



シェフド女子部の皆さんによる『新生活応援レシピ』の料理写真です。新生活が始まる方、お忙しい日々をお過ごしの方にピッタリのレシピをご紹介します。詳しいレシピは下記 URL のシェフド女子部 HP をご覧ください!! <https://chefooDo-woman.jp/archives/445>



ChefooDo メンバーによる新年度への意気込み!

新年度を迎えるにあたり、メンバーの皆様へ ChefooDo の活動に対する意気込みを語って頂きました。今年度五月から新元号『令和』に代わり、ChefooDo で「こんな活動をしていきたい!」などの熱いコメントを ChefooDo ホームページへ掲載予定ですので、ぜひご覧くださいませ。

今回は幹部の皆様「新年度に対する意気込み」を ChefooDo 通信でお届けしたいと思います。

会長 片岡 護

去年は、台風や豪雨等自然災害の多い年でしたが、今年度は平穏な年である様、望みたいところ。ChefooDo のテーマである食育を



二〇二〇年オリンピック

食事が加わります。食は、健康な食(健康な食)が王道です。



副会長 野崎 洋光

伝統の和食は、その時代ごとに変化してきました。古くは新しいのです。料理は簡単で旨いだけでなく、今の時代は健康な食事が加わります。

もっと発展させ離乳食から学校給食、病院食までよく考えられた料理がサービスされる様、活動していきたいと思えます。

築地キッチンスタジオ information

野菜のムダをなくそう企画 Vol. 9

野菜のチーズケーキ食べ比べ!

開催しました!

二〇一九年四月一日(金)築地キッチンスタジオにて、昨年より「フードロス」をテーマに開催している「野菜のムダをなくそう企画」の第九回目を開催いたしました。

【フードロス】という大きなテーマに対し、今回は「チーズケーキ」をピックアップして、野菜を使ったチーズケーキをお召し上がりいただきました。このイベントでは毎回、食べられるにもかかわらず捨てられてしまう未利用野菜を使用しお料理をお召し上がりいただくことで、フードロスに対して考えるきっかけ作りができればと思います、取り組み



当日チーズケーキに使用した未利用野菜は、紫キャベツ(左上)・トマト(手前)・グリーンリーフ(右上)の三種類。普段はなかなか食べるのではない組み合わせではないでしょうか。

第七号 編集・発行 一般社団法人 ChefooDo 〒一〇四一〇〇四五 東京都中央区築地三十三番五 丸促築地ビル七階

このイベントでは未利用野菜を使用していますが、一度のイベントで使用できる量は限られています。そのため、このイベントからフードロスの削減につながることは難しく、それは目的とはしていません。このイベントにご参加くださった方が少しでもフードロスについて考えるきっかけとなり、参加者のみなさまからフードロスに対するご意見をいただくことで新たなアイデアが生まれたりすることを目的としています。

フードロスは、本当に難しいテーマだと思います。しかし、少しずつこのテーマを自分事として考えられる人が増えてくるのが削減の第一歩にもつながるのでないでしょうか。



タカナシ販売株式会社様よりご協賛いただいた北海道クリームチーズケーキ。クリーミーな味わい。



このイベントではお客様との交流を大切にしています!

そのため、できるだけ様々な方に少しでも興味を持っていただけるよう毎回いろいろなテーマを設定しています。

古谷乳業株式会社様よりご協賛いただいたのむヨーグルト。千葉県産に拘ったヨーグルトです。



そして、古谷乳業株式会社様よりのむヨーグルトをご提供いただき、参加者のみなさまにお土産としてお配りさせていただきました。

また、この活動を応援して下さる企業様も募集しております。今回は、乳製品という繋がりもありタカナシ販売株式会社に協力いただき、チーズケーキに使用させていただきます。

私たちの力だけでは限界がある中、このようにお力添えいただくことで少しずつ大きな取り組みに発展させ、継続していただける様、努めてまいります。フードロスに対して同じような想いをお持ちの方、また、私たちの活動を応援して下さる方、随時募



まずは、ホームページよりお問合せください。また、このイベントで取り扱ってほしいテーマなども募集しております。



ホームページよりお問合せください。

ブラッド・ピットやミランダ・カーも食べた
マクロビ料理が食べられるのは今回だけ！

野菜のムダをなくそう企画 Vol.10
～マクロビオティック×フードロス～
6月5日（水）19時スタート



二〇一九年六月五日（水）
築地キッチンスタジオにて
野菜のムダをなくそう企画
Vol.10を開催いたします。十
回目を迎える今回は、マクロ
ビオティック・ヘルスコーチ
の西邨マユミさんをお迎え
しての開催を予定していま
す。
西邨さんといえば、歌手マ
ドナのパーソナル・シェフ
を務められていたことが有
名でファンも大勢います。マ
クロビオティックを知るき
っかけとなった人も多いの
ではないでしょうか。しか
し、日本ではマクロビを実践
していたり、本当はどうい
うものなのかを理解していな
い人がまだまだ多いのが現
状です。

西邨さんは昨年 Chefoodo のメン
バーに加わりましたが、アメリカ
在住のため日本での活動を頻繁に
行うことは難しく直接お会いする
ことができない貴重な機会となりま
す。当日は、西邨さんのお料理の
試食に加えて、マクロビオティッ
ク入門編として簡単な講義もお願



「マクロビって何？肉はNGで魚
はOKなの？野菜の選び方は？調
味料は何を使うの？」など様々な
疑問を持っている方やマクロビは
難しく自分には実践できないだろ
うと思っている方にもっと気軽に
マクロビを体感し、ご自身の
できることから生活へ取り入れてい
ってほしい。そんな想いで今回の
イベントを企画しています。



→詳細、
お申込みは
こちら



いしています。また、マクロビ
オティックでは野菜を皮ごと使
用するなど食材をムダなく使い
切る調理方法があったり、西邨
さんもフードロスを意識されて
食材の廃棄部分を少なくし、ほ
とんどすべてを使い切る調理を
されています。未利用野菜もう
まくお料理に活用していただき
ながら、家庭でフードロスをな
くするための調理法なども教え
ただけます。
すでにご予約は開始しており
ますので、詳細の確認やお申し
込みは Chefoodo ホームページ
からお願致します。
みなさまのご参加をお待ちし
ております。

シェフ女子部のインスタライブ♪



@chefodo_woman

シェフ女子部のホーム
ページに掲載しているレシピ
をインスタグラムのライブ配
信機能を使って、生ライブで
もご紹介していきます！レシ
ピだけでは伝わりきらない作り
方のポイントをご紹介した
り、コメント機能を使って女
子部メンバーが視聴者から
ご質問にお答えしております。
四月の配信は料理研究家の
高橋典子先生が登場し、母の
日にぴったりなレモン風味の
洋風ちらし寿司をご紹介します
ました。見ためは華やかなのに
作り方は簡単でおいしいオシ
ヤレなレシピです。後日、女
子部のホームページにも掲載
するのでぜひ母の日に作っ
てみてください。

副会長 田村 隆

「やることをやる」。次世代
の子供たちにもさる事ながら、子
供たちを育てる親たちへの料理
講習をして、きちんとした時の伝
達をする事ができればと思う。命
を頂く大切さを知ってもらいた
い。



副会長 日高 良実

「食」を通して社会に貢献する
Chefoodo の一員としての活動
を大切にしていきたいと思いま
す。多くの笑顔と沢山の幸せを世
の中に広める様、「感謝」の気持
ちを常に持ちつつ行動していこ
うと思っています。



副会長 脇屋 友詞

多くのお客様が食に対して関
心とこだわりを持っています。
我々料理人は、伝統を守りながら

常に新しいものに目を向け、
Chefoodoを通して、次世代にメ
ッセージを伝えていきたいです。



名誉顧問 坂井 宏行

年号が変わり、また自分自身も
喜寿という節目を迎え、気持ちも
新たに年輪を重ねていきたいで
す。また料理人としての立場で国
内のみならず海外へ日本の食を
発信していきたいと思っています。
す。



Chefoodo ホームページでは、
全メンバーの方々の「新年度への
意気込み」を掲載予定でございま
す。メンバーの方々の食への熱い
思いが語られておりますので是非
ご覧ください！
Chefoodo ホームページはこちら
からご覧いただけます。
<https://www.chefodo.jp/>



木村 翔 再起戦勝利を飾る

Chefoodo メンバーでプロボクサ
ーの木村翔さんが三月三十日（土）
中国上海にて「東洋太平洋フライ級
シルバー王座決定戦」に臨み、対戦
相手のウイチャー・プライカオさん
（タイ）に三回TKO※で勝利いたし
ました！

二度の世界挑戦経験を誇るベテラ
ンを圧倒し、三回に三度のダウンを
奪いました。

五月二六日にはライトフライで世
界戦へ挑みます。対戦相手は WBA
チャンピオンのカルロス・カニサレ
スさんです。強敵な相手にはなりま
すが、Chefoodo も全力で木村さんを
応援していきます。

※TKO・・・テクニカルノックアウトの
略。レフェリーやドクターが試合続行不
可能と判断して、勝敗が決まること
です。



輝でごめん
なさい...

「@team_chefodo」新アカウントできました！

Chefoodo に新しく Instagram のア
カウントが開設されました。こちらの
アカウントでは Instagram に投稿さ
れている素敵な『食』の投稿を紹
介しております。

「@team_chefodo」をタグ付けし
て、お料理の写真を投稿してください。
食育・地域活性化・フードロスに取
り組み、よりよい日本の食文化を世界
へ広げる仲間を募集中です。詳細は
「@team_chefodo」で検索して是非
フォローしてください！

@team_chefodo



TEAM Chefoodo
皆様におきまして、
皆さんが投稿している素敵な食の投稿をご紹介させて頂い
ております。
食育・地域活性化・フードロスなどに取り組み、よりよい
食の文化を世界へ
共感してくれた方は是非フォローを
@team_chefodo をタグ付けて、よりよい日本の食文
化を世界へ広げる仲間を募集中
www.chefodo.jp/

