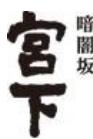


報道関係者各位

2014年7月配信



株式会社セリュックスホールディングス

PC・タブレット・スマホを通じて、いつでもどこでも気軽に日本文化を学べる webスクール「nippon labo（ニッポン ラボ）」 暗闇坂 宮下・宮下 大輔が講師を務めます

ジャパントラディショナルカルチャーラボ株式会社（代表：神森真理子 本社：東京都港区）が2014年6月9日（月）に開校したwebスクール「nippon labo（ニッポン ラボ）」にて、株式会社暗闇坂宮下（代表：大塚啓 本社：東京都港区）の宮下大輔が講師を務めます。

● 「nippon labo」とは

「nippon labo」は、PC・タブレット・スマホを通じて、いつでもどこでも気軽に日本文化を学ぶことができるwebスクール。

会員登録またはFacebookログイン後、映像で楽しく学べるレッスンがPC・タブレット・スマホを通じ、1レッスン（5分程度）、1コイン（500円）、ハイクオリティーな映像で繰り返し学ぶことができます。

「10品でわかる和食の魅力」「1人ができる！着物の着方・楽しみ方」「5分で学ぶ日本舞踊の基本」といったレッスンの他、今後さらに、書道・華道・和楽器・茶道などの日本文化を学べる新たなレッスンが開講予定です。

「nippon labo」 <http://nipponlabo.jp>

n i p p o n
| a b o

● 「10品でわかる和食の魅力」

宮下大輔が講師を務めるのは、「10品でわかる和食の魅力」。先付から甘味まで、四季を彩る和食10品をテーマに、作り方、こめられた思いを垣間みながら、和食の楽しみ方やその文化・魅力を学びます。旬の食材を通じ日本の季節の移ろい、「旬」を尊ぶ日本人の精神、和食の器など…和食の楽しみ方、その魅力を体感できるレッスンです。



10品でわかる和食の魅力



※予告編は無料にて視聴いただけます。

▼予告編

<http://nipponlabo.jp/lessons/detail.html?no=27>

宮下 大輔 プロフィール



料理人として厨房に立つ他、子供から大人まで幅広い世代にむけ「和食」の魅力を伝える料理教室・食育活動などを展開。飲食店の空間作りからフードメニューまで、トータルでコンサルティングを行う、飲食店プロデューサー。

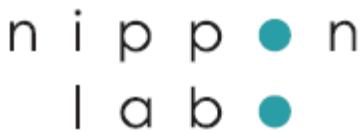
弱冠24歳にして「春秋」の開店にあたり、代表者として接客マネージメント等、全ての運営に携わる。その後、麻布十番に暗闇坂宮下を出店。現在では、暗闇坂宮下は、麻布十番、青山、神楽の3店舗を運営している。表参道ヒルズ内の洋食MIYASHITAなど、様々なレストランプロデュース、リーシングコンサルなどを手掛ける。

東京スカイツリー展望デッキレストラン「SkyRestaurant634」の総合プロデュースも行っており、最近では、飲食店を中心に、旅館や商業施設のプロデュースなど幅広い分野に活躍の場を広げている。

【ジャパントラディショナルカルチャーラボ株式会社】

日本文化の活性化・発展につながる事業を通じて、人々の生活を豊かにすることを目的とし、日本文化と様々な企業、団体、人、場所、モノとのコラボレーションを創造し、サービスを提供する企業。日本文化・芸術に関する企画・コンサルティング事業、和の婚礼・和物に関する情報サイト「和∞結(wamusubi)」の運営、webスクール事業を展開している。

URL: <http://jtcl.co.jp>

**▼nippon labo (ニッポン ラボ)**

<http://nipponlabo.jp>

▼nippon labo Facebookページ

<https://www.facebook.com/nipponlabo>

【「nippon labo」に関するお問い合わせ先】

ジャパントラディショナルカルチャーラボ株式会社 広報担当

E-mail: info@jtcl.co.jp

URL: <http://jtcl.co.jp/contact/>

<本件に関するお問合わせ先>

会 社 名： 株式会社 セリュックスホールディングス
所 在 地： 東京都港区芝5-13-15 芝三田森ビル8F
担 当 者： 企画広報担当 大沢 / 原野
連 絡 先： TEL 03-5418-7561
 FAX 03-5418-7570
 MAIL koho@celux.co.jp