

「塩」を上手く使いこなすことで、料理の腕前もアップ 塩の専門家が料理に合う「塩」を選んで料理教室に提供します 日本海水『料理教室サポート制度』開始

株式会社日本海水(本社 東京都中央区 社長 植岡佳樹)では、全国の料理教室を対象に自社商品の中から、調理する料理に最も合った「塩」を選び、商品を提供する「料理教室サポート制度」を2008年2月1日(金)から開始します。

毎日の生活に欠かせない「塩」は、料理の下ごしらえから味付けまで、主役にも、脇役にもなる存在です。「塩」は「粒の大きさ」「結晶の形状」「にがりの量」など種類も様々。また、「味付け」「保存性」「甘みを引き立てる」「麺類のコシを出す」などの「塩」の特長を知り、使用用途によって「塩」の種類を使い分ければ、料理の腕前もぐんと上がります。料理の腕前を上げるには、まず「塩の達人」になることが最初の一步。日本海水は、料理上手になりたい皆さんの応援をいたします。

日本海水は、赤穂、讃岐、小名浜の3工場で、お客様のニーズに合わせた多種多様な「塩」を製造しています。国内で製造される50%以上の塩をこの3工場で作っています。また、厳しい品質基準に沿った、安心・安全で美味しい塩を常に製造しています。



日本海水 HP で応募を受け付けます
<http://www.nihonkaisui.co.jp>

〔実施概要〕

- ・実施時期 : 2008年2月1日(金)～
- ・実施内容 : 全国の料理教室を対象に、料理で使用する「塩」を提供します
料理に最適な「塩」を日本海水が選定します。
受講者の皆さんには、日本海水商品もしくは、サンプル品などをプレゼントいたします。
- ・応募方法 : WEBサイト (<http://www.nihonkaisui.co.jp>) にある、
申込み用紙を出力し必要事項を記入しFAXもしくは郵送で応募
必要事項 教室名(教室の概要) 料理名 受講生徒数 授業実施日
担当者氏名 〒・住所 TEL e-mail
- ・応募条件:料理教室を主宰していること(教室の規模は問いません)
お申込み内容を検討の上、ご提供の有無をご連絡させていただきます。
料理教室実施風景の取材・撮影、アンケートのお願いする場合がございます。

【本件に関する問合せ先】

日本海水広報代理 (株)インテグレートコミュニケーションズ
〒107-0062 東京都港区南青山 5-11-1 桜井ビル 6F
TEL:03-5464-2046 FAX:03-5464-2076

担当:村山(amurayama@integrate-com.co.jp)、田畑(atabata@integrate-com.co.jp)