

報道関係各位

2016年2月23日
ホテル椿山荘東京

料亭の料理長から直接学ぶ、間近で学ぶ『和食』。

延べ1,000名が体験！日本文化である『和食』の魅力を広めたい料理長の思いを反映。

料亭「錦水」料理教室

3月は“たけのこ”、4月は“魚貝と山菜”と、毎月季節の食材をテーマに開催

ホテル椿山荘東京（東京都文京区・総支配人：本村 哲）では、都心とは思えないながら森のような庭園にたたずむ料亭「錦水」にて、季節の食材を家庭で美味しく味わう料理のコツを学ぶことができる料理教室を開催しています。

2014年1月より毎月開催しており、本年で3年目、延べ1000名を超えるお客様に「和食」の魅力を伝えてまいりました。

述べ1,000名を超える方にご体験いただいた 料亭「錦水」料理教室の魅力

- ① 身近に手に入る旬の食材を使用
- ② 会場は、料亭内。教えるのは料亭 料理長
- ③ 料理長の「和食」の魅力を広めたい
料理長の思いを反映した特別価格



料理教室の様子



ポイント① 身近で手に入る旬の食材を使用

本年1月は「鯛かぶら、ぶり大根、鱈山芋蒸し」、2月は「白和え 道明寺の蒸し物」といったテーマで開催しました。ご家庭でも馴染みがあり、スーパーなどでも“旬のもの”として手に入れやすい食材を使った料理を選び、すぐにご家庭で実践していただけるような詳細なレシピもご用意してレクチャーします。

3月は「たけのこアク抜き・たけのこ料理」、4月「魚貝と山菜の天婦羅」、5月「帆立真丈と信州蒸し」、6月「魚南蛮漬けと煮魚」と、その季節に旬を迎え一番美味しく味わえる食材を、より美味しく味わう料亭ならではの技を用いた料理をご紹介します。

ポイント② 会場は、料亭内。教えるのは料亭 料理長。

会場は、ふだん敷居の高さを感じる料亭「錦水」内。お座敷内にデモンストラーションスペースを設営し実演します。作り方を順を追って説明するほか、ポイントごとに材料や鍋をお客様の目の前にお持ちして実物をご覧いただきます。出汁や煮汁の味も調理過程で味わってご確認いただき、その都度、思いついたときに質問できる気軽さです。

本格的な調理方法をお伝えしつつも、ご家庭にある道具での代用や冷蔵庫にある材料での対応方法などの話も織り交ぜ、和やかな雰囲気の中料亭の味を学ぶことができます。

講師は、料亭錦水 料理長の前田和秀。料理屋を営む父親のもと、4歳の頃から八百屋、魚屋、かつおぶし屋とおつかいに出ていたという生まれ持った料理人気質です。幼少期より親しんだお座敷の様子から、料理を通してお座敷の空間そのものを演出することにこだわりを持ち、献立作りやお客様とのコミュニケーションに取り組んでいます。また、料亭「錦水」の歴史、培ってきた文化を継承するものでもあり、ひいてはホテル椿山荘東京の和食を牽引するものでもあります。

世界遺産にもなった「和食」の魅力を多くの方に親しんでいただき、後世に伝えていきたい。そんな思いを込めて継続実施しているのが、この料理教室です。

ポイント③ 料理長の「和食」を広めたい思いを反映した特別価格

実演後は、テーマとなっている料理を含む特別会席をお召し上がりいただきます。お一人様8,000円という価格は、通常営業の昼メニューが12,650円～となっている錦水における特別価格であり、料理長の日本料理文化に対する思いが反映した設定となっております。

料亭「錦水」料理教室 <開催概要>

◇3月11日（金）、23日（水）

テーマ 「たけのこのアク抜き・たけのこ料理」

春の食材の代表格のたけのこを用います。意外と知らないアク抜きの方法を間近でご覧いただけます。その後たけのこを使った土佐煮などを含んだ特別会席をお召し上がりいただきます。



◇4月14日（木）、26日（火） テーマ 「魚貝と山菜の天婦羅」

白魚の磯辺揚げ、旬の蛍烏賊の衣揚げ、もちろん4月に美味しい山菜の天婦羅をご堪能いただけます。天婦羅の粉、水、卵の扱いのほか、難しいといわれる天婦羅を美味しく揚げるコツをお伝えします。

◇5月11日（水）、24日（火） テーマ 「帆立真丈と信州蒸し」

この季節におすすめの帆立を用います。自宅で作ることができたら誇らしい出汁が決め手の真丈の作り方を学びます。一手間加えるだけでおもてなし料理へと見違える信州蒸しと併せて料理長の技をこの機会に身につけてください。

◇6月7日（火）、23日（木） テーマ 「魚南蛮漬けと煮魚」

初夏から夏にかけておいしくなる旬の魚を用いて、絶妙な甘みとさわやかな風味をお楽しみいただける南蛮漬けと、美味しくきれいに仕上げる煮魚の作り方は身につけて損がありません。

- 時 間 受付 11:30～ 実演 12:00～ 食事 13:00～
- 料 金 8,000 円 ※消費税、サービス料込み
- 会 場 料亭「錦水」内 八千代 ※限定 30 名様
- お 食 事 当日実演したメニューを含む特別会席



■講 師 料亭「錦水」料理長 前田和秀

1965 年東京生まれ。幼少時より日本料理の文化に親しみ、83 年椿山荘（現ホテル椿山荘東京）に入社、「乃木坂」「木春堂」など各店の料理長を歴任し、2007 年「錦水」料理長に就任。日々研さんを重ねて日本料理の伝統を継承しながら、食を通じて和の心を伝え続ける。

■ご予約・お問い合わせ

03-3943-5489（予約センター9:00～20:00）

※6 月以降のテーマ、日程はホームページでもご案内いたします。

本件に関するお問い合わせ先

藤田観光株式会社 ホテル椿山荘東京 マーケティング課 担当：山本・眞田
TEL. 03-3943-5506（直通）FAX. 03-3943-1172 Email:pressroom@hotel-chinzanso.com