



米国食肉輸出連合会

2007年9月4日

プレスリリース訂正のお知らせ

8月31日付けで配信いたしました「～アメリカン・ポーク料理教室～
イタリアンの巨匠 エノテカ ピンキオーリ 辻総料理長から学ぶおもてなし
料理、アメリカン・ポークレシピ」の募集告知リリースにつきまして、実施概要に変更
がございましたので、お詫びして訂正いたします。

訂正版を送信いたしますので、先にお送りしたプレスリリースと差し替えをお願い致しま
す。訂正箇所は以下の通りです。

実施概要

参加費 (正)500 円

(誤)1,000 円

訂正版



米国食肉輸出連合会

< 報道関係者各位 >

参加者募集告知のお願い

2007年9月4日

～アメリカン・ポーク料理教室～
「イタリアンの巨匠 エノテカ ピンキオーリ 辻総料理長から学ぶおもてなし料理、
アメリカン・ポーク レシピ」
10月、渋谷で開催するイベントの参加者募集

米国食肉輸出連合会(USMEF <http://www.americanmeat.jp/>)は、10月15日(月)、ベターホーム協会渋谷教室(東京都渋谷区渋谷1-15-12)におきまして、「アメリカン・ポーク料理教室 ～イタリアンの巨匠 エノテカ ピンキオーリ 辻総料理長から学ぶおもてなし料理、アメリカン・ポーク レシピ～」を開催いたします。

つきましては、このイベントへの参加者を32名募集いたしたく、募集告知掲載につきましてご検討のほどお願いいたします。

(詳細は別紙参照)

USMEFでは、アメリカン・ポークの魅力を知ってもらい、日常的にメニューに取り入れていただくため、一般の方を対象とした料理教室を全国で実施しています。今回は、エノテカ ピンキオーリの辻智一(つじ としかず)総料理長を講師に迎えます。

辻総料理長は、辻調理師専門学校を卒業後、兵庫県のフランス料理、イタリア料理店で経験をつんだ後、85年に渡伊し3年間滞在。内、フィレンツェ「エノテカ・ピンキオーリ」で2年間修行。帰国後、名古屋「よし川エノテカ」を経て、92年、東京「エノテカ・ピンキオーリ」開店にあたり総料理長に就任し、以来16年間同職を務めている日本のイタリアンを代表するシェフです。

料理教室当日は辻総料理長ご自身により、調理デモンストレーションをしていただき、その後、参加者の皆様で同レシピを調理・ご試食いただきます。

参加ご希望の方は下記の要項をご覧ください、ご応募ください。

是非、貴媒体での参加者募集のご紹介を検討お願いいたします。

RISTORANTE
ENOTECA PINCHIORRI
FLORENCE TOKYO

上:エノテカ ピンキオーリ ロゴ

右:辻 智一 総料理長



< アメリカン・ポーク料理教室 開催概要 >

タイトル:「アメリカン・ポーク料理教室

～ 辻さんから学ぶおもてなし料理、アメリカン・ポークレシピ～」

内 容: 辻総料理長によるデモンストレーションと調理指導、実習および試食

日 時: 2007年10月15日(月) 11:30～14:00

会 場: ベターホーム協会渋谷教室

主 催: 米国食肉輸出連合会 (USMEF)

募集人数: 32名

参加費: ¥500(消費税込、材料費として、おみやげ付)

応募方法: FAX または、ウェブサイトで申し込み

お申込のご本人様含め1組4名までとし、参加希望日、参加者氏名・年齢(いずれも全員分)

住所・電話・FAX または Eメールアドレス(代表者の方)、ご覧になった媒体名を明記して FAX または、下記ウェブサイトより応募。

FAX の宛先: アメリカン・ポーク イベント 事務局 FAX 03-3486-8887

ウェブサイト: <http://www.americanmeat.jp/>

締切: 10月8日(月)必着

・なお、いただいた個人情報、参加者の方へのご案内以外の目的では使用いたしません

当選発表: 応募者多数の場合は、抽選とし10月10日(水)までに代表者の方に FAX またはメールにてご連絡



< 記事中にご掲載頂く場合、一般の方からのお問い合わせ先 >

アメリカン・ポーク イベント 事務局 TEL 03-3486-8887 (自動音声対応)

～ この件に関するメディアからのお問い合わせ ～

米国食肉輸出連合会 広報代行

(株)ブラップジャパン 新井/堀越

TEL: 03-3486-7131 FAX: 03-3499-4125