

2022年11月14日

博多リバーラインモール by TAKASHIMAYA



ショールームを活用した、ライフスタイル提案イベントを初開催！  
**「料理研究家SHIMAさんが作る、お手軽料理とワイン探索会」**  
 11月27日(日) 11:00～、15:00～

8月2日(火)に地下1階にオープンした「サンワカンパニー福岡ショールーム」。美術館のように気軽に足を運べるアーティスティックなショールームが好評です。11月27日(日)は、ショールーム内の最新システムキッチン「グラッドLX」を使い、毎日の暮らしを楽しむヒントを提案するイベントを初開催します。

今回は、料理研究家SHIMA(藤本志麻)さんを講師に迎え、地下2階の「ワインショップ・エノテカ」とのコラボで実施。SHIMAさんがワインに合う一品料理を3種類実演し試食を提供、ご希望の方はエノテカがそれぞれのお料理に合わせてセレクトしたワインと共に味わえます。料理とワインのペアリングを楽しむだけでなく、料理をおいしく作るコツやワインについてリラックスした雰囲気の中で学べます。参加者にはレシピも配布。また、実演の様子はサンワカンパニー公式Instagramで生配信を予定しています。(https://instagram.com/sanwacompany/)

■料理研究家SHIMAさんが作る  
 お手軽料理とワイン探索会

[日程] 11月27日(日)

①11:00～13:00(実演は11:30～)

②15:00～17:00(実演は15:30～)

[場所] サンワカンパニー福岡ショールーム(地下1階)

[定員] 各回30名限定

[参加費] 無料

※ワインは別途有料で提供

「3グラスワインセット(スパークリング1種、赤2種 各30ml)」500円(税込)

[申し込み] 事前予約なし。当日先着順

[問い合わせ] 092-283-3512

※20歳未満の方および車、バイク、自転車等の運転を予定されている方へのワインの提供はできません。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止策をとり開催します。



実演可能なキッチンを完備したショールームは全国で福岡のみ。ショールームをキッチンスタジオのように活用し、情報発信する新たな取り組みにも注目！

◇講師

SHIMA(藤本志麻)

料理研究家、フードディレクター、料理YouTuber。福岡在住。

映像エディターから料理研究家に転身。メディアや食品メーカーなどのレシピ開発、食のコラム、料理教室などを展開。映像業界経験を活かし、フードコーディネーター、スタイリングなども担当。野菜やスパイスを使った料理、食材アレンジ、魔法の味付け技、合わせダレ、おつまみなど気負わず作れるお役立ちレシピとアイデアが得意。



《取材等に関するお問合せ先》

①博多リバーラインモール by TAKASHIMAYA PR担当会社(キナックス) / 担当:中(なか)、松田

TEL 092-762-4141 (中携帯 080-1761-4805) E-mail [y.naka@pprp.work](mailto:y.naka@pprp.work) [k.matsuda@pprp.work](mailto:k.matsuda@pprp.work)

②博多リバーラインモール by TAKASHIMAYA 営業・広報 / 担当:木岡、古賀

TEL 092-271-1021 E-mail [hirohiko.kioka@toshin-dev.co.jp](mailto:hirohiko.kioka@toshin-dev.co.jp) [yoko.koga@toshin-dev.co.jp](mailto:yoko.koga@toshin-dev.co.jp)