



お米のこころを伝える

**むらせライス**

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

## プレスリリース

2017 年 7 月 14 日

報道関係者各位

むらせライスの公式通販 米ころ × 伊賀焼窯元 長谷園

# カラダの中から美しく。「食から始まる美容と健康」ワークショップ 開催のお知らせ

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（本社：神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）が運営する“むらせライスの公式通販 米ころ”は、2017 年 8 月 20 日（日）に「伊賀焼窯元 長谷園 東京店イガモノ」にて、ゲストスピーカーに料理研究家/食トータルデザイナーの「小野 孝予」氏を招き、長谷園 炊飯土鍋“かまどさん”との合同イベント“カラダの中から美しく。「食から始まる美容と健康」ワークショップ”を開催します。

ショップ名： むらせライスの公式通販「米ころ」

サイト URL： <http://komekokoro.jp>



長谷園の「かまどさん」で、“米ころ”で人気 No.1 の極上米「新潟県魚沼産コシヒカリ」と「国内産 二十五穀米」を炊いて、雑穀米と健康の関係などお米屋さんならではのお話と、長谷園からは「かまどさん」の使い方の他、「ヘルシー蒸し鍋」や「みそ汁鍋」の使い方をご案内します。

また、ゲストスピーカーに料理研究家/食トータルデザイナーの「小野 孝予」氏からカラダに嬉しいレシピや健康的に美しくなるための食のポイントなどをご案内します。

実演試食では「雑穀ごはん」にプラスして、カラダに嬉しい「ヘルシー蒸し鍋」や「カレー風味の味噌汁」、

「ライスグラノーラ入り米粉のパウンドケーキ」、「いちじくのコンポート」をご用意いたします。さらに“米  
こころ”から豪華プレゼントもご用意しています。

・・・・・・・・・・ 小野 孝予（料理研究家/食トータルデザイナー）・・・・・・・・・・



株式会社クオリア取締役社長。田崎真也氏に師事してソムリエ、きき酒師の資格を取得。料理学校、フード  
コーディネーター養成スクール、テーブルコーディネートスクールにて食全般に関する知識を深める。家庭  
料理をテーマにしたサロン形式の料理教室「クオリア」を主宰。日本文化の特徴である季節感、気配り、お  
もてなしの心を取り入れたアイデアで提案。教室へは延べ 3,000 人以上の生徒が訪れる。一方、ソムリエ、  
チーズプロフェッショナルとしてワインやチーズの講座も開催。WEB、雑誌のコラム執筆やレシピ紹介、  
企業へのレシピ開発も行なう。NHK 総合テレビ、ラジオ文化放送など様々なメディアにも出演。

・・・・・・・・・・ **ワークショップ概要** ・・・・・・・・・・

- 場所 : 長谷園 東京店イガモノ  
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿 1-22-27  
[https://www.igamono.co.jp/about/tokyo\\_igamono.html](https://www.igamono.co.jp/about/tokyo_igamono.html)
- 予約期間 : 2017 年 7 月 14 日（金）～ 2017 年 8 月 7 日（月）
- 予約申込 : むらせライスの公式通販「米こころ」のお問合せフォームにてご予約を承ります。
- 開催日時 : 2017 年 8 月 20 日（日）お昼の会 12:00～13:30  
2017 年 8 月 20 日（日）夕方の会 15:00～16:30
- 参加費 : 3,000 円
- ご予約制 : 各回 12 名様（着席スタイル）
- 持ち物 : 筆記用具・エプロン（任意）
- 特典 : ①むらせライス公式通販「米こころ」で利用できる 1,000 ポイント（1,000 円相当分）  
②むらせライス公式通販「米こころ」からのお土産

・・・・・・・・・・ **プログラム** ・・・・・・・・・・

・おいしいお米の研ぎ方・炊き方

- ・ かまどさんでの雑穀米の美味しい炊き方
- ・ ヘルシー蒸し鍋で作る「夏野菜の蒸し鍋、3種のソースを添えて」
- ・ みそ汁鍋で作る「カレー風味の味噌汁」
- ・ ビストロ鍋で作る「ライスグラノーラ入り米粉のパウンドケーキ」
- ・ みそ汁鍋で作る「いちじくのコンポート」

\*メニューは変更になる場合があります。

\*料理の実演をしながらご試食いただくスタイルです。

## .....ご予約方法.....

■ご予約方法： むらせライスの公式通販「米ころ」のお問合せフォームにてご予約を承ります。

<https://komekokoro.jp/apply.html?id=APPLY1>

- 1) 上記のURLにアクセスし、必要事項を記入。
- 2) お問合せフォームの「件名」欄に「ワークショップ」と記入。
- 3) 「お問い合わせ内容」欄に下記の内容を記入。
  - お昼の会をご希望の方：「お昼の会」と記入。
  - 夕方の会をご希望の方：「夕方の会」と記入。
  - ご家族・ご友人とご参加を希望の方は、お名前と「○人」と人数を記入。

※上記のお問合せフォームからのご予約となります。

※お電話でのご予約は出来ませんので、ご了承ください。

※応募多数の場合は抽選となります。ご了承ください。

■承り期間： 7月14日（金）～ 8月7日（月）

■ご予約確定： 8月10日（木）メールにてご予約確定のご案内をします。

### 《キャンセル料》

- ・ 7日前～前日のキャンセルの場合・・・参加費の50%
- ・ 当日のキャンセルの場合・・・参加費全額

.....

■お問い合わせ先： 株式会社むらせ 東京本部 米ころ担当  
【フリーダイヤル】0120-72-0088

【受付時間】 9 : 00～17 : 00（土日・祝祭日は除く）

■お問い合わせフォーム : <https://komekokoro.jp/apply.html?id=APPLY1>

**【株式会社むらせについて】**

本社 : 〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者 : 代表取締役 村瀬 慶太郎

創業 : 大正 1 5 年 1 1 月 3 日

資本金 : 3 億円

Tel : 046-827-0088 Fax : 046-822-5583 URL : <http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容 : 米穀の製造加工および販売

**■本件に関するお問い合わせ先**

株式会社むらせ 東京本部 オンラインショップ担当

Tel : 0120-72-0088 Fax : 03-3249-2676 Email : [shop@komekokoro.jp](mailto:shop@komekokoro.jp)