



Pass the smile project



## 『Pass the smile project』スタートします!!!



～親善大使に元プロサッカー選手中澤佑二さんが就任します～

ChefooDoでは、食材や作り手への感謝、運動をした後の食事のおいしさ、みんなで一緒に食べる喜びなどを、非日常の体験を通して「子どもの笑顔」、「子どもが笑顔になれる未来」につないでいくために、元プロサッカー選手の中澤佑二さんと共に、『Pass the smile project』を立ち上げました。中澤さんは『Pass the smile project』の親善大使に就任し、ChefooDoと一緒に活動していきます。



Pass the smile project  
親善大使  
中澤 佑二

地域交流フェスティバル  
2019/6/15

活動では、産地や、生産品の知識、感謝のココロを育み、スポーツと食に通じる体験を行うことで、健康なカラダを作るサポートをしたり、子どもたちが地域を愛せるきっかけを作っていきます。

田植え体験  
2019/6/12

今回は第一弾として、二〇一九年六月十二日(水)新潟県長岡市にて、親善大使である中澤佑二さん、ChefooDoメンバーの舘野雄二料理長と一緒に新潟県の小学生と「田植え体験」を行います。農業体験を通して、農作業の大変さや、生産品に対しての知識を学び、地元食材や生産者との触れ合いが、生産者への感謝の気持ちを育むきっかけや、自分たちの地域への誇りにつながってほしいと願っています。

また、二〇一九年六月十五日(土)には、このプロジェクトにおけるキックオフを兼ねた「Meet up party」を開催致します。

『Pass the smile project』に賛同し、支援を表明していただいた地域の方たちが集う地域交流ディナーです。参加シェフには、ChefooDoメンバーの田村隆料理長、中嶋貞治料理長、五十嵐美幸シェフ、工藤敏之シェフが参加致します。



## 【詳細】

日時：二〇一九年六月十五日  
 (土) 十七時～十九時三十分  
 場所：えちご川口 ホテルサンローラ  
 ローラ 館外施設「古民家」  
 参加者：八十名  
 参加費：一万五千元



また、この交流会デザイナー

では、Pass the smile project  
 を、応援していただける方々  
 からの協賛金また地域の生産  
 品(畜産物、水産物、農産物な  
 ど)の協賛を募集しております。  
 提供を受けました産品は、  
 デイナーの食材として活用さ  
 せていただきます。



えちご川口 ホテルサンローラ  
 館外施設「古民家」

## 一、協賛金：一口五万円

### 【お礼】

一口：①お礼状②社名記載 (Meetup Party 配布資料、Chefoodo ホームページ、Chefoodo 通信)。  
 二口：右記に加え、③感謝状。  
 三口：右記に加え、④Chefoodo メンバー (参加料理人)との写真撮影。 ※中澤さんとの撮影は六月十二日の田植え体験時での集合写真のみ。  
 五口以上：右記に加え、⑤Chefoodo メンバー (参加料理人)との対談と対談写真撮影。⑥Meetup Partyでの貴社紹介。 ※二口以上：貴社ホームページ等への掲載可能(使用範囲に関しては要相談→弊社団の承認のもと)  
 ※五口以上：弊社団ホームページと貴社ホームページとのリンク(賛助会員と同等)

## 二、食材協賛

### 【お礼】

①Meetup Partyでの食材使用  
 ②使用レシピの提供 (使用範囲に関しては要相談→弊社団の承認のもと)  
 ③社名記載 (Meetup Party 配布資料、Chefoodo ホームページ)  
 ④Meetup partyでの食材 PR

### 【協賛企業様へのお礼の一例】

・パーティー内にて、物品展示やステージでの PR 機会を設けさせていただきま  
 す。  
 ・Chefoodo の HP 掲載、毎月発行している「Chefoodo 通信」へ産品情報を掲載させていただきます。  
 ・当日、地元テレビ局、新聞社などマスコミに取材依頼をかけます。 ※取材という特性上、確約は出来かねますのでご了承ください。

## Team☆Chefoodo

～ランチタイムが楽しくなる素敵なお弁当特集♪～

Chefoodo の IG 新アカウント

Team☆Chefoodo では、

Chefoodo の活動に共感して下さった仲間の方たちの素敵なお食の投稿を紹介しています。

今月号から Team☆Chefoodo

で投稿しているメンバーを、テーマに沿った素敵なお料理のお写真と共に Chefoodo 通信でもご紹介していきます♪

①お名前②IG アカウント

③IG で発信していること

④IG で伝えたいこと

⑤お弁当のテーマ、コメント

※IG = Instagram

①momotama199obento  
 ②中学校三年生(ジュニアスイマー)の息子弁当と思春期&反抗期の息子との

親子のやり取りを載せています。

④好き嫌いの

多い息子が小学生の時に塾で晩ご飯を食べなければならぬ状況になり頭を抱え、苦肉の策で始めたデコ弁。

⑤手の込んだおかずは作れませんが、出来るだけ旬の食材を取り入れながら季節のテーマに合わせたお弁当を作るように心がけています。

思春期の息子との

コミュニケーションにも役立つので、皆さんも是非お弁当作りを楽しんでください。

①nancy@nancychannel

③お弁当の蓋を開けた時、クスツ

と笑える面白い「前衛弁当」を愛情込めて作っています。

④優しさ、愛情、そしてユーモア:

