

## 食卓から家族をつむぐ。結婚式の料理を手掛けるシェフから学ぶ、基本の料理教室 「BP Kitchen School」を開講

～レシピ本からは学べない基本的な調理力を身につけ、“我が家の味”を創り出す～

全国に11会場のウェディング施設を運営する株式会社ブライダルプロデュース（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：今野竜太、以下「当社」）は、2014年8月20日（水）より、直営会場「ザ クラシカ ベイリゾート（横浜市神奈川区金港町1番地10）」にて、料理教室事業『BP Kitchen School (<http://bp-kitchenschool.com/>)』を開始いたします。



毎日の暮らしや身体を支える「食卓」は、家族の笑顔のために欠かせない土台。日常的に様々なライフスタイルを、豊かに、健康的に過ごすための“家族の中心の場”です。そんな、家族をあたたく楽しく結びつける食卓を飾るのは、それぞれの家庭にある、その家庭らしい“我が家の味”。『BP Kitchen School』では、家庭の味を創り上げていくために必要な、レシピ本からは学べないような基本的な調理力を身に付けるお手伝いをいたします。

また、毎日のお料理に役立つ基本を学ぶクラスに加えて、記念日や季節行事といった特別な日のお料理を学べるクラスもご用意。様々なメニューで活かせるスキル、調理力を身に付け、オリジナルに応用していける実用的な調理力が身に付けられます。

### 「BP Kitchen School」の特長

#### **特長① レシピ本では学べないことを伝えます。**

なぜ蓋をするの？なぜ塩を入れるの？「水にさらす」ってどのくらい？そんなたくさんの「なぜ？」を一から分かりやすく解説します。また、素材の知恵・日本文化・食卓のマナーなど、幅広く学べる料理教室です。

#### **特長② すぐに活かせる実用的な調理力が身に付きます。**

普段の料理に活かせるように、実用的な内容をお伝えします。例えば、同じ食材を様々なお料理に使い回して作るコツ。時間が無い時や、食材が無い時の対処法もお教えます。

#### **特長③ お料理が楽しくなる様々なコツを学べます。**

プロの技を熟知しているシェフが、家庭料理からおもてなし料理まで幅広くお教えます。レシピはもちろん、盛り付けにもこだわり、食卓に彩りを添えるコツをお伝えします。季節のイベントも開催するため、年間を通じてお役立て頂ける料理教室です。

## 「BP Kitchen School」概要

BP Kitchen School では、2種類のクラス（Class A・Class B）をご用意しています。毎日の基本となるご飯と、記念日やイベント時の特別なご飯。その日、その時に合わせて、お好みのクラスをお選びいただけます。

### Class A：『ホッとするご飯』（毎月1回開講）

毎日のお料理に役立つ、基本を学ぶクラスです。様々なメニューで活かせるスキル、調理力が身に付きます。基本を知り、オリジナルに応用し、それぞれの“家庭の味”を創り上げていくことを目指します。

【8月のレッスン】 やりくり上手になる方法を学ぶ



■日程：8月20日（水） ①11:30～13:00／②19:00～20:30

■参加費：1人¥3,500-（税抜） ■定員数：30名

■メニュー：

- ・長～く使える万能チキンだし
- ・パパッと作れるハンバーグ
- ・絶品とろとろロールキャベツ
- ・ご飯がすすむ和風おひたし
- ・ボリューム満点！ヘルシーサラダ（合計5品、全品試食付き）

### Class B：『ワクワクするご飯』（隔月1回開講）

毎日のご飯から少しグレードアップした、特別な日のお料理を学びます。記念日や季節行事で活かせる、大人にも子供にも喜ばれるメニューばかりです。

【10月のレッスン】 ハロウィンを楽しむ日の食卓を学ぶ



■日程：10月22日（水） ①11:30～13:00／②19:00～20:30

■参加費：1人¥6,500-（税抜） ■定員数：30名

■メニュー：

- ・子供も大好きハンバーガー：スロッピージョー！？
- ・かわいいパンプキンのスープ
- ・無添加で安心♪自家製タルタルソース
- ・南部風フライドフィッシュ
- ・バナナブディング（合計5品、全品試食付き）

<講師プロフィール>

セントジェームスクラブ迎賓館 総料理長 成松 圭（なりまつ けい）

1967年逗子市生まれ。1997年単身渡豪し、ホテルレストランなどで修行。豊富な素材に恵まれた環境の中で、フランス料理と素材に対する独自の世界観を磨く。帰国後、会員制クラブハウスのグランシェフとして活躍。2007年2月セントジェームスクラブ迎賓館の総料理長に就任。



名称	BP Kitchen School
クラスの種類と内容	2種類（毎日の基本となるご飯と、記念日やイベント時の特別なご飯）
場所	ザ クラシカ ベイリゾート（横浜市神奈川区金港町1番地10） <a href="http://www.theclassica.jp/access/">http://www.theclassica.jp/access/</a>
開催日時	8月20日（水） / 9月3日（水） / 10月22日（水） 1日2回（11:30～/19:00～） ※11月以降は日程未定。月に1日のペースで開催予定
所要時間と流れ	1時間30分/座学→デモンストレーション→試食
定員	各回30名
受講料	¥3,500～¥6,500（税別）※クラスの内容により価格が異なります
予約方法	公式ウェブサイトより24時間予約可能、カード決済対応
問い合わせ先	「BP キッチンスクール事務局」TEL：045-661-2801 ※定休日：土、日、月曜日

## 「BP Kitchen School」開講の背景

当社は、「Lifetime Happiness 人生を変える結婚式」を基本理念とし、結婚式をその一日だけの出来事ではなく、幸せな家庭を築いていくふたりの人生の「幸せの原点」にさせていただきたいという考えから、これから結婚に向けて準備を進めているカップルの方や、当社が運営する事業所で結婚式を挙げたお客様に対して様々なサポートサービスや各種ライフイベントの企画などに取り組んでおります。

そのような中で、実用的でありながら家庭での料理・食事が楽しくなるような、「それぞれの家庭のための」料理教室のあり方のかねてより模索してまいりました。

この度、開講する『BP Kitchen School』は、レシピ本からは学べないような基本的な調理力を身に付け、さらに、新しい家庭の味を創り上げていくためのコツや、日常の食卓が楽しくなるような料理の応用力を高めていけることに主眼を置いています。

結婚式場で働く現役シェフが、日頃から新しい家族が生まれる場に立ち会ってきた中で抱いてきた「食卓について考えてほしい」「家庭の味を守り育ててほしい」という願い。最小限の添加物しか使わない手料理の安心感や、各家族で違う"おふくろの味"なるものを大切に食卓づくりをサポートいたします。

## 会社概要

- 会社名 : 株式会社ブライダルプロデュース Bridal Produce Co., Ltd. <http://www.bridal-produce.co.jp>
- 設立 : 1971年12月14日
- 代表者 : 代表取締役社長 今野 竜太
- 資本金 : 1億500万円 (グループ計)
- 所在地 : 〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町50-1 ザ コンチネンタル横浜7F
- 連絡先 : TEL.045-661-2801(代) FAX.045-661-2859
- 事業内容 : ウエディング事業、ホテル・レストラン事業、婚礼衣装事業、コンサルティング事業
- 従業員数 : 正社員:グループ計582名(グループ全体/2014年4月1日現在)

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ブライダルプロデュース 広報担当: 友松あゆみ

TEL: 045-661-1655 FAX: 045-661-2859 MAIL: [a-tomomatsu@bridal-produce.co.jp](mailto:a-tomomatsu@bridal-produce.co.jp)