

# EATALK

Lunch = Lesson + Eat + Talk

## 昼活「ランチキャラバン」！ あなたの会社へシェフが“無料で”突撃！！ 1時間の昼休み、会社のキッチン、福利厚生、などの有効活用をサポート 2016年5月26日(木) プレス関係者様、総務ご担当者様対象 体験レッスンご招待のご案内

「ランチタイム内で料理教室が完結する」というユニークなコンセプトを掲げ、2012年にSHIBAURA HOUSE (東京都港区)でスタートして以来、活動を広げているEATALK (所在地:東京都千代田区、代表:THINK ABOUT EAT.LLC 里見浩子)と、アメリカン・ポーク(米国食肉輸出連合会、所在地:東京都港区)は、この度あらたなプロジェクト「LUNCH CARAVAN(ランチキャラバン)」をスタートすることになりましたのでご案内いたします。昼休みに企業内のキッチンを利用して1時間完結型の料理教室を無料で提供する画期的な試み。参加企業様の募集に先がけ、2016年5月26日(木)にプレス関係者さま、企業の総務ご担当者様を対象にした体験レッスンを開催いたします。



今回の新プロジェクト「LUNCH CARAVAN(ランチキャラバン)」は、忙しいからこそ時短料理を日々の献立に活かしてほしいという想いで多忙な女性をサポートする活動に賛同するアメリカン・ポーク(米国食肉輸出連合会)様のタイアップ協力を得て立ち上がります。実際に企業の福利厚生や部署を超えた交流の機会として利用されるケースも増加しており今後の需要も期待されます。

参加条件(※次頁参照)を満たす企業のキッチンで社員のみなさまを対象にランチタイムの1時間で料理教室を開催し、企業側にとっては福利厚生の活用や社員交流の場の提供ができ、社員側にとっては栄養バランスのとれたランチで午後に向けてリフレッシュで料理の腕もあげられ昼休みを有効活用できる、などの双方のメリットに貢献することを目指します。

ぜひ実際の流れと同様に開催する「LUNCH CARAVAN」体験レッスンにご参加ください。また、体験レッスンのほか、第一回目として2016年6月9日(木)に、株式会社SOU様(東京都港区)の料理を通じたチームビルディングにも取り組めるよう設計されたキッチンでも開催を予定しており、そちらでのご取材も受け付けいたします。

### ■ プレス関係者様、総務ご担当者様 対象

#### 「LUNCH CARAVAN-EATALK×アメリカン・ポーク」体験レッスンのご案内

[日 時] 2016年5月26日(木) ①11:00-12:00 ②12:00-13:00 ※同内容

[会 場] the C 地下1階 C-lounge(東京都千代田区内神田1-15-10)

[レッスンメニュー] 3品

アメリカン・ポークの低温ロースト 野菜と林檎のソース添え

＜アレンジメニュー＞

濃厚ラゲースソースパスタ

オレンジ、クルミのサラダ～ハチミツバルサミコドレッシング～



ご希望者多数の場合、プレス関係者様は取材していただける方を優先させていただきます。

インタビュー等のご要望がございましたら前後で調整いたしますので事前にお申し出ください。

媒体名(所属)、お名前、お電話番号、ご希望の時間帯(①or②)、ご取材の有無を以下までお知らせください。

株式会社SUZU PR COMPANY 鈴江恵子 suzue@suzu-pr.com

# EATALK

Lunch = Lesson + Eat + Talk



## EATALK

ランチタイムを利用した1時間完結型の料理教室「EATALK(イートーク)」は、昼休みを有効活用したいオフィス勤務のみなさまや、時短でおいしい手料理を作りたい地域のみなさまを主な対象とし、シェフから料理を習いその場で食べてレシピを持ち帰れるという、今までにはない新しい試みで活動しているプロジェクトです。単なる料理教室にとどまらず、開催地域に密着し、「食」を中心として交流の場としても機能するほか、企業様とのタイアップによる運営で参加者からのリアルな声をリターンするビジネスモデルを確立しています。



### [シェフ] KEITA (イタリア料理家)

茨城県出身。大学卒業後、イタリア料理の道へ。地元のレストラン勤務後、2003年渡伊。イタリア、ピエモンテ州ドモドッソラ「ristorante la stella」で約3年修行。帰国後は横浜の自宅料理教室 Casa Kをはじめ、都内各所にてイタリア料理講師として活動中。出張料理、企業などのレシピ開発、提案なども行う。著書に『イケ麺レシピ103』(エイ出版社)。



### [タイアップ] アメリカン・ポーク <https://www.americanmeat.jp/>

肥沃な大地で収穫された、栄養価の高い大豆とトウモロコシで育てられた肉質が魅力のアメリカン・ポーク。徹底的に管理されたチルド輸送で、アメリカから海を渡ってくる2週間で、じっくりしっかり熟成されて日本の食卓に並ぶときに食べごろをむかえている。だから、やわらかくてとってもジューシー、うまみ成分もたっぷり。アメリカからのごちそうポーク。是非、LUNCH CARAVANであなたの食卓にも。



### 里見浩子 / Hiroko Satomi

THINK ABOUT EAT代表。メニュー開発、パッケージデザイン、カフェブランドの立ち上げ、イベントの企画運営などを経験後、独立。現在は、忙しい日々の中で忘れがちな「食べる」の重要性や、「食べる」ことの楽しさを提案する『THINK ABOUT EAT』を立ち上げ、2012年にスタートしたランチタイムの1時間を使った料理教室『EATALK』の運営をはじめ、「食べる」にまつわるさまざまなイベントやコンテンツのディレクションを通して、「食」と「人」をつなぐ地域コミュニティづくりにも尽力している。

あなたの街に、会社へ、突撃ランチ！

## LUNCH CARAVAN

主催：EATALK × アメリカン・ポーク

オフィスのキッチンでランチタイムの1時間を使って、「無料で」お料理を「食べて」、「学び」ませんか？

#### ●参加条件

- ・キッチンがあり、そのまわりに10～15名程度が集まれるデモスペースがあること
- ・みんなで一同に食べられるスペース（机と椅子）があること
- ・全部で20～30名程度のみなさんに声をかけられること ※レッスンは複数回にわけて開催します。

<気になるレッスン内容は？>

料理経験ゼロでも絶対失敗しない！おもてなしにもびったりイタリアン

アメリカン・ポークの低温ローストの作り方と、そのローストを使ったアレンジメニュー2品を、プロの料理人から学べレシピをお持ち帰りいただけます。



### THINK ABOUT EAT

#### ●EATALKに関するお問い合わせ先

THINK ABOUT EAT.LLC 東京都千代田区内神田1-15-10-224 代表：里見浩子(Hiroko Satomi)  
HP：<http://thinkabouteat.jp/> <http://www.eatalk.jp/> TEL：070-6422-6561 MAIL：[info@eatalk.jp](mailto:info@eatalk.jp)



#### ●取材に関するお問い合わせ先

株式会社SUZU PR COMPANY 代表：鈴江恵子(Keiko Suzue)  
HP：<http://suzu-pr.com/> TEL：080-6390-8284 MAIL：[info@suzu-pr.com](mailto:info@suzu-pr.com)