それを弁当

に込めることができたなら最高のパワーフードになるし、最高の応援になる！と私は信じています。

⑤毎週金曜日、シャケ弁と称して、そ

っくりの似顔絵をオブ

ラートアールで描き、シャケに面白いコメントを書いていきます。主人が笑ってくれることを信じて、頑張って作っています。

①Natsumi@natsu.yu\_an805

③子供達が食事やおやつの間が楽しくなるような、可愛いご飯やおやつやパンを作っています。

④食事やおやつで子供達をたくさん笑顔にさせられるという

こと。

少しの工夫で、苦手な野菜なども食べられるようになったりすること。

栄養バランスなどに気を付けて、子供達の成長を支える食育の大切さ。

⑤器まで丸ごと全部食



べられるお弁当。娘の幼稚園は、毎週火曜日がお弁当の日です。なるべくいつも彩りや栄養バランスに気を付けて作っています。

今回は器をパンで作ってみました。  
 『可愛くてゼーンぶ美味しかったよ』とお弁当を包んだアルミだけで笑顔いっぱい帰ってきました。

①momo@momokaraben

③小食、偏食の子どもの為に作っている可愛いお弁当、簡単でかわいいキ

ャラ弁のレシピ。時々スイーツも。

④私自身が子どもの好き嫌いがきっかけでキャラ弁作りを始めたので、キャラ弁をきっかけに好き嫌いがなくなったり、親子のコミュニケーションに繋がればうれしいと思いいレシピを発信しています。

⑤簡単に作れる猫ちゃんのお弁当です。

既存キャラクタートとは違い似せる必要が無い為、初心者の方でもトライしやすい

と思います。作ってみました。色や模様を変える事で色んな猫ちゃんにアレンジする事が出来るレシピです。

いかがでしたか？

次号もお楽しみに♪

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo

team\_chefoodo





## 特別会員 中嶋 貞治

ChefoDoの食育活動には、かれこれ十年以上関わってきました。これから、世代と環境を超えて、食の素晴らしさや食への感謝を伝えて行きたいと思っています。また、若い世代の料理人にも活動に積極的に参加してもらえ、ことを願っています。

## 青山 志穂

ChefoDoの目指している近年忘れ去られがちな「食に対する感性を育む」という考え方を塩を通じてメンバーのみなさんと一緒に活動をし、多くの方に食の楽しさを伝えていきたいです。

## 浅水屋 巖

フランス料理の料理人として、微力ではございますがChefoDoを通じ、社会貢献に努め、高級な食材で作る贅沢ではなく、素材を無駄なく生かし、真の豊かな食生活を提供できるよう努めてまいります。

## 女子部代表 五十嵐 美幸

ChefoDo女子部として楽しい食育、皆でやる食育を目指して頑張っています。女性元気が元気にしたいと思っています。女性が元気にそして笑顔で日本を盛り上げていきます。

## 今井 寿

地方での食育活動、産地（水産農業など）の交流、タイアップ講習会、老人会、施設でのボランティアなど、色々と活動していきたいです。

## 岡田 大介

新旧、日本各地の郷土寿司を中心に、寿司にまつわる取り組み、発信を丁寧に行きたくと思っています。また今年も一つ、郷土寿司が無くなり、でもまたいくつかの新しい郷土寿司も生まれていきます。そのあたりをしっかりとめ、お伝えしていけるように努めます。

## 笠原 将弘

平成から令和に元号が変わり、食に対する考え方や、取り巻く環境もさらに変わっていくと思いますが、今まで以上に食の楽しさを日本料理を通じて発信していきたいと思っています。

## 片岡 宏之

ChefoDoにおいて、以前から取組ませて頂いておりませんが、学生や若者に対する食育、食べることの楽しさや大切さを「スーパー給食」等を通して、今年も前年以上に伝えていくことができると思っています。

## 川島 孝

私はフランス料理の料理人として、人と人をつなぐChefoDoの活動を通して、日本の食文化の伝承と発展に貢献できるように努めていきたいと思っています。

## 木村 翔

ChefoDoを通じ、今の私だからこそ発信出来ること、それは再起と世界チャンピオンを創るための

## 「食」です。僕にとつての闘うための「食」を、応援して下さい。皆様には有益な情報にして発信していきたいです。

## 工藤 敏之

ChefoDoという食を発信することのできるプレステージにいられる事に感謝しております。微細ながら自分の持っている料理の技術、知識を発信し、食文化に貢献したいと思っています。

