気仙沼市
pressrelease

記者発表資料
平成３１年４月２６日（金）
産業部水産課（加工振興係）
担当：熊谷（２９－６７８８）

# 「クッキングスタジオ開所式」を開催します

■新魚市場Ｃ棟２階に整備した「クッキングスタジオ」の開所式を開催します。

■開所式に引き続き，気仙沼市出身で料理人として活躍中の有限会社ちばき屋代表取締役社長千葉憲二氏をお迎えし，講演会と調理実演会を実施していただきます。

■講演会並びに調理実演会の参加者を募集します。

■クッキングスタジオの整備概要については，裏面のとおりです。

**【開所式等の概要】**

１　開 催 日　　令和元年５月１８日（土）
２　内　　容
（１）開 所 式　13 時 30 分～13 時 50 分〔場所：クッキングスタジオ前〕
　　市長，来賓挨拶，来賓紹介，テープカットを行います。
（２）講 演 会　14 時 00 分～14 時 40 分〔場所：水産振興センター第３・４研修室〕
　　講　師：ちばき屋（葛西・仙台・五所川原・福岡）／
　　まかないきいち（銀座・赤坂）／かもめ食堂（気仙沼）
　　店主　千葉　憲二（ちば けんじ）氏
　　演　題：「ふるさと気仙沼と食（仮題）」
（３）調理実演　15 時 00 分～16 時 30 分〔場所：クッキングスタジオ〕
　　「メカジキ」と「アイナメ」を利用した調理の実演を予定しています。
３　定　　員　　４０人（講演会並びに調理実演）
４　参 加 費　　無　料
５　申込方法　　下記あて「電話」または「ファックス（任意様式）」でお申込み下さい。
　　※住所・氏名・年齢・性別・連絡先をお伝え下さい。
６　申込期間　　５月７日（火）から５月１４日（火）まで
　　（定員になり次第，申込の受付を終了させていただきます。）

【申込・問い合わせ先】
クッキングスタジオ事務室　　電話兼ＦＡＸ：0226-29-6788
気仙沼市産業部水産課　　電話：0226-22-3435　ＦＡＸ：0226-22-8884
E-mail：suisan@kesennuma.miyagi.jp

【クッキングスタジオ整備概要】

◆所 在 地：気仙沼市魚市場前８番２５号（新魚市場Ｃ棟２階）

◆面　　積：２０１㎡〔スタジオ：185 ㎡，パントリー：16 ㎡〕

◆収容人員：２５名

◆主な設備

| | | | |
|---|---|---|---|
| 調理台（講師用） | １ | 調理台（受講者用） | １２ |
| 可動式テーブル | ３ | 講師用テーブル・ＰＣ | 各１ |
| ダイニングテーブル | ４ | ダイニングチェアー | ２４ |
| ウッドデッキ用テーブル | ６ | ウッドデッキ用チェアー | ２４ |
| 電子黒板 | １ | 大型モニター | ２ |

◆主な備品・調理器具

| | | | |
|---|---|---|---|
| 冷蔵庫（業務用・家庭用） | 各１ | 殺菌庫，洗濯機 | 各１ |
| 食器棚 | ５ | 卓上ＩＨコンロ | ３ |
| 炊飯器（10 合炊） | １ | 炊飯器（5.5 合炊） | ６ |
| フードプロセッサー | ７ | ミキサー | ７ |
| 片手鍋（16・20 ㎝） | 各１３ | 煮込み鍋（27 ㎝） | １３ |
| 蒸し器（29 ㎝/2 段） | ７ | 圧力鍋（3Ｌ） | ７ |
| フライパン（20・28 ㎝） | 各１３ | 玉子焼 | １３ |
| 天ぷら鍋（22 ㎝） | １３ | 柳刃包丁（刃渡り 21 ㎝） | １３ |
| 三徳包丁（刃渡り 18 ㎝） | １３ | 出刃包丁（刃渡り 18 ㎝） | １３ |
| まな板（42 ㎝） | １３ | まな板（72 ㎝） | １３ |
| ボール（21・24・30 ㎝） | 各１３ | 耐熱ボール（23 ㎝） | １３ |
| ザル（25・31 ㎝） | 各１３ | バット（29・40 ㎝） | 各１３ |
| 刷毛・めん棒 | 各１３ | すり鉢・すりこぎ棒 | 各１３ |
| デジタルはかり（3 kg） | １３ | デジタル温度計 | １３ |
| タイマー | １３ | 塩分計 | １３ |

※調理台には，ＩＨコンロ（３口）・グリル・オーブンレンジがあります。

※可動式テーブルは，車椅子で使用できます。

※講師用調理台直上カメラにより，手元を大型モニターに投影できます。

※食器類は，用途別（和・洋・中）に揃えています。

〔参考〕クッキングスタジオ使用料

午前８時３０分から午後５時まで　　１時間につき　１，０８０円

午後５時から午後９時まで　　１時間につき　１，３５０円

千葉憲二氏　プロフィール

1951 年　　宮城県気仙沼生まれ

1969 年　　18 歳まで気仙沼で過ごし横浜商科大学入学

1973 年　　大学卒業後、東京・京橋の日本料理『ざくろ』入社

1976 年　　熱海の料亭 『小いずみ』 にて２年間修行(出向)

1979 年　　『ざくろ』 副料理長に就任(当時 29 歳)

1986 年　　銀座 『江島』 料理長として再スタートし(当時 34 歳)、
37 歳で総料理長に就任

1992 年　　ラーメン専門店『ちばき屋』葛西本店をオープン

2007 年　　一般社団法人日本ラーメン協会 初代理事長に就任（2015 年まで）

2010 年　　日本料理店『銀座きいち』をオープン

2016 年　　『銀座きいち』赤坂店を東京ガーデンテラス紀尾井町にオープン

2018 年　　フランス政府承認、世界 165 ヶ国の上位ランキング 1000 店を
決める「ラ・リスト La Liste」に『銀座きいち』が選出される