

HOTEL the M
INNSOMNIA
akasaka

報道関係者各位

2017年3月22日

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ
ホテル・ザ・エム インソムニア 赤坂で女性限定の春の料理イベントを開催！
～美人料理家に教わる！インスタ映えする春のおしゃれレシピ！～

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(所在地:東京都港区、代表取締役社長:井上 理)が運営するホテル・ザ・エム インソムニア 赤坂(所在地:東京都港区、以下、インソムニア 赤坂)では、外出が増えるこれからの季節に活用できる「インスタ映えする春のおしゃれレシピ」をテーマに、本年4月15日に料理イベントを開催いたします。

当イベントでは、フードコーディネーターの永倉いちず先生をお招きし、カラフルな手まり寿司など春の食材を使用した季節感ある華やかなメニューを教えていただきます。暖くなるこれからの季節、アウトドアにも活用でき、SNS映え抜群のメニューとなっております。キレイにみえる料理の盛り付けのコツやテクニックなど、ホームパーティのおもてなし料理としても役立つ情報が詰まったイベントです。また、作った料理はその場でお召しあがりいただけます。

会場は、赤坂駅から徒歩1分のインソムニア 赤坂にあるキッチン&ダイニング「キッチンドリンク」。女性限定で、時間は午前・午後の二部制となっております。

インソムニア 赤坂では、これからも赤坂を象徴するホテルとして、さまざまなイベントを展開していく予定です。

【女性限定】美人料理家に教わる！インスタ映えする春のおしゃれレシピ！概要

会場:ホテル・ザ・エム インソムニア 赤坂 2階 キッチンドリンク

〒107-0052 東京都港区赤坂 2-14-14

TEL:03-3568-3456

開催日:2017年4月15日(土)

① 第一部 : 11:00～13:30 (定員 7名)

② 第二部 : 15:00～17:30 (定員 7名)

参加費:7,000円(税込)

人数:最低遂行人数7名(各時間帯)

申込方法:オンライン専用申し込みフォームのみの受付となります。



会場:キッチンドリンク

右記 URL にて <http://ptix.co/2mr1b1L>

申込締め切り:4月7日(金)

イベント内容:フードコーディネーター永倉先生による料理教室、その他メニュー2品

メニュー内容:

- ・カラフル手まり寿司 9 種
- ・自家製ローストビーフ
- ・菜の花のきな粉和え

食後には 1F カフェ「ウニール」のコーヒー付き



手まり寿司イメージ画像



講師:永倉いちず

フードデザイナー、フードコーディネーター、栄養士、料理研究家。

大学家政学部卒業後、料理の道へ。栄養士の資格を生かして保育園に勤務。現代の子供の食事情を目の当たりにし、ココロもカラダも豊かになる給食作りと親子の食育、乳幼児のアレルギー食に力を入れる。その後、企業の商品開発・メニュー開発に携わり、栄養士としての知識を取り入れた様々なメニューを世に送り出す。カフェ立ち上げを経験し、空間と料理と食材へのこだわりをより深める。現在は、専門学校での専任講師の他に、新聞や雑誌、飲食店のコンサルタントやプロデューサー、料理教室、企業のメニュー開発など幅広い分野で活動中。

<http://www.oneplate-labo.com>

■会場について

所在地:東京都港区赤坂 2-14-14 ホテル・ザ・エム赤坂 インソムニア 2 階

会場名:キッチンドリッカー

利用料金:4 時間 29,000 円(税込)/8 時間 39,000 円(税込)※宿泊者は半額にて利用可。

最大収容人数:15 名

空室状況の確認はこちらから <https://meeting-akasaka.resv.jp/reserve/calendar.php>

■ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社について :-“ Nationwide for all occasions”

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、「HOTEL the M」、「ロワジュールホテル」、「チサン」などのブランドを有し、2017 年 3 月現在、従業員約 1,200 名、ホテル数 53 軒、総客室数 9,031 室のホテル運営、フランチイズ、アセットマネジメント事業を展開しています。

報道関係者からの問い合わせ

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社

PR 担当:平岡

Mail: ayami.hiraoka@solarehotels.com TEL:03-6858-2336