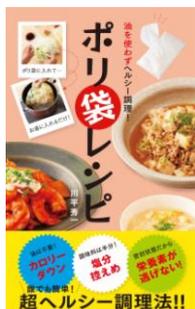


28万部を突破した話題の料理本「ポリ袋レシピ」 著者 川平先生が  
TBS夏サカスで料理教室を実施!



# 朝ズバッ!ポリ袋レシピ 料理教室



●講師:川平秀一／川平稔巳 (フードデザイン研究所)

●プレス向け試食:7/12(金)13:00~15:00

●料理教室開催日:第一弾 7/13(土)~7/21(日)

第二弾 8/27(火)~9/1(日)

●開催時間:12:00/14:00/16:00/18:00

●定員:各回10名 ●参加費:無料

●場所:赤坂サカス広場

●プレス向け試食会メニュー:唐揚げ/チャプチェ/水ようかん

●第一弾メニュー:棒棒鶏(バンバンジー)/コーンコロケ/蒸しケーキ/水ようかん

●第二弾メニュー:唐揚げ/チャプチェ/大学いも/グレープフルーツコンポート



「ポリ袋レシピ」著者

川平秀一先生



全てポリ袋で作れちゃいます! 🍴

◆川平秀一 先生◆

1949年鹿児島出身。16歳で料理の道に進み24歳の時にフランスコルドンブルー料理学校入学。フランスでの料理修業を経た後、帰国。白馬ロイヤルホテルや斑尾東急ホテル、ホテルコートランドの総料理長を歴任。1991年にアメリカンカリナリークラシック世界料理コンテスト出場。ホット・コールド部門で銀メダル獲得。現在はフードデザイン研究所代表として一流ホテルや病院食にも導入されている「真空調理」を家庭向けにアレンジした「ポリ袋レシピ」の普及に努める。

◆ポリ袋レシピとは…あの身近にある“ポリ袋”で簡単、ヘルシー、栄養満点で何より美味しい料理が作れる新たな調理法として話題沸騰！

ポリエチレン製の半透明のポリ袋に食材、調味料を入れ、空気を抜いてお湯で加熱。



使う調理器具は

- ・半透明のポリ袋
- ・お鍋のみ!!



たったこれだけの調理法にも関わらずメリットだらけ!!!

油を使わないので超ヘルシー!

調味料は普段の半分でOK!



例えばこんな  
メリットが!



一つのお鍋で一度に複数のお料理が作れる。

ポリ袋のまま冷凍保存が可能!作り置きに最適!



などなど、調理法は超簡単なのに体に嬉しいメリットたくさん!

それが「ポリ袋レシピ」です。

◆ポリ袋レシピについてのお問い合わせ、取材などのご連絡は◆

(株)アース・スター エンターテイメント 宣伝 木村

〒150-0036 東京都渋谷区南平台町16-17 渋谷ガーデンタワー11F

TEL 03-5457-1471 FAX 03-5457-1473