

【小学生対象】2023年8月6日（日）親子で楽しめる 「ホテルシェフ プレゼンツ！見て&聞いて&食べる！食育教室 2023」を開催

普段は入ることのできないホテルの厨房をシェフがご案内！
蝦夷鹿肉を使用した特別ミニコースを召し上がりながら、
ジビエに関するミニ講演で「食」について親子で学べます。

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）では、2023年8月6日に小学生対象の「ホテルシェフ プレゼンツ！見て&食べる！食育教室 2023」を開催いたします。

京王プラザホテル札幌のシェフたちが、日々触れている食材や食べることの楽しさ・大切さなど「食」の魅力を子どもたちに伝えたい、と昨年初めて開催しご好評をいただいた同イベント。今年は「テーブルに料理が運ばれてくるまで」というテーマのもと、生産者や調理過程など、裏側に焦点を当て「食」について親子で考えるイベントを開催いたします。

今回のイベントは、「食」に関して普段見られないものや体験する機会がないものに間近に触れ、「食べることの楽しさ」「いただく全ての命に感謝する気持ち」を育むことを目的としています。

食材をどのように扱っているのか、また安心して美味しく召し上がっていただくためにどのような設備で工夫を凝らしているのかなど、普段は目にする機会のない裏側を間近でご覧いただけます。さらに、美唄市で蝦夷鹿肉の処理・加工などを行う株式会社 Mt. の代表取締役 山本峻也様に「食」「命」について考える講演をしていただきます。普段何気なく口にしている肉が料理となって目の前に並ぶ過程を学んでいただけるとともに、狩猟免許をもつハンターの経験に基づいたお話を直接聞くことで、テレビや書籍で得る情報よりも現実のものとして「食」を感じていただけます。

お子様に夏休みは遊ぶだけではなく何か学びのあることを経験させたいという方、夏休みの自由研究のテーマを探しているというお子様に楽しんでいただけるイベントです。

- ◆開催日時：8月6日（日）11:00～14:00
- ◆料金：大人 おひとり様 5,000 円／小学生 おひとり様 3,000 円
（ミニコース、ソフトドリンク、税・サービス料込）

※10組様限定

- ◆内容：①【シェフがご案内！】ホテルの厨房見学
②【楽しく学んで食べてみよう！】テーブルマナー&ミニコース実食
③【ジビエって何？】親子で「食」について考えるミニ講演会

◆特典：シマエナガピンバッジ付き紙製コック帽、修了証書（お子様限定）

◆ご予約：2023年6月30日（金）11:00～

ホテルホームページにて受付開始