## 三宮 昌幸

日本で初めて給食を作りに行った男として近年は他の料理人さんにお株を取られた気持ちです。昨年、商店街の取り組みで八丈島の子供たちと料理を作りました。是非とも八丈島の小学校で給食を作りたいと思っています。

## 末松 充

海に囲まれた島国で、いまだこの場所でも旬を迎える農作物・海産物があるのかなど、季節や天候には敏感に反応し、食生活から季節や旬を感じていきたい。また、被災地支援にも力を入れ、自分のやれる事の中で復興の力になっていきたいと思っています。

## 高橋 典子

女子部の活動での、レシピのインスタライブ配信など、今年も楽しく情報発信に努めてまいります。また、私の専門である「おから」についても、メンバーの皆様とコラボしての活動ができればと思います。

## 西邨 マユミ

季節や風土に合った食べ物を、どう美味しく「いただく」か、自分たちの身の回りで手に入る食材をどう美味しく「いただく」か、皆様と一緒に考えていければと思います。

## 宮永 賢一

ChefoDoでしか出来ない事、ChefoDoでの人の出会いを大切に、料理と人の笑顔をつくらしていきたい。

## 船瀬 洋一郎

世界的に問題になっている「フードロス（食品の廃棄）」へ積極的に取り組んでいきたいです。チーズプロフェッショナルという資格を活かし、ホエイを使った商品開発を行うことでフードロスの削減に取り組んでいきたいと思っています。

## 森 博史

食育を通じて、子供達に食材の生産、流通、調理、栄養などを伝え、食事の大切さ、感謝の気持ちを伝えていきたいです。また高齢化社会における、食事の楽しさもイタリア料理を通じて、接する事が出来たらと思っています。

## 安田 美沙子

親が食を育むことが何より心を、そして素直な人間を育てるのだと実感しています。料理を作る姿や、手作りご飯から、愛情が伝わってれば、それだけで幸せです。そんな食の素晴らしさを、これからも皆さんとお伝え出来ればと思います。

## 山下 九

ChefoDoに参加させていただき、多くの方のお役に立てたらと思っています。日本の食文化向上という大きな目標の元に「スーパー給食」では学校給食を作らせていただき、食についての話が出来たらと思います。それ以外にも私が考える食についての想いを多くの方に聞いていただけたら嬉しいです。







## 一般社団法人東京都日本調理技能士会主催 食べる展覧会〜第十八回現代日本料理技能展〜

二〇一九年五月十九日(日)築地キッチンスタジオにて、一般社団法人東京都日本調理技能士会主催の「食べる展覧会」が開催されました。第十八回目となる今回は、茨城県の食材をメインとした料理の講習を受け実際に試食をすることが出来る展覧会です。

講習では、Chefoodoの特別会員でもある中嶋貞治料理長が5品の実演を行いました。海あり、山ありで「関東の台所」ともいわれる食材の宝庫である茨城県は四季を通じておいしい食べ物に恵まれていて、肉も魚も野菜も果物も、新鮮で質の良い素材にあふれています。



全国有数の収穫量を誇る品目がたくさんあり、全国第一位を挙げただけでも「メロン」「レンコン」「ピーマン」「白菜」「チンゲンサイ」「水菜」「栗」「マイワシ」など、日々の献立におなじみの食材ばかりです。

「ピーマンのじゃこご飯」「バジルゼリーと色々果物」でした。この献立は、若い世代の料理人にも極力、興味が沸く様なプレゼンテーションを心がけ、それぞれの食材の「持ち味」を生かしたとのことでした。

中嶋料理長の考案した献立は「茨城を食べよう」というタイトルで、「ねぎサラダ」「れんこんと牛ロース肉の揚げ煮」



## マドンナの元パーソナルシェフ 西邨マユミさんが 築地に來ます!

六月五日に開催予定の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」は、おかげ様で満席となりましたが、できるだけ多くの方にマクロビを体験していただきたいので、増席致しました。あと数名のお客様はご参加可能となりましたので、迷われていらっしゃる方はぜひお早めにお申し込みください。

イベントの詳細は、挟み込みのフライヤーやホームページでご確認ください。西邨マユミさんと直接会える貴重な機会です。みなさまのご参加をお待ちしております。



詳細はこちら



## ChefoDo 監修 料理チームビルディング研修 はじめました。

築地キッチンスタジオにて、ChefoDoが監修する「料理で学ぶチームビルディング研修」のサービスを新たにスタートさせることになりました。「料理で学ぶチームビルディング研修」は、職場を離れた非日常体験であり、普段ないコミュニケーションが生まれるため、取り入れる企業が増えてきています。

ChefoDoでは、ChefoDoメンバーが監修したレシピを中心に料理によるチームビルディング研修をご提案してまいります。特別なレシピを学べることはもちろん、食育やフードロスなど健康や社会問題に対する知識も得られる研修です。チームとしての団結力などを高めたい組織の方々ぜひ一度、研修を受けてみてはいかがでしょうか。詳細はChefoDoホームページに掲載しております。まずはお気軽にお問合せください。

