



二〇一八年八月十日

ハイアットリージェンシー東京にて一般社団法人 ChefooDo 発足記念式典を開催致しました。二〇〇名以上のお客様にご来場いただき盛大な会となりましたこと御礼申し上げます。

幹部メンバー(会長) 片岡護、副会長 田村隆、野崎洋光、日高良実、脇屋友詞、名誉顧問 服部幸應、陳建一、特別会員 中嶋貞治)

による鏡開きから始まり、御来賓のみなさまからもご挨拶賜りました。

ChefooDo は「食の力」で社会に貢献したいという想いに賛同した料理のプロが集って発足した団体です。今後は、食育、地域支援、被災地応援、フードロス問題に積極的に取り組んで参ります。

ChefooDo Member

- | | | |
|--|--|--|
| <p>会長 片岡護(リストラ
ンテ・アルポルト)
副会長 田村隆(つきぢ
田村) 野崎洋光(分と
く山) 日高良実(リス
トランテ・アクアパツ
ア) 脇屋友詞 (Wakuya
一笑美茶楼)
名誉顧問 服部幸應(服
部学園) 坂井宏行
(ラ・ロシエル) 陳建
一(赤坂四川飯店)</p> | <p>特別会員 中嶋貞治(新
宿割烹中嶋)
会員 浅水屋巖(メゾ
ン・ド・スリジェ)五十
嵐美幸(中国料理 美
虎) 今井寿(タペルナ・
アイ) 大宮勝雄(レスト
ラン大宮) 岡田大介(酢
飯屋) 尾身奈美枝(料理
研究家) 笠原将弘(賛否
両論) 片岡宏之(リスト
ランテ・アルポルト) 川
島孝(ラ・ロシエル) 工
藤敏之(ビストロイ
ル・ド・レ)</p> | <p>後藤祐司(メログラ
ー) 小山和夫(ザグラ
ンリゾートプリンセ
ス有馬) 沢辺利男(食糧
学院) 三宮昌幸(福わ
ち) 曾明星(中国料理 明
輝) 高木康政(ルパテ
イシエタカギ) 高橋典
子(料理研究家) 舘野雄
二(みちば和食たて野)
田村亮介(麻布長江香
福筵) 譚彦彬(赤坂璃
宮) 譚澤明(赤坂璃宮)
陳建太郎(赤坂四川飯
店) 中田耕一郎(ル・ジ
ャポン) 橋本幹造(日本
料理 一凛) 藤野真紀子
(料理研究家) 堀江ひろ
子(料理研究家) 榎谷周
一郎(オステリア・ルツ
カ) 宮永賢一(銀座ろく
さん亭) 森博史(京都ネ
ーゼ) 安川哲二(四川料
理龍の子) 安田美沙子
(食育研究家) 山口利和
(加賀料理 杉の家や
まぐち) 山下九(ビスト
ロ〇)</p> |
|--|--|--|

一般社団法人ChefooDo/シェフード発足記念式典
 Chef「料理人が」～Food「食で」～Do「行動」



御来賓のみなさまよりご挨拶頂戴しました

本田 司様

(HONDA ESTILO 株

式会社 代表取締役 プロ
 サッカー選手・本田圭佑さ
 んを育て上げた本田選手
 のお父様) より

「サポート会社である東
 京促成青果の大竹社長の
 友人として参加しまし
 た。大竹社長と一緒にサ
 ポートできるようにがん
 ばります。」とのコメン
 トを頂戴しました。



西嶋 英樹様

(熊本市農水局長) より

「この二年間震災の復旧
 復興に努めてまいりまし
 たが、まだ八千人弱の人が
 仮設住宅にいます。今後、
 熊本の農産物、水産物、食
 育、地域振興の推進を
 ChefooDo と連携して復
 旧復興を前に進めていき
 たいと思います。宜しくお
 願い致します。」とのコメ
 ントを頂戴いたしました。

