

食が、
幸せを、
創る。



新企画
初開催

定員
30名
先着順

ニトベフードデザイン アカデミーとは

週末を中心に、新渡戸文化学園が考える「フードデザイン」の世界を体験できるプログラムを展開します。

「食が幸せをつくる」ことを幅広く発信し、調理だけでなく、食の大切さや本質的な価値を学べる機会を創出します。

地域の皆さまと共に創り上げる“共創”の場として、食を通じた新たなつながりと学びを育んでまいります。

有名シェフから、調理と、食の本質的価値を学ぶ120分

講師 野永 喜三夫 シェフ

『コールドスタートでグーです!』

簡単に、効率良く、見た目良く、美味しく作るには？
普段使いの食材が、メニューが、抜群のご馳走になる技を伝授。
合言葉は？ そう、「コールドスタートでグーです!」

食材を入れてから
加熱を開始する
時短で安全な
調理法!

献立

- ◎豚汁
- ◎鶏の照り焼き
- ◎土鍋ごはん
- ◎春キャベツ、ミニトマト

匠の技を間近で体感。実演+実践で、料理の本質を体得!

豚汁と鶏の照り焼きを、参加者の皆さまにも調理いただきます。



※食材の仕入れ状況により変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです



AJFA
全日本・食学会
ALL JAPAN
FOOD
ASSOCIATION

親子三代に渡り宮内庁への出入りを許された老舗名門店「日本橋ゆかり」三代目料理長。服部栄養専門学校卒業後、「株式会社 菊乃井」入社。オーナー村田吉弘氏のもとで修業を重ねる。2002年「料理の鉄人 JAPAN CUP」で総合優勝。大阪・関西万博では、チーム JAPAN として新しい味覚の世界を体験できるイベントに登壇。現在は、メディアや海外での活動など多方面に活躍中。

2026.

4.26日 11:30-13:30

新渡戸文化学園 NITOBEキッチン

【参加費】一般 5,000円 / 高校生・短大生 1,000円
(材料費・消費税・システム手数料込みの価格です)



お申込み締切
4.20日

新渡戸文化学園

東京都中野区本町6-38-1 TEL:03-3381-0196

当日は皆さまが十分お楽しみいただけますよう、先着30名に制限をかけてご案内させていただきます。事前お申込み制となっておりますので、右記QRコード内、学園HP(ピーティックス)よりお申込みください。

※受付での体温測定、手の消毒のご協力をお願いいたします。体調不良の方、体温が37.5度以上の方、咳やくしゃみが出る方の参加はご遠慮ください。※当日は、イベント風景を撮影させていただきますのでご了承ください。※個別のアレルギーに関しては対応はしかねますのでご了承ください。

こちらからお申込みは

