

「コメ・スタ」と「味すゞ亭」、東葛地域の名店シェフが出張料理講座  
**LaLa Club 料理講座「名店のシェフから学ぶ『プロのコツ』」開催**  
 ～日常の食卓の質を高め、地域の食材や食文化に興味を持つきっかけに～

千葉県東葛地域の食文化発展に取り組む東葛六市レストランサミット（会長：石戸 孝行 [株式会社京北スーパー相談役]）は、柏の葉キャンパス駅前のショッピングセンター「三井ショッピングパークららぽーと柏の葉」と共同で、2012年10月26日と11月30日に市民向け料理講座を開催します。

本講座では、東葛地域を代表する有名店のシェフが、日常の食卓でも簡単に作れる料理を「プロのコツ」を交えながら紹介します。また、地域の食材や食文化への興味を持つきっかけとなるよう、使用食材に関する豆知識やプロならではの扱い方・調理法などを解説します。

**LaLa Club 料理講座「名店のシェフから学ぶ『プロのコツ』」の特徴**

**1. 東葛エリアの有名シェフが“マチノ先生”としてプロの技を伝授**

本イベントは、柏の葉キャンパスで展開中のコミュニティ活動“マチノ先生”と協力して実施します。マチノ先生とは、市民が趣味や特技を生かして様々な講座を開催するプロジェクトです。今回、マチノ先生プロジェクトの呼びかけに賛同した東葛六市レストランサミットが講座を主催し、LaLa Club を会場として有名シェフが特別講師を務めます。

**第一回（10/26）担当シェフ**



**橋本博之 料理長（コメ・スタ）**  
 コメ・スタ野田市本店の料理長。イタリア料理の基本を残しつつ地域性を生かしたオリジナリティあふれるイタリア料理にチャレンジしている。モットーは生涯一品。

**第二回（11/30）担当シェフ**



**半田康之 料理長（味すゞ亭）**  
 我孫子の味すゞ亭の総料理長。全日本調理技能会連合会師範など多くの資格を持つ。1200年続く食の儀式である「式包丁」を、世界料理サミットで披露。

**2. ライブ形式で、料理の技と知識を学ぶ**

シェフの解説を聞きながら、その手さばきを観察するライブ形式の料理講座です。参加者は料理を作らないため、シェフの手元と解説に集中することができます。

**3. 試食を通じて、食材や料理の魅力を確認**

最後は、シェフ自慢の料理を参加者全員で試食します。料理の過程で学んだ知識やうんちくを確認しながらの食事は新しい気付きに満ちており、食文化への興味を喚起します。

柏の葉キャンパス地域は、2008年に千葉県、柏市、東京大学、千葉大学が共同策定した街づくり方針「柏の葉国際キャンパスタウン構想」に基づき、農地等の緑地保全による環境共生型の田園都市づくり、豊かな交流や農・食の文化を育む柏の葉スタイルの創出等を目指した街づくりが進んでいます。当エリアの街づくりセンターである柏の葉アーバンデザインセンターが中心となり、柏の葉キャンパス駅前で毎月開催する市場「マルシェカラー

ル」の実施や、柏たなか駅周辺を中心とした農ある街づくりの情報発信拠点「環境コンビニステーション」の開設、柏市の三大生産野菜である「かぶ・ねぎ・ほうれん草」をはじめとする農産物を一堂に集めた「かしわフードショー2010」の開催など、これまで主に市民と生産者の交流を目的とした様々な取り組みを行ってきました。

今回の取り組みでは、市民と生産者ではなく、市民と料理人の交流を目的としています。市民はプロの料理人から学ぶことで日々の食卓が豊かになるとともに地域農業への関心を高め、また料理人は消費者である市民と直接対話することで、より地域に根付いた店舗の運営が可能となります。本講座は、地域全体として多彩で豊かな食文化の創出を目指し、「マチノ先生」として今後も様々な場所で継続展開します。

### < LaLa Club 料理講座「名店のシェフから学ぶ『プロのコツ』」開催概要 >

【日 程】10月26日(金) / 11月30日(金) 15:30~17:00

【費 用】受講費 1,500円、材料費 2,000円

【内 容】●10月26日 講 師：橋本 博之 料理長(イタリアンレストラン コメ・スタ / 千葉県野田市)  
メニュー：アンティパスト3種盛り合わせ、秋彩パスタ、魅惑のドルチェ

●11月30日 講 師：半田 康之 料理長(魚と料理の宴 味すゞ亭 / 千葉県我孫子市)  
メニュー：烏賊飯、秋刀魚のなめろう、きのこサラダ

【会 場】ららぽーと柏の葉 3階 LaLa Club ルーム

【申 込】9月11日より受付開始。先着順(定員各回25名)

ららぽーと柏の葉2階総合案内所 LaLa Club 受付カウンターにて(平日のみ10:00~17:00)

【問合せ】04-7168-1777(ららぽーと柏の葉 LaLa Club 受付)

【主 催】東葛六市レストランサミット

【共 催】三井ショッピングパークららぽーと柏の葉

【協 力】マチノ先生プロジェクト(まちのクラブ活動)

※LaLa Clubは、入会金や年会費などは無料で、誰でも登録することができます。多彩な講座を通じ、ららぽーと柏の葉をコミュニティスペースの場としてご利用いただくために誕生しました。

※本イベントは、柏の葉キャンパスのコミュニティ放送(インターネット放送局)「K-Stream」にて、生中継を行います。K-Streamは、インターネット動画配信サービス「USTREAM」を用い、地域の様々なイベントを紹介しています。

(WEBサイト <http://www.ustream.tv/channel/kstreamudck>)

【東葛六市レストランサミットとは】(WEBサイト <http://cranberryjp.web.fc2.com/index3.html>)

2010年に発足した、千葉県柏市・野田市・我孫子市・流山市・鎌ヶ谷市・松戸市の6市にまたがるレストラン業界団体。産業としての「食事の提供」に留まらない「文化型飲食店」を目指し、新商品の開発や郷土料理・伝統料理の見直し、地産地消の推進など様々な活動を展開している。会長は京北スーパー相談役の石戸孝行氏、委員長はコメスタ・ドーム代表取締役の渡辺孝氏が務める。最近では、地産地消を進める取り組みとして、千葉大学産のはちみつを使ったプリンを企画し、京北スーパーで販売している。

【マチノ先生プロジェクトとは】(WEBサイト <http://www.machino-club.com/>)

交流やまちへの貢献を目的に、まちの誰もが趣味や特技を活かして“先生”になって講座を開催するプロジェクト。住人だけでなく、地元店主やアーティストによる様々な講座を企画している。柏の葉キャンパス地域で展開中のコミュニティ「まちのクラブ活動」の一環として、NPO法人NPO支援センターちばが運営事務局を担っている。

#### 【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

広報事務局(柏の葉アーバンデザインセンター) 広報担当：蛭川 TEL：090-3510-5586