

2020年08月27日

関係者各位

一般社団法人日本塩分管理支援協会
広報部

お知らせ

松嶋啓介シェフを講師に招き、オンライン料理教室を開催

予防医学の領域で活躍されている松嶋啓介シェフを講師に招き、以下の要領でオンライン料理教室を開催します。

■日程（3回セットとなります）

- 1回目 09月05日(土) 17:00-19:00 「精進を学ぶ：精進スープ」
- 2回目 09月12日(土) 17:00-19:00 「UMAMIを学ぶ：きのこオムレツ」
- 3回目 09月19日(土) 17:00-19:00 「甘味の出会い：南瓜のニョッキ」

■参加費

¥15,000

■松嶋啓介シェフのご経歴

フランス各地で修業を重ねたのち、25歳でニースにレストランをオープン。3年後、外国人としては最年少でミシュラン一つ星を獲得する。ニースでは「すしK」など数店舗を手がける。2010年7月、フランス政府よりシェフとして初かつ最年少で「芸術文化勲章」を授与され、2016年12月には同政府より「農事功労章」を受勲。日本帰国時には、「パパだけの料理教室」「美食の寺子屋」「食から学ぶ経営術の料理教室」など、日仏の食文化を守り、本当の豊かさを学ぶ料理教室ほか、団体・企業での講演会も行っている。

著書：[最強「塩なし」料理理論](#)



以上