

JR東海「いいもの探訪」×東邦ガス「みたすくらす」  
～料理教室「名古屋マリオットアソシアホテルの料理長直伝！  
シェフのレシピでおうちごはん」を開催します～

JR東海が運営する沿線地域の地産品お取り寄せECサイト「いいもの探訪」と、東邦ガスが運営する東海エリアのクリエイターによる地産情報発信メディア「みたすくらす」が連携し、名古屋マリオットアソシアホテルの料理長を講師に迎え、料理教室を開催します。

参加者には、料理長が考案した「いいもの探訪」おすすめの食材を使ったおうちで作れるレシピを、料理長の解説を聞きながら楽しくお料理していただきます。また、「みたすくらす」で紹介中の伝統的工芸品「赤津焼」の食器を使い、おいしさが増す食器選びのポイントと盛り付けのコツも伝授します。



料理教室「名古屋マリオットアソシアホテルの料理長直伝！シェフのレシピでおうちごはん」メインビジュアル

1. 料理教室の開催概要

日時：①11月16日（水）、②11月20日（日）  
開催時間は両日とも、10：30～13：00

会場：東邦ガス「クッキングサロン今池」  
名古屋市千種区今池1-8-8 今池ガスビル4F

講師：名古屋マリオットアソシアホテル 中国料理「梨杏」料理長 上西耕司氏

テーマ：おうちの食卓を彩る中国料理

予定メニュー



練りごまを使った担々麺



熟成ワインビネガーを使った酢豚



山伏茸を使ったふかひれ風スープ

申込方法：いいもの探訪サイト内の特設ページよりお申し込みください。  
URL) <https://e-mono.jr-central.co.jp/shop/e/ecooking/>



## 2. 料理教室の詳細

### (1) 参加費、定員、申込期間

参加費 : お一人様8,000円(税込)

定員 : 各日24名(先着順)

申込期間 : 9月28日(水)~各開催日の7日前まで  
※定員になり次第、締切とさせていただきます。

その他 : 11月20日には、伝統工芸士 梅村知弘氏による赤津焼の紹介を行います。

### (2) 料理教室のポイント

#### ① 講師略歴

名古屋マリオットアソシアホテル 中国料理「梨杏」 料理長 上西耕司氏

2000年2月ジェイアール東海ホテルズ入社。名古屋マリオットアソシアホテル中国料理「梨杏」、ホテルアソシア豊橋中国料理「梨杏」を経て、2007年3月から中国料理「梨杏茶樓」料理長、2012年10月からホテルアソシア静岡中国料理「梨杏」料理長、2015年7月に名古屋マリオットアソシアホテル中国料理「梨杏」副料理長となり、2022年3月に料理長に就任。



上西耕司 料理長

#### ② 「いいもの探訪」の商品について

食材は、いいもの探訪の人気商品「山梨県産ぶどう 熟成ワインビネガー3本セット」「祇園むら田 いり胡麻、ねり胡麻セット」「きのこ王国の高原山伏茸」を使用します。このうち、「山梨県産ぶどう 熟成ワインビネガー3本セット」「祇園むら田 いり胡麻、ねり胡麻セット」は、料理教室で使用したあと、そのままお持ち帰りいただけます。



【山梨】  
山梨県産ぶどう  
熟成ワインビネガー  
3本セット



【京都】  
祇園むら田  
いり胡麻・ねり胡麻  
セット



【長野】  
きのこ王国の  
高原山伏茸

#### ③ 「みたすくらす」で紹介中の「赤津焼」について

「赤津焼」は愛知県の伝統工芸品であり、その起源は奈良時代にまでさかのぼります。1977年に国の伝統的工芸品に指定されました。「みたすくらす」では、「赤津焼」の伝統工芸士 梅村知弘氏のインタビューを掲載中です。当日、盛り付けのコツ紹介の際に使用する「赤津焼」は、今回の料理に合わせて梅村氏が制作します。



伝統工芸士：梅村知弘氏



梅村氏の赤津焼作品例

## 伝統工芸士 梅村知弘（弄月）氏 略歴

1995年 瀬戸窯業高等学校陶芸専攻科卒業。以後、祖父と父（伝統工芸士）に付いて赤津焼を学ぶ。2007年 伝統工芸士 総合部門認定、2012年「弄月」を雅号にする。2019年 愛知県優秀技術者表彰。日本伝統工芸士会会員／陶芸財団会員／瀬戸陶芸協会会員／茶道表千家講師。

## 「いいもの探訪」、「みたすくらす」について



JR東海が運営する、地産品の販売等を通じて沿線地域の魅力を発信するウェブサイト。オリジナル商品の開発や現地を訪ねるいいもの探訪ツアーの開催など、生産者とともに地域の活性化に取り組んでいる。

URL : <https://e-mono.jr-central.co.jp/>



いいもの探訪

## みたすくらす

東邦ガスが運営するWEBメディア。東海エリアのクリエイターが、それぞれのライフワークを活かした“地産情報”を発信中。2022年12月より、特産品の販売を開始予定。

URL : <https://note-mitaskuras.tohogas.co.jp/>



みたすくらす

※画像はすべてイメージです。