

この度、このコラムにThe J Team (株) 関西オフィスとして参加させていただく事になりました。

以後、よろしゅうお頼申します。

という事で、関西発の話題をお届けしてまいります。

**脚光を浴びる世界無形文化遺産に登録された「和食」**

日本人の伝統的な食文化「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録されたことは、皆様よくご存知かと。今や世界的に脚光を浴びる事になった「和食」文化。MICEにおいても、そんな和食をぜひ日本で味わいたいというご要望は以前より増してくるような予感がしますが～。

京都と言えば京懐石。ミシュランで星を取った老舗が多数ある事でも知られていますが、今回はもう少し気軽に日本の家庭料理を体験できちゃうプログラムを紹介します。

2014年4月、新しくJapanese cooking school for international travelers'が産声を上げました。その名は「Cooking Sun」。京の町家を活かしたスタジオ(キッチン)で料理体験ができる施設です。英語が堪能なスタッフとコミュニケーション取りながら、弁当、寿司、割烹、デザート等々、色々なシーンに使える和食料理体験ができます。Halal Classなんかもありますよ。もちろんチームビルディング・プログラムとしても活用可能。

ご紹介したCooking Sun以外にも外国人向けの料理体験教室を運営されている施設はあります。これらのプログラムをMICEプログラムに組

鱧の散歩 1



み込む事でプログラムに変化を付けるなど、魅力あるコンテンツとなり得るのでは。皆様と一緒に、「いただきます！」

**THE GARDEN ORIENTAL OSAKAオープン**

2014年11月にオープンしたザ・ガーデン・オリエンタル大阪。先般、その内覧会に行ってきました。

よく似た名前のレストランが京都にありましたよね。同じ運営会社が今度は大阪のど真ん中、大阪城の傍にある旧大阪市公館を活用し誕生させました。

旧大阪市公館といえば、大阪市の迎賓館として、昭和の名建築家 竹腰健造氏が手掛けた洋館を中心に、

約4,000坪の敷地に広がる芝生と庭園美が有名。解放感抜群のミュージックホールやガーデンでのパーティ、また専用バルコニーを完備したバンケットホールなど、趣向を凝らしたパーティが開催可能。

大阪の新たなユニーク・ベニューとして脚光を浴びる事間違いなし。皆様、ぜひご活用を。



**鱧？**

コラム・タイトルの「鱧(ハモ)の散歩」。鱧？何と読むねん！「ハモ」やんか。

そう、鱧の産地として有名な大阪湾。この鱧は非常に生命力が強く、その昔、内陸地である京都まで生きてたまま輸送ができたことから、京料理の食材として取り入れられたとか。

関西以外の方には余り馴染みがない食材かと思いますが、大阪、京都の夏の旬として、ぜひ来夏はご賞味あれ。

そんな由縁もあり、関西発コラムのタイトルとして選定しました。ほな、さいなら。。。。

THE J TEAM 株式会社  
関西オフィス AOI  
kansai@thejteam.jp

