野崎洋光×相田みつを
「もてなしごころ～四季の料理～」DVD発売

映像とメディアのインテグレーションサービスを展開している、株式会社クルーズ・コミュニケーションズ（本社：東京都渋谷区）は、日本料理界の重鎮、東京麻布「分とく山」総料理長、野崎洋光と相田みつを作品とのコラボレーションから生まれた料理を紹介する「もてなしごころ～