



HAPPINESS CREATOR
NITOBE

NEWS RELEASE

学校法人 新渡戸文化学園



『賛否両論』 店主 笠原将弘シェフによる、『にとべごはん（給食）レシピ』のプレス向け見学会を開催いたします。

学校法人新渡戸文化学園（東京都中野区、理事長 平岩国泰）と一般社団法人全日本・食学会（東京都港区、理事長 協屋友詞）は、2022年2月から包括連携協定を締結しています。

現在まで、スターシェフコラボとして10人の有名シェフにお力添えいただき、レシピ開発を行ってきました。

この度、全日本・食学会の全面協力のもと、12月11日に、『賛否両論』の店主笠原将弘氏に『にとべごはん（給食）』のレシピ開発をしていただき、プレス限定の見学会を設けました。

プレス向け見学会のお知らせ

■とき：12月11日（水）
12:00～13:00（予定）

■ところ：新渡戸文化学園
新渡戸文化小学校
東高円寺キャンパス内

※予約をされた方は、当日正門の受付までお越しください。

※当日は、入場人員制限をしております完全予約制になります。
人数を制限させていただきますので、以下より必ずお申し込みの上、ご来場をお願いいたします。

※プレス1社につき、にとべごはん1食限定の喫食になります。
※笠原シェフの取材に関しては、15分程度の一括組み取材となります。ご了承ください。



<プロフィール>
笠原将弘（かさはら まさひろ）
料理人/日本料理「賛否両論」店主

新宿の有名日本料理屋で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独創的な感性で作る料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」を開店。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。

新渡戸文化学園は、全日本・食学会との包括連携協定により、「にとべごはん」（給食）の新たなレシピを開発する等、プロの料理人・シェフの方々と組んだ食にかかわるプロジェクトを推進中です。協定を機に、お互いが有する人的資源、知見及び情報等の効果的活用を図りながら、学校給食の質の向上、食に関する教育、SDGs及びその普及に資するよう、本学のフードサービスセンター、子ども園、小中高、アフタースクール、短大を接点として発展的に協働しております。

にとべごはん取材のご来場申し込みは、こちらのメールにて受け付けております。

【お問い合わせ先】学校法人 新渡戸文化学園 広報室 担当：鈴木、中ノ瀬

●TEL：03-3381-0196 ●mail：a_kouhou@nitobebunka.ac.jp

