

## 栃木県×ABC Cooking Studio 栃木県産農産物の消費拡大を目的に連携事業を開始

日本及びアジア、東南アジアに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 兼 CEO：志村なるみ、以下 ABC）は多くの方に栃木県の食の魅力を伝えるため、また、県産農作物の消費拡大に貢献するため、栃木県とともに連携事業を開始することとなりました。



【 志村なるみが福田知事を訪ねた時の様子 】

第一弾として、栃木県産米「とちぎの星」や県産野菜をふんだんに使った「とちぎの星を美味しく食べ尽くそう！とちぎの米&野菜たっぷりおもてなしメニュー」を開発し、8月17日より料理教室のレッスンを開講いたします。ABCのメニュー開発力で栃木県の食材の魅力を伝え、新たなメニューの提案を行います。また、コアターゲット層である20代～30代の女性に実際に調理して食べてもらうことで、栃木県産の米や野菜の認知度向上に貢献いたします。今後も栃木県とABCは、県産米などを使ったレシピ動画の配信や県産農作物を使ったオンライン料理教室の実施などを予定しています。

事業の実施にあたり、8月9日に代表の志村なるみが福田富一知事を表敬し、今後の取組内容を報告いたしました。当日は、とちぎの星を使ったパエリアを福田知事や末永副知事らにおもてなしし、福田知事からは「食が進む。ネギもニラもおいしい」というお声をいただきました。

ABCは今後も地方自治体と協力し、「食」を切り口に復興支援や地域支援に貢献することを目指し、全国の地域活性化や地元農産物の購買促進に貢献できるよう、料理教室のノウハウを活かして今後も積極的にサポートしてまいります。

## 栃木県×ABC Cooking Studio レッスン概要

とちぎの星を美味しく食べ尽くそう！  
～とちぎの米&野菜たっぷりおもてなしメニュー～



■ 日程：8月17日(水)～8月31日(水)まで

■ 実施場所：ABC クッキングスタジオ

【 下記 5 スタジオで実施 】

丸の内スタジオ/コレド日本橋スタジオ/錦糸町パ  
ルコスタジオ/ コクーンシティさいたま副都心ス  
タジオ/トナリエ宇都宮スタジオ

■ 価格：3,000 円 (税込)

■ レッスン時間：90 分

■ メニュー

とちぎの星のグリーンパエリア /

ニラとなすのトルティージャ/ とちぎ野菜のフリ

ット / ひめきゅうりの夏ゼリー

栃木県産農産物をたっぷり使った豪華レッスン！ とちぎ米『とちぎの星』と、とちぎ野菜『にら・グリーンアスパラガス・白美人ねぎ・なす・ひめきゅうり』を使っておもてなしメニューを作ります。大粒のとちぎの星はパエリアにぴったり。とちぎ野菜をふんだんに使ったレッスンをぜひお楽しみください。

### 株式会社 ABC Cooking Studio

<https://www.abc-cooking.co.jp/>

ABC クッキングスタジオは、国内に約 100 スタジオ、海外に 36 スタジオを展開し、国内・海外会員約 158 万人を誇る世界最大級の料理教室（2022 年 1 月時点）。世界フリー通学を目指して、2010 年 12 月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外 8 ヶ国・地域に 36 店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、4 歳からのクッキングスタジオ「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

### 会社概要

■ 会社名：株式会社 ABC Cooking Studio

■ 代表取締役社長 兼 CEO：志村 なるみ

■ 設立：1987 年 4 月

■ 資本金：1,000 万円

■ 従業員数：2,712 名（2021 年 4 月 1 日時点）

■ 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-1-1

■ 事業内容：ABC クッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

### 本リリースに関するお問い合わせ

株式会社 ABC Cooking Studio 広報：笠井

Email : [koho@abc-cooking.co.jp](mailto:koho@abc-cooking.co.jp) TEL : 03-5220-2566 FAX : 03-5220-2414