

# T & Gグループが贈る『食育セミナー』開催のお知らせ

## フランス料理シェフから現代っ子たちへのメッセージ

### 『食』を通じて感性を豊かに そして人生を豊かに

体験学習

参加費無料

小学校高学年対象



## 開催にあたって

私どもテイクアンドギヴ・ニーズは、全国にゲストハウス(迎賓館)を展開し、年間1万組以上の披露宴をご提供させていただいております。そしてそれら全ての披露宴において、冷凍品や保存料、化学調味料を一切使わない、全てが手造りの本格フレンチをご提供しております。

全国、全ての店舗に高い技術を持ったシェフやスタッフを配置しなければ、それは成し得ません。決して容易なことではありませんが、T&Gはチャレンジしました。迎賓館の披露宴にふさわしい料理をご提供するために。

全国規模で全てが手造りであることを貫き通した力を、披露宴以外にも何かに役立てたい。私どもの迎賓館を暖かく受け入れてくださった地元の皆様のために何かしたい。

常々考えておりましたこのふたつの想いをいま、ひとつの形にいたしました。

地元の未来を担う子供たちのためになることを行うのが最も素晴らしいことではないかと考えました。

その想いから生まれたこの企画に是非ご参加いただき、私どもT&Gの誇りであるフランス料理を感じていただければと思います。

『食育 ~ 味覚教育と食の楽しみを ~ 』

近年、食べやすさを求めて、やわらかい食べ物が多くなり、しっかり噛むという習慣が無くなってきました。また、現代日本人の食事のほとんどには、添加物や化学調味料が施されており、食材が本来持つ「味」が把握出来なくなってきました。それだけではありません、日々の忙しさから、便利さや気軽さを求めるようになり、ゆっくりと食事を楽しむということが少なくなってきました。

人は生まれながらにして食や文化を楽しむ能力を持っていて、それらが人の人生を豊かにしているのに、楽しむことができないなんて、とてももったいない事だと思います。大切なものを次の世代に伝えて行きたい。それが今回の『食育』のテーマです。

同時に、旬のとれたての食材の良さを最大限引き出すフランス料理本来の料理方法を見て頂ければと思っております。そしてそれを実際に食べていただくことや、自分で造ってみるというチャンスも用意いたしました。様々な体験をしていただくことにより、食材が本来持つ味覚(甘み・苦味・渋み・酸味・えぐみ・辛味・旨味)や、噛み応えや香りをしっかりと感じて頂いたり、テーブルマナーなどを通じ、様々な文化をも感じて頂ければと思います。

また、普段見ることの出来ない、シェフの仕事も一部お見せいたします。

盛りだくさんの企画を、ぜひ、夏休みの研究課題などに活用いただければと思います。