

Press Release

報道関係各位

「NHK カルチャー×ABC クッキングスタジオ」初のコラボ料理講座をオンラインで開催！

日本及びアジア、東南アジアに料理教室を展開する株式会社 ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 兼 CEO：志村なるみ、以下 ABC）は、株式会社 NHK 文化センター（本社：東京都港区南青山、代表取締役社長 田中剛志）が運営する NHK の放送番組制作のノウハウを生かしたカルチャーセンター「NHK カルチャー」と初のコラボ企画を開催いたします。ABC のクッキング・ブレッド・ケーキから大人気レシピを厳選し、8月28日（土）・9月11日（土）・10月2日（土）3日間限定で、こだわりのメニューをオンライン講座で配信。ABC インストラクターの楽しいレッスンをご自宅にお届けします。

■「NHK カルチャー×ABC クッキング」初のコラボ料理講座

※講座は zoom を使ったオンライン講座です。見逃し配信もございます。

【第1回】 8/28（土）10:30～11:30

私の料理法はもう古い?! 目からうろこの最新レシピ 「外カリッと&中ジューシーなから揚げ」

講師：ABC クッキングスタジオ 中小路 千秋子

鶏もも肉とむね肉の違いを学びながら、各部位にあった味つけと衣にして、2種類のから揚げを作ります。溶き衣・練り衣の違いがわかると、鶏肉以外の食材の揚げ物への応用もできるようになります。なぜそうするのか? を理解して調理するといつものメニューもひと味違ったおいしさに! 揚げ物は面倒だから、料理はできるから…という方こそ、ぜひ受講していただきたいです。一緒に豚肉の旨味をいかした豚汁も作ります。

メニュー：◆鶏もも肉とむね肉で作るから揚げ◆豚汁◆きんぴらごぼう

※から揚げと豚汁はデモンストレーションを行います。きんぴらごぼうは作り方のみご紹介します。



受講：NHK 文化センター会員・一般 5,000 円(税込み)

▼お申し込みはこちら

https://www.nhk-cul.co.jp/programs/program_1234498.html

【第2回】 9/11（土）10:30～11:30

ABC ブレッドコースの一番人気レシピ「塩バターロール」

講師：ABC クッキングスタジオ 土田 友美

ABC のブレッドコースで人気の「塩バターロール」を作ります。パン作りの主材料（粉、水、塩、イースト）に砂糖、バター、卵を加えた基本の配合。惣菜系、スイーツ系どちらにも相性の良い生地なので色々なアレンジも楽しめます。バターロールの成形は難しく思われがちですが、ポイントを押さえると上手に仕上がります！焼き上がったパンはバターの香りと岩塩の塩気がやみつきに。手作りパンを日常に、パンのある生活を始めましょう。（出来上がり 14cm 5 個）

※具材のアレンジ方法をご紹介します。



受講：NHK 文化センター会員・一般 5,000 円(税込み)

▼お申し込みはこちら

https://www.nhk-cul.co.jp/programs/program_1234501.html

【第3回】 10/2 (土) 10:30~11:30

ABC ケーキコース伝説のレシピ「濃厚抹茶のテリーヌ&ほうじ茶プリン」

講師：ABC クッキングスタジオ 浅田 友佳

ABC で大人気のため予約がとりにくく、伝説となったレシピ「濃厚抹茶のテリーヌ&ほうじ茶プリン」のレッスン。生チョコのような食感と味わいの、とっても濃厚なとろける抹茶のテリーヌ。余った卵黄でほうじ茶のプリンも作ります。

(出来上がり スリムパウンド型 (4.5×21×5.8cm) 1 台 / 3 個)



受講：NHK 文化センター会員・一般 5,000 円(税込み)

▼お申し込みはこちら

https://www.nhk-cul.co.jp/programs/program_1234502.html

■株式会社 NHK 文化センター

<https://www.nhk-cul.co.jp/>

1978年12月、生涯学習に対する関心が高まるなか、NHKの放送番組制作のノウハウを生かしたカルチャーセンターとして設立。1979年4月に東京・南青山に最初の教室を開講し、以来、年々全国に教室を開設。現在は、NHKカルチャーとしてブランド展開し、27か所の教室で受講生のみなさまに楽しんでいただける魅力ある講座の企画・運営をしています。

■株式会社 ABC Cooking Studio

<https://www.abc-cooking.co.jp/>

ABC クッキングスタジオは、国内に100スタジオ、海外に36スタジオを展開し、国内・海外会員約154万人を誇る世界最大級の料理教室（2021年4月時点）。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に36店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

会社概要

- 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役社長 兼 CEO：志村 なるみ
- 設 立：1987年4月
- 資本金：1,000万円
- 従業員数：2,712名（2021年4月1日時点）
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
- 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本リリースに関する問い合わせ先

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：中谷
〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
Email：koho@abc-cooking.co.jp TEL：03-5220-2566 FAX：03-5220-2414