大久保 陽介様

(大久保農園) より

「本日はおめでとうござ
 います。」

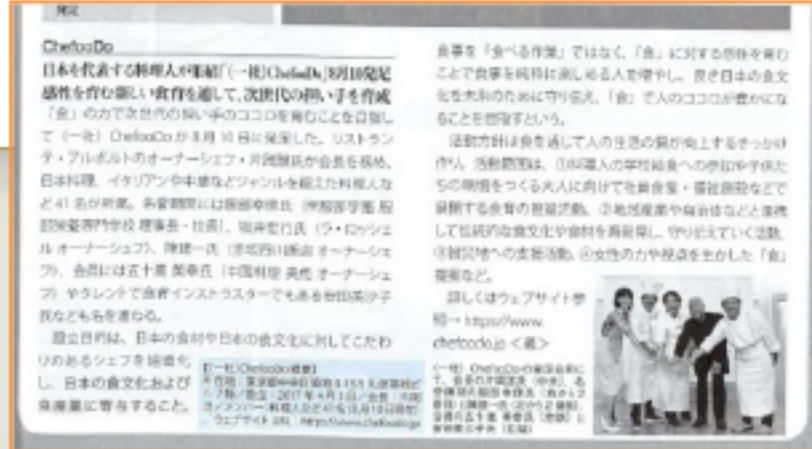
西日本大洪水におきまし
 てたくさんの方々が被害
 を受けましたが、徐々に
 復興してきております。
 これから愛媛県須田町も
 復興していきます。みな
 さまのお力添えを今一
 度、宜しくお願い致しま
 す。」とのコメントを頂戴
 いたしました。



記者発表会！



右から 五十嵐美幸、服部幸應、片岡護、陳建一、安田美沙子



二〇一八年八月十日ハイアットリージェンシー東京に発足記者発表会を開催致しました。
 会長 片岡からの挨拶、名誉顧問である服部幸應、陳建一、中国料理美虎 五十嵐美幸に

よるトークセッションなどを行いました。また、新たに ChefooDo 内に立ち上げた女子部の発足発表も行い、新メンバーとして迎えた食育研究家 安田美沙子も登壇しご挨拶させて頂きました。



ChefooDoはプロの料理

人や料理に関わる仕事をしているメンバーで立ち上げた食の集団です。食を通じて少しでも社会の役に立ちたいという想いに賛同したメンバーが集い、発足式を迎えることができました。(片岡護挨拶)



四川飯店グループでは迷売的

に被災地支援を行っています。地元食材を使ってお調理したり微力ですがお役に立ちたいと思っております。ChefooDoメンバーはたくさんいるので、それぞれの得意分野で活動し、一人でも多くの人に食の楽しさを伝えていきたいです。(陳健一挨拶)



日本人にとって食は命の根源です。根源に当たる部分をもっと広く若い人たちにも広めていく必要があります。フードロスや孤食など食にまつわる問題はたくさんあります。食育基本法を大切にしながら ChefooDo が推進役として実践する活動の場としてシェフたちには頑張ってもらいたいです。(服部幸應挨拶)

ChefooDo 女子部発足！

中国料理美虎 五十嵐美幸が発起人となり、女性を中心として活動する「女子部」を発足致しました。新メンバーに食育研究家の安田美沙子を加え、今後はママ・プレママに向けた食育や離乳食講座、商品開発など女性ならではの視点を活かした活動を行っていきます。女性が笑顔で活躍し、子育てがもっと楽しくなるよう応援していきます。



築地キッチンスタジオ information

築地六丁目に新しくオープンした「築地キッチンスタジオ」の運営を ChefDoDo で行っております。築地キッチンスタジオは、約百平方メートルある広々とした作りとなっており、自然光がよく入る明るいスペースです。調理設備も充実しており、講師用のメインキッチンが二台に加え、各種キッチンツールが八セットずつ揃っている為、料理教室や講習会、セミナー、ワークショップ、料理撮影など様々な用途でご利用いただけます。また、着席三十名、立席五十名入ることが出来るため、イベントやパーティーでのご利用も承っております。

今後は、レンタル利用以外にも ChefDoDo メンバーによる料理教室や食育イベント、商品開発の場としても展開して

ていく予定です。

住所：東京都中央区築地六-二-三-七 三階

ご見学にも対応しておりますので、希望される場合は、お気軽にお問い合わせください。資料の発送も承っております。

Kitchen@chefodo.jp までご連絡ください

ご予約スケジュール等はホームページに記載しております。

<https://www.chefodo.jp/kitchen>



みんなで学ぶフードロス

規格外野菜を食べる会

築地キッチンスタジオでは、月に一度「フードロス」テーマにしたイベントを開催しております。

このイベントでは、形や色が悪いだけで市場に出回る前に廃棄されてしまう野菜に注目し、

まずはその存在を知り、食べてみることでフードロスについて考えるきっかけ作りをするためにはじまりました。

毎月様々なテーマに合わせて規格外野菜を使ったお料理を作り、おもてなしさせていただいています。毎回一五〜二〇名のお客様にお越しただき、盛り上がる会となっております。

九月は「韓国料理」を

テーマに規格外野菜をたくさん使ったお料理を予定しています。かたが、苦しい会ではありませんので、気軽に食事を楽しむ気持ちでぜひお越しください。

日時：九月二八日 一時〜二時

お申込みは

kitchen@chefodo.jp

詳細は

<https://www.chefodo.jp/kitchen> へ

お問い合わせください。

