



オフィスのキッチン、
活用しませんか？

food styling and photo by Mie

シェフが会社訪問し1時間で完結する料理教室 「ランチキャラバン〈無料〉」参加企業募集!

2017年は新メニューを追加し、2社限定で会場費も負担!!

「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）は、2016年度にアメリカン・ポーク（米国食肉輸出連合会）との共同企画として開催した「LUNCH CARAVAN（以下、ランチキャラバン）」を、好評により2017年度も開催いたします。

「ランチキャラバン」は、“忙しい現代人だからこそ時短料理を気軽に学び、日々の献立に活かしてほしい”というEATALKの想いのもと、企業のキッチンを利用し社員のみなさまを対象に、ランチタイムの1時間で料理教室を無料で開催するプロジェクトです。

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、社員側にとっては料理を習いながらバランスのとれたランチで昼休みを有効活用できる、など双方にメリットをもたらします。2016年度はアメリカン・ポークを使用するメニューで企業を訪問し、シェフが調理を通して商品の魅力を伝え、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いたしました。2017年度はイタリアンのおもてなし料理に加え、日常の食事に気軽に取り入れられる「常備菜」の新メニューも準備し、選択いただけるようになります。単なる料理教室にとどまらない「コミュニケーションツール」のひとつとして2017年度も「ランチキャラバン」に取り組んで参ります。

アメリカン・ポーク 肩ロースの薄切りを使った
「普段使いの常備菜」(写真左) **NEW**

基本料理 / マスタードポークとえのきのマリネ
アレンジ (2品) / 彩り野菜とアメリカン・ポークの
ケイジャンソテー、アメリカン・ポークとトマトの
サンラータン風味

アメリカン・ポーク 肩ロースのかたまり肉を使った
「おもてなし料理」(写真右)

基本料理 / 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 (2品) / 濃厚ラ
グーソースパスタ、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〜

EATALK
溜って、食べる
ランチはいかがが。?
(しかも、まとめて1時間!)

先着2社まで
会場費も負担!!

あなたの街に、会社へ、突撃ランチ!

LUNCH CARAVAN 概要

■応募条件

- ・東京都内、関東近県の企業
- ・合計20～30名程度の社員に声をかけられること

■会場条件

- ・自社内に10～15名程度が集まれるキッチン、テーブルと椅子があること

社内にキッチンがない場合はレンタルキッチンなどの利用も可能(会場費は別途)
本年度は特別に先着2社限定で会場費をランチキャラバン事務局が負担

■開催までの流れ

- ① 事務局 (info@eatalk.jp) にお問い合わせ
- ② スタッフがキッチンを拝見しお打ち合わせ
- ③ 6名程度のスタッフが伺いキャラバンを開催

■2016年実施企業

株式会社SOU様/ジー・オー・ビー株式会社様/サイエスト株式会社様/
日揮株式会社様/フィデリティ証券株式会社様



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)



Kaori (家庭料理研究家)

「オーガニックベース」、「チャマ マクロビオティックス」にてマクロビオティックを勉強した後、体に良いもの、手作りの大切さを伝えたいという思いから、会社を退職して料理講師へ。現在は、企業でのレッスン講師やレシピ開発、プライベートでのクッキングレッスンなどに携わる。

EATALK (イートーク)

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らず、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。http://www.eatalk.jp/

EATALK
溜って、食べる
ランチはいかがが。?
(しかも、まとめて1時間!)

アメリカン・ポーク (米国食肉輸出連合会)

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。アメリカから海を渡ってくる2週間の徹底的に管理されたチルド輸送で、じっくりじっくり熟成され、日本の食卓に並ぶときに食べごろをむかえます。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。アメリカ生まれのごちそうポークを是非、LUNCH CARAVANであなたの食卓にも。https://www.americanmeat.jp/



Soybeans
Nebraska Soybean Board

【LUNCH CARAVANに関するお問い合わせ先】

LUNCH CARAVAN 事務局 担当：里見 MAIL : info@eatalk.jp URL : http://www.eatalk.jp

運営：THINK ABOUT EAT.LLC 東京都千代田区内神田1-15-10-224 TEL:070-6422-6561 URL: http://thinkabouteat.jp

【取材・掲載に関するお問い合わせ先】 株式会社SUZU PR COMPANY 担当：鈴江 恵子 TEL : 080-6390-8284 MAIL : suzue@suzu-pr.com URL : http://suzu-pr.com