

2021年5月21日
 京都ホテルオークラ

ホテルシェフの技を伝授 “あなたのための料理教室”

出張料理教室「クッキングサロン」

6月15日より受付スタート

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル、東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）では2021年6月15日（火）より、出張料理教室「クッキングサロン」を開始いたします。

家で過ごす時間が増え、自宅で食事をする「中食」、「内食」の機会が増えたことを受け（*1）、京都ホテルオークラでは2020年9月よりホテル内レストランのメニューを自宅で味わうことのできるテイクアウト・デリバリー（「中食」に相当）を実施してまいりました。

今回開始する出張料理教室では、“Your Personal Chef ～あなたのための料理教室～”のコンセプトのもと、洋食、和食、中国料理のシェフがご家庭に出向き調理を実演いたします。少人数制による個別指導により、日々の「内食」、「おうちごはん」を彩り豊かにするプロの技をお教えいたします。

（*1）「食育に関する意識調査報告書」（農林水産省、2021年3月発表）において、回答者の35.5%が新型コロナウイルスの感染拡大前より「自宅で食事を食べる回数」が増えた、26.5%が「自宅で料理を作る回数」が増えたと回答。



出張料理教室「クッキングサロン」概要

【内 容】＜平日限定＞調理実演・指導（講師1名・助手1名）＋料理レシピ＋試食

1回あたり以下から1コース2テーマを選択（詳細は打ち合わせ）

コース A 洋食コース／ B 和食コース／ C 中国料理コース テーマ ①基本編／②魚料理編／③肉料理編／④野菜編
--

*受講場所のキッチン・調理器具・食器・カトラリーをお借りいたします。

【料 金】基本料金 39,600 円（受講者 4 名・3 時間以内）／追加料金 9,900 円（参加者 1 名追加につき）

*複数回割引…1 度に 3 回分まとめて申し込みの場合は基本料金・追加料金から 10% オフいたします。

*食材費・交通費は別途請求いたします。*記載の料金は消費税を含みます。

【時 間】平日 11:00～17:00 スタート（3 時間以内／20:00 終了まで）

【場 所】京都市内

- ・ご自宅など申込者指定の場所（出張場所の調理環境により実施できない場合あり）
- ・京都ホテルオークラ宴会場（会場費を別途申し受けます）

【受 付】京都ホテルオークラ宴会予約課 TEL.075-254-2566（10:00～17:00）*7 日前までに要予約

*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ Since 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp