

おいしさ、けんこう、  
つぎつぎ、わくわく。))



# Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 プライム市場コード番号 2908 発信日:2023 年 1 月 19 日

## ミシュランガイド東京 2020～2023 一つ星掲載店 「sio」オーナーシェフ鳥羽周作さんによる オンライン「一つ星料理教室 #おうちでsio」を開催 — 鳥羽シェフと、ふじっ子(塩こんぶ)を用いた無限パスタを作ろう! —

フジッコ株式会社(本社:神戸市中央区/代表取締役社長執行役員:福井正一)は、2月12日(日)に、東京FFセンター(所在地:東京都文京区)キッチンスタジオで、ミシュランガイド東京2020～2023一つ星掲載店「sio」オーナーシェフ鳥羽周作さんをお迎えし、オンラインで「一つ星料理教室 #おうちでsio」を開催します。



「sio」オーナーシェフ鳥羽周作さん

### ■オンラインで「一つ星料理教室 #おうちでsio」開催概要

コロナ禍で、わたしたちの生活や価値観は大きく変化しました。

「sio」でも、2020年4月、東京都内に発令された緊急事態宣言により、営業を自粛せざるを得ない時期があったといえます。そのような未曾有の事態で、鳥羽シェフが気づいたこと、想像したこと、チャレンジしたことなども詳しく伺いながら、おいしいお料理の作り方を学びます。

#### 1 開催日時

2023年2月12日(日) 11:00～12:30

#### 2 開催方法

オンライン (Zoom) (100名) (先着順)

\*お申し込みいただいた方に、視聴用のURL及びレシピをお知らせします。

#### 3 参加費用

無料

#### 4 お申し込み

<https://fujicco-form.com/fujicco-cookingclass/> (2月8日(水)締切)

■「sio」オーナーシェフ 鳥羽周作（とば しゅうさく）さん プロフィール  
sio株式会社 / シズる株式会社 代表取締役。

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。  
2018年「sio」をオープン。

同店は、ミランガイド東京 2020 から 4年連続一つ星を獲得。

現在、「sio」「Hotel's」「o/sio」「o/sio FUKUOKA」「パーラー大箸」

「崧つね」「ザ・ニューワールド」「おいしいパスタ」と8店舗を展開。

書籍 / YouTube / SNSなどで公開するレシピや、フードプロデュースなど、レストランの枠を超えて  
様々な手段で「おいしい」を届けている。モットーは『幸せの分母を増やす』。



■イベント開催のきっかけ

鳥羽シェフのTwitter投稿がきっかけです。

<https://twitter.com/pirlo050505/status/1571815211996446720>

コロナ禍で、営業を自粛する中、「お客様は今、何を求めているだろう？」に徹底的に向き合い、お店で提供しているお料理を、お客様に自宅で作ってもらい、食べてもらおうという試み、その名も「#おうちでsio」。このハッシュタグを用いて、鳥羽シェフが、ふじっ子（塩こんぶ）を用いた、「無限パスタ」の投稿を行いました。

この投稿を見たフジッコのPR担当が、鳥羽シェフの料理への向き合い方などに共感し、直接DMでイベントの開催を打診し、今回の開催に至りました。

	<p><b>ふじっ子（塩こんぶ）</b></p>
	<p>「これひとつで、カンタンにお料理の味付けが完成する“スーパー調味料”」 昆布のうま味、しょうゆの風味、砂糖の甘味、塩味がバランスよく合わさり、ふっくらやわらかでまるやかな味わいです。 おにぎり、お茶漬けはもちろん、炒め物やサラダなどの味付けに使えば、さっと手軽に美味しいお料理が出来上がり！</p>

■フジッコの企業理念等

フジッコでは、「自然の恵みに感謝し 美味しさを革新しつづけ全ての人々を元気で幸せにする 健康創造企業を目指します」を企業理念の基本に据え、「おいしさ、けんこう、つぎつぎ、わくわく。」というコーポレートスローガンには、たゆみない研究開発と時代の先を見据えた商品づくりで、日本の伝統食から世界の長寿食、さらにその先を目指し、安心、安全で、いつも新たな発見のある食生活を提案することを目指しています。

<https://www.fujicco.co.jp/>

【お問い合わせ先】

フジッコ株式会社 コア事業本部 デザイン調査PR部（PR担当）豊田

TEL：078-303-5916 ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>