由な発想でお菓子を作ります。8月21日(日)の料理クラスでは「鶏肉のクリーミーカレー&オレンジバスケット」を作ります。実習の後は、ペストリークラスではシェフが用意する軽食やケーキを、料理クラスでは自分たちで作った料理をダイニングスペースにてお召し上がりいただけます。

詳細は次の通り。

◇サロン・キュリネール・オークラ「夏休み親子で参加1 day レッスン！」概要

日 時／【ペストリークラス】7月30日(土)

【料理クラス】8月21日(日)

各日 11:00a.m.~1:30p.m.

料 金／各クラス

大人1名様、お子様1名様 ¥8,500

お子様1名様 追加料金 ¥3,500

※セッション料、お料理、税・サービス料込

定 員／8組(16名) ※最少催行人数 4組8名

対象年齢／4~12歳のお子様



ペストリークラス マドレーヌ&クッキー イメージ

◇この件に関する報道関係の方のお問い合わせ ホテルオークラ神戸 支配人室 企画広報課

担当: 鵜丹谷(うにや):090-1447-5395/山本:090-1897-0081

TEL.078-333-3503 FAX.078-333-3579

【添付資料】

■ペストリークラス「パティシエ体験！マドレーヌ&クッキー絵日記」

日時／7月30日(土) 11:00a.m.～1:30p.m.

講師／石野 光洋(サロン・キュリネール・オークラ専任パティシエ)

レッスン内容／冷やしても、そのまま食べてもおいしいマドレーヌ作りに挑戦。マドレーヌの焼時間にはクッキー生地にお好きな絵を描いて絵日記を作っていただきます。親子1組につき、マドレーヌ5個とクッキー1枚をお作りいただき、講座後はシェフが用意する軽食やケーキ、ドリンクをお召し上がりいただけます。



クッキーへのデコレーション イメージ

■料理クラス「お料理の楽しさを体験！鶏肉のクリーミーカレー&オレンジバスケット」

日時／8月21日(日) 11:00a.m.～1:30p.m.

講師／工藤 満(サロン・キュリネール・オークラ支配人)

レッスン内容／兵庫県産の鶏肉を使って、スパイシーでクリーミーなカレーを作ります。調理にはお子様用の包丁を使用するため、料理がはじめてのお子様にも安心してご参加いただけます。

また、中身をくり抜いたオレンジに、フルーツサラダを盛り込む、オレンジバスケットにも挑戦。

シェフから野菜や果物に関するお話もたくさん披露されます。

講座後は、自分たちで調理したカレー、フルーツサラダに加え、アイスクリームやドリンクをお召し上がりいただけます。



工藤 満

■ホテルオークラ神戸「サロン・キュリネール・オークラ」について

サロン・キュリネール・オークラは、2007年10月にホテルオークラ神戸のロビー階にオープンした会員制の料理サロン(教室)です。サロン専用施設には、IHクッキングヒーターを採用した料理用キッチン、製菓専用キッチン、ダイニングスペース、受付サロン、ロッカールームを備えております。一般的な料理教室とは異なり、料理・食材の知識や技術習得に加え、経験を積んだホテルオークラ神戸のシェフや会員同士のコミュニケーションを通じて「ライフスタイルをより豊かにする」ことをコンセプトとしております。



現在は、ハイレベルなテーマや高いクオリティの料理・サービスを求める人向けの「プレミアム会員」、より気軽に学び食することを重視した「プレジール会員」合わせて約150名の会員と、ホテルオークラ神戸で披露宴を挙げる新郎新婦専用の「ブライダル会員」を有しており、最新の設備と快適な空間で、西欧料理・中国料理・日本料理、ワイン、ペストリー(製菓)などの教養やスキルを磨くセッション(講習)を行っております。

以上