

お得な新パック料金 はじまります！～最大20%OFF

築地キッチンスタジオ
 築地キッチンスタジオ
 オでは、一時間単位で利
 用時間を選べる「時間価
 格プラン」のレンタルの
 みでしたが、九月一日よ
 り、短時間から終日利用
 までお得な「パックプラ
 ン」をスタートいたしま
 す。
 半日プランは最大一
 万円以上の割引、一日プ
 ランは最大二万円以上
 の割引になります。
 さらに、時間単位での
 ご予約の場合、九時から
 のご利用は、通常料金の
 一〇%増しとなります
 が、パックプランでのご
 利用では、通常料金でご
 利用いただけます。
 また、そのほか・・・
 ・長期でのご利用
 ・定期でのご利用
 ・撮影機材、食材等の事
 前搬入、会場の下見
 ・営業時間外のご利用
 ・会議利用での割引

各種ご相談承っており
 ます。レンタルスペースを
 お探しの方がいらつしや
 いましたら、ぜひ左記お問
 い合わせ先までご相談く
 ださいませ。

半日パック (6h以上) ※好きな時間帯をお選びください。	10:00-17:00	17:00-21:00
平日	7,200円/時間	8,000円/時間
土日祝	8,000円/時間	8,400円/時間
終日パック (12h)	9:00-21:00	
平日	90,000円/日	
土日祝	100,000円/日	

※価格は全て税抜き価格となります

<お問合せ>
 築地キッチンスタジオ
 TEL : 03 - 6273 - 0466




慶應義塾大学商学部牛島利明研究会有難豚プロジェクト

2020年度「有難豚応援団」募集中！

【二〇二〇年度慶應義
 塾大学商学部牛島利明
 研究会有難豚プロジェ
 クト】
 「概要」…慶應義塾大学
 商学部牛島ゼミ内の有
 志型プロジェクトで
 す。養豚家 高橋希望
 さんが「豚が豚らしく
 育ってほしい」という
 想いで、アニマルウェ
 ルフェアの考えの下、
 育てている有難豚(※)
 を、成長過程や想いと
 共に発信し、多くの人
 に知ってもらいたいと
 活動されています。
 ※「有難豚(ありがと
 ん)」とは、養豚家の高
 橋希望さんが育ててい
 らっしゃる豚。二〇一
 一年三月十一日の東日
 本大震災で農場が全壊
 してしまった中で生き
 残った豚たちから命が
 繋がれ大切に育てられ
 ている豚です。

第三号 編集・発行 一般社団法人 ChefooDo 〒104-0045 東京都中央区築地三十三丁目五 丸促築地ビル七階

添加物も完全不使用で製造された

『ふーみシリーズ：生姜』をご紹介します

ChefooDoでは、世界からも注目さ
 れる日本の食文化の継承や、地域な
 らではの食材・伝統的な食材を守る
 ために、地域産業や自治体等と連携
 して取り組みを行っております。そ
 こで、今回は高知県で生産加工され
 ている『生姜』をご紹介します。
 【株式会社 JapanGinger 様】
 ※全文：JapanGinger 様より提供
 人間の味覚は長年の食習慣によ
 り形成されることがわかっていま
 す。四方を海に囲まれ、山や川など、
 世界に類をみない程の豊富な食材、
 その品質に恵まれた環境で過ごし
 てきた日本人は、古来より地域の素
 材を生かしながら食習慣、「うまみ」
 に代表される独特な味覚を地域で
 形成してきました。
 しかし現代においては、日々の生
 活の忙しさから、より簡便で手軽さ
 を求めるような生活様式に変化し
 ています。このような状況でチュ
 ー入り生姜は時代の要求にマッチ
 して全世代で普及しています。既存
 のチューブ入り生姜は、品質保持の
 ため増粘多糖類、酒精、酸味料、加
 工デンプンなどの添加物が使用さ

れています。確かに手軽で手も汚さず使い
 勝手はいいですが、生姜本来の風味や味と
 は程遠いものになってしまっており、素材
 そのものとは大きく違った品質のものに
 なっています。
 このような商品が一般化してしまうと、
 日本人の味覚、食習慣が大きく変わってし
 まいます。食育や農業を通じての地域の保
 全の観点から、本物の風味や味を提供する
 ことが非常に重要であると考えています。
 そこで弊社独自製法である「風味キープ製
 法」を用いて素材そのものの風味や味わい
 を損なわず、添加物も完全不使用で製造さ
 れた製品が「ふーみシリーズ：生姜」にな
 ります。本商品は、すりおろしたての生姜
 の香りや味が長く保持されている商品で、
 保存性に長けています。また、個包装する
 ことで必要量分の使用が可能になります。
 生姜は、食欲増進も促す効果を持ってい
 ます。夏バテが多いこの季節も、食欲不振
 の方はたっぷり生姜を使った料理を召
 し上がってはいかがでしょうか。

商品の詳細につきまして
 は下記連絡先まで
 お問い合わせくださいませ。

【お問合せ先】
 Japan Ginger 株式会社
 〒780-0861
 高知県高知市升形 1-20
 Tel. 088-855-3383



