

ひかり味噌 × SkinAware
『CRAFT MISO 生糀』を使った料理教室を逗子海岸映画祭で特別開催
～自然の恵みを活かしたスペシャルディナー3品を提供～

ひかり味噌株式会社(長野県諏訪郡下諏訪町、代表取締役社長 林 善博)は、神奈川県逗子市の逗子海岸で開催される「逗子海岸映画祭」で料理教室のワークショップを、2024年5月5日(日)に開催いたします。



逗子海岸映画祭は、逗子海岸で2024年4月26日(金)～5月6日(日)の11日間に渡って開催される屋外型の映画祭です。海岸という絶好のロケーションで国内外の優れた映画を上映するほか、様々なクリエイターの食、アート、クラフトなどの作品を展示します。2023年は1.6万人もの人が来場した、逗子海岸に期間限定で現れる夢のようなイベントです。

この度開催する料理教室は、オーガニックコットンのライフスタイルブランド SkinAware (スキニアウェア)と初となるコラボレーションイベントです。料理家の榎本亜子(ならもと あこ)さんを迎え、『CRAFT MISO 生糀』の新たな魅力を引き出した、スペシャルディナー3品のお作りいただきます。榎本さんは、その独特の感性でフレンチからアジアまで様々な料理の要素を取り入れ、スパイス、ハーブ、発酵食材をアレンジする料理が評判です。今回は、榎本さん自らが選ぶ、大分県別府市直送の新鮮なオーガニック野菜や、味わい豊かな葉山野菜と『CRAFT MISO 生糀』のフルーティーな味わいとのコネクションをお楽しみいただけます。自然がもたらす恵みを堪能する料理コースを学び、ご堪能ください。



前菜
「苺の洋風味噌白和え」



プリモピアット(第一の皿)
「筍と大麦の味噌豆乳リゾット」



メイン
「甘辛味噌ダレの茹で豚巻きポッサム」

◆ 料理教室 ワークショップ 開催概要

日時:2024年5月5日(日) 16:00 ~ 19:00

場所:神奈川県逗子市 逗子海岸映画祭内ワークショップスペース

定員:12名

料金:5,500円(税込) *逗子海岸映画祭の入場料 2,500円が別途かかります。

参加方法:下記の SkinAware ウェブサイトから事前にご予約ください。参加人数に限りがあります。

<https://skin-aware.com/?pid=180604171>

◆ 逗子海岸映画祭 概要

開催期間:2024年4月26日(金) ~ 5月6日(月)

開催時間:OPEN 土休日 11:00 平日 15:00 初日 17:00

映画上映 19:00 CLOSE 22:00

会場:神奈川県逗子市 逗子海岸

入場料:2,500円 *詳細は公式HP参照

主催:逗子海岸映画祭実行委員会

H P:<https://zushifilm.com/>



◆ オーガニックコットン ライフスタイルブランド「SkinAware」

自然環境と人に対して誠実にサステイナブルな方法で生み出される、オーガニックコットンのライフスタイルブランド「SkinAware」(スキニアウェア)。安らぎを感じるふっくらとした肌触りで、丁寧な日本のものづくりを背景にした高品質のウェア、スリーピングウェア、ランジェリーは定評がある。ボタニカルダイ(植物染め)の自然を生かしたカラーリングが特徴で、リラックスタイムを彩るウイメンズ、メンズコレクションを展開。

H P:<https://skin-aware.com/>



◆ 料理家 榎本亜子さん プロフィール



大分県別府市をベースに、予約制レストラン 欧風家庭料理 IDÉE 食堂を主催。味覚だけでなく、「五感」を磨く料理教室「笑うフライパン」を定期的開催。九州エリアを中心に様々なライフスタイルイベントに出店し、多くのフォロワーに支持されている。自然豊かな九州の食材を使い、フレンチスタイルからベトナムミズ・チャイニーズなどのアジアスタイルまで独特の感性で幅広く取り入れ、スパイス、ハーブ、発酵食材をアレンジした料理が評判。

Instagram:https://www.instagram.com/ako_idee/

◆ 『CRAFT MISO 生糀』の特長

1. 新開発の独自製法「Cozy 糀ブレンド製法」

新製法「Cozy 糀ブレンド製法」を開発することで、これまでとは異なる味わいと食感を実現しました。「Cozy 糀ブレンド製法」は、一般的な味噌づくりの2倍以上の工程を要します。当社が誇る熟練の蔵人が試行錯誤を重ね、手仕事による「糀づくり・温度管理・ブレンド方法」に徹底的にこだわり、非加熱で仕上げました。

2. フルーティーで豊かな味わい

糀をたっぷり使い甘味を最大限に引き出すことで、フレッシュでフルーティーな味わいとジューシーな食感を実現しました。塩分も控えめ(当社比25%塩分カット)で、そのままでもおいしく食べられます。米は国産米を100%使用しています。

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>CRAFT MISO 生糀 650g 参考小売価格 540 円(税込) 賞味期限 6 か月</p> | <p>CRAFT MISO 生糀 400g 参考小売価格 432 円(税込) 賞味期限 6 か月</p> |
|  |  |

『CRAFT MISO 生糀』公式ブランドサイト: <https://www.hikarimiso.co.jp/craftmiso>

<お客様お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 お客様相談室 TEL:03-5940-8850

<報道関係者お問い合わせ先>

ひかり味噌株式会社 広報室 TEL:03-5940-8848(代)

ひかり味噌株式会社 PR 事務局 担当:原、羅、長尾、森山、福田

TEL:03-5572-6062/FAX:03-5572-6065/Mail:hikarimiso@vectorinc.co.jp