

料理出版社が本気で運営する料理教室が 1 周年！ オレンジページ「コトラボ阿佐ヶ谷」の隠れた人気講座

さまざまなジャンルの料理本を出版している株式会社オレンジページ(東京都港区)が、〈料理〉の体験型施設として初めて手がけた常設料理教室「コトラボ阿佐ヶ谷」が 1 周年を迎えました。試行錯誤を繰り返しながら、東京・阿佐ヶ谷の街に新しい流れを生みつつある料理教室の現在とは？



ライフスタイル & クッキングスタジオ コトラボ阿佐ヶ谷

■デイリーからおもてなしレシピまで、1 年間で 980 以上の講座を開催！

「コトラボ阿佐ヶ谷」は JR 阿佐ヶ谷駅の商業施設「ビーンズ阿佐ヶ谷」内で 2017 年 7 月 25 日からスタートした料理教室。テレビ・雑誌でおなじみの人気料理家に少人数(最大 16 名)で習うことができるプライベートサロンのようなレッスンや、毎日の献立に役立つ作り置きメニューレッスンなど、料理出版社ならではの人脉やノウハウを生かした講座はオープン当初から変わらぬ人気です。一方で、新しい発見や体験がある「食」にまつわる講座や、地元との交流から生まれた地域密着型講座も話題になっています。口コミでリピーターが増え、予約開始と同時に満席になることも！

コトラボ阿佐ヶ谷 www.coto-lab.com

東京都杉並区阿佐谷南 2 丁目 42 ビーンズ阿佐ヶ谷

年会費不要、講座ごとに申し込みます

コトラボ阿佐ヶ谷だから「できる！」 隠れた人気講座がこちら

■阿佐ヶ谷で〈世界の食〉を体験できる！ ワールドワイドで刺激的な講座の数々
食で世界を旅している気分になれる……そんな食への好奇心を満たしてくれる講座が人気です。
年に何度も海外へ足を運び、現地の料理を研究している講師をアサイン。その土地の最新事情
や旅のエピソードとともに披露される各国のレシピの数々。とても刺激的な講座となっています。



左／世界を旅してその土地の菓子を食べ歩き、再現した味を日本で伝えている「郷土菓子研究社」の林周作さん。
イギリスから帰ったばかりの講座では、レモン果汁たっぷりの「レモンドリズル」とメレンゲ菓子「パプロヴァ」を再現
右／音楽評論家、DJ としてラジオのレギュラー番組を持つサラーム海上さんは、もう1つの顔・中東料理研究家と
しても定期的にワークショップを開催しています。人気メニューはイスラエルの「ホモス」(ひよこ豆のディップ)

～世界の食を体験できる講座 今後の予定～

料理研究家・栗山真由美さんのポルトガル料理、江古田の人気店店主・足立由美子さんのベトナム料理、
料理研究家・丸山久美さんのスペイン家庭料理、シャンカール・ノグチさんのインドカレー料理 etc.

■人気のお店の味を家庭で再現できる！ シェフ本人によるスペシャル講座

コトラボ阿佐ヶ谷のある東京・阿佐ヶ谷には食の名店が多数あり、それらのお店のシェフに直接教
わることができる特別講座は、毎回あっという間に予約がいっぱいになる人気ぶりです。コトラボ
スタッフが実際に地元のお店に通い交流することで実現した、他にはない魅力のプログラムです。



左／あんかけ焼きそば、シュウマイなど、中華料理店「オトノハ」の人気メニューのレシピを教われるとお店の常連
さんも多数参加。シェフの柁野正史さんが、プロならではの技を惜しみなく伝授し、白熱した講座となりました

右／15年以上続く老舗トルコ料理店「イズミル」の料理教室をコトラボ阿佐ヶ谷で初開催！ トルコ調理士協会日
本代表でもあるシェフのエリフ・アガフルさんが、家庭の調理器具で本場の味を再現しました

【TOPICS】 杉並区の阿佐谷セタまつりにあわせ、初のインバウンド講座を開催！

「EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO」(※1)と連携し、阿佐谷セタまつり(8月3日～7日開催)に訪れる外国人観光客に向けた料理教室をコラボ阿佐ヶ谷で開催しました。

開催日8月5日の「発酵の日」にちなみ、海外でも関心が高まっている発酵食品「糀」をテーマに、こうじ料理研究家・浅利定栄さん(※2)が手まりずしと糀ピクルスのレシピを紹介。講座はすべて英語で行われ、日本の食文化に興味のある参加者のみなさんは大満足されていました。



「EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO」(<http://experience-suginami.tokyo/>)と「LIVE JAPAN PERFECTGUIDE」(<https://livejapan.com/ja/>)にて参加者を募集。当日は4講座に計22名が参加。糀についてのレクチャーを受けたあと、全員で手まりずし作り挑戦。そのあとは、試食しながら参加者同士、交流を楽しみました。

※1 EXPERIENCE SUGINAMI TOKYO

「なみじゃない、杉並」を合言葉に、杉並区の観光情報を発信している英語サイト

※2 浅利定栄(あさりじょうえい)

宮崎大学医学部看護学科卒業後、2011年から約2年間、南米パラグアイで看護師として活動。帰国後は「糀屋本店」の仕事に加わり、「こうじ屋アンバサダー」の役割を担って、世界各地で糀の普及活動を行う。

2016年イタリア食科学大学大学院修士課程修了。現在は「こうじ料理研究家」として定期的に講座を開催。2018年7月に「糀屋本店」9代目・浅利妙峰さん(母)との初の共著『麹パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ』(<http://www.orange-page.net/books/1249>)を弊社から上梓。

コラボ阿佐ヶ谷 1周年を記念して、LINE@をスタート！

このたびLINE@のサービスを新たにスタートしました。ピックアップ講座やお得な情報をタイムリーに配信中。ただいま【友だち追加で登録+店舗ご来店】で「サラヤ ヤシノミ洗剤」(200ml ボトル)を先着1,000名の方にプレゼントするキャンペーンを実施しています(なくなり次第終了となります)。登録に関して詳細はこちら→ <https://www.coto-lab.com/news/line> をはじめました！

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ

広報室 遠藤 press@orange-page.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434

【3/3】