

フィリピンの職業訓練学校で“Washoku” 現地女性に向けた 「和食教育プログラム」を ABC クッキングスタジオがスタート



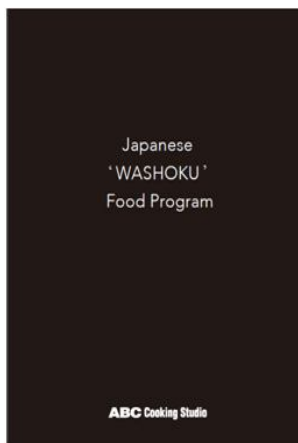
「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に掲げ、料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio（本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役社長 櫻井 稚子）は、CSR活動の一環として「メイドさんJAPAN～和食教育プログラム～」に和食のプログラムの提供と講師を派遣する。「メイドさんJAPAN～和食教育プログラム～」とは、フィリピンにおける女性の自立支援と海外での和食の普及を目的としたプログラムで、フィリピンの技術的な職業教育とトレーニングを実施する労働雇用技術教育技能教育庁（TESDA）のプログラムの一つとして、6月から開講する。

「メイドさんJAPAN～和食教育プログラム～」は、まずは初級編として5日間（40時間）のプログラムとなっており、「和食」の正しい知識と味を正確に再現できるよう、料理教室の運営を通じて蓄積してきた料理講師の育成とノウハウを生かし、講師のデモンストレーションと実習を組み合わせた授業スタイルとなっている。基本の和食を中心に日本の食材・ダシなどの日本食の知識やメニューを全部で20品ほど身につける。また、履修したメニューは出来上がりをA4サイズの写真におさめ、一冊のアルバムを作成する。これは、自身の和食に関するスキルを明確にアピールできる“自己プロモーションツール”にすることを目的としていて、プログラム修了後、仕事を探す際に役立てられるようにする。

現地で和食を教えるのは、日本から派遣するABCの講師に加え、ABCで研修を受けたボランティアメンバーを中心に構成。日本での研修を受けた後、現地へ赴く。6月16日より正式にプログラムをスタートさせる予定。

※「メイドさんJAPAN～和食教育プログラム～」

きっかけとなったのは、ABCの創業者である横井啓之の海外での経験が発端となっている。“香港のあるレストランで食事していると隣のテーブルの外国人が席を立ち、その後そのメイドと思われる女性が人目を気にせず、その主人らが残した食事を一気に頬張り、その場を立ち去ったのである”。日本に暮らしているとなかなか感じる事のない貧富の差を目の当たりにした横井は、香港でハウスマイドとして働く女性の大半がフィリピン出身者であると聞き、自分の培ってきた経験である料理教室のノウハウと海外でも人気の高い「和食」を伝えることで、少しでも彼女たちの付加価値の向上に貢献できるのではと、今回のプログラムに着手することとなった。



Japanese WASHOKU
Food Program
「オリジナルアルバム」



おにぎり
だし巻きたまご
味噌汁



カツ丼



牛丼



肉じゃが



天ぷら・そば



すし



ラーメン・餃子



すき焼き



たこ焼き



白玉あずき
お抹茶



ショートケーキ



ハムマヨパン

TESDA Women's Center



会社概要

- 会社名 : 株式会社ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役社長 : 櫻井 稚子
- 設立 : 1987年4月
- 資本金 : 1,000万円
- 従業員数 : 2,194名 (2013年4月1日現在)
- 本社所在地 : 〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
- 事業内容 : 料理教室の全国展開

リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ABC Cooking Studio マーケティング広報戦略部: 小野・吉村
〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
Email: koho@abc-cooking.co.jp TEL: 03-5220-2566 FAX: 03-5220-2414