

新たな生活様式の暮らしを輝かせる

~5つのモダンスタイル提案~

人気のシェフ新谷岳大さんの春メニューで、おしゃれな5つのモダンテーブルを！

4人の食空間コーディネーターが、キッチン・ダイニングスペースをホームパーティの舞台へと変身させます！

トーヨーキッチンスタイルのコンセプト”住むをエンターテインメントする”の答えがここにあります。



【内容】

トーヨーキッチンスタイル大阪ショールーム内のキッチンにて、新谷岳大シェフによる簡単でおしゃれなパーティ・フードを紹介いたします。

素敵に盛付けられたお料理をセッティングしながら、テーブルコーディネーター長尾典子が、より楽しく美味しそうに見えるテクニックを紹介。その後、3人のコーディネーターが同じメニューでイメージをガラリと変えた食空間をご提案致します。(草尾賀子・土田彩華・松下久美子)

1. 春のホームパーティメニュー提案

市販のスープを使い簡単でおしゃれなお料理を紹介いたします。(※京都スープ提供「京野菜スープ」4種類を使用)

◆Chef Profile

新谷岳大 フードアーティスト

エコール辻大阪フランス・イタリア料理マスターカレッジ、同フランス校シャトー・ド・レクレールフランス料理研究課程卒業。フィンガーフードによるケータリングサービスという独自のスタイルで活躍し、TVや雑誌に数多く紹介され注目を集める。現在は関西を中心に、ホームパーティから企業のレセプションパーティ、ウェディング全般のプロデュースまで全国に活動の場を広げている。

2. 素敵時間のための お料理とコーディネート、キッチンとダイニングのつながりについて

パーティのスタートからお料理のセッティングまで、スムーズな流れとポイントをお話し致します。

1. タイトル:二人で祝う盛春の Wedding Anniversary

Coordinator:長尾 典子 NPO 法人食空間コーディネーター協会 関西・認定講師

3. 食空間の4つの演出バリエーションをお楽しみください

同じメニューがテーマにより、イメージがガラリと変わります。3つのポイントを通してテクニックをご覧下さい。

- ①コーディネートを考える上で、カラーの設定はとても大切。色合わせの基本ルール。
- ②コンセプトを表すトーキンググッズで、色々なことを伝えます。手作りを加えましょう。
- ③もてなす方も、もてなされる方も一緒にワクワク。楽しい器合わせのコツ。

2.タイトル:春爛漫・街の夜景と夜桜と ～ステイホームで大人のお花見～

Coordinator:松下 久美子 NPO 法人食空間コーディネーター協会 関西・認定講師

3.タイトル:2021 年春 ～家族の新生活に乾杯～

Coordinator:草尾 賀子 NPO 法人食空間コーディネーター協会 関西・認定講師

4.タイトル:Easter Party ～春の光と風と色彩に会う食卓～

5.タイトル:お家ピクニック”We adore picnics!”(ピクニックが大好き!)

Coordinator:土田 彩華 NPO 法人食空間コーディネーター協会 関西・認定講師

【出演・メンバー】

- ・株式会社トーヨーキッチンスタイル大阪支店 支店長 原一孝
- ・アラヤケータリングサービス オーナーシェフ/フードアーティスト 新谷岳大
- ・食空間コーディネーター協会 関西認定講師

草尾賀子、土田彩華、長尾典子、前川育子、松下久美子 (五十音順)

【共催企業・団体】

株式会社京都スープ <https://kyotosoup.com/>

株式会社トーヨーキッチンスタイル大阪ショールーム <https://www.toyokitchen.co.jp/ja/showroom/osaka/>

NPO 法人食空間コーディネーター協会(関西認定講師)<https://www.talk-tcs.gr.jp>

【協力企業】

菅原工芸硝子株式会社 <https://www.sugahara.com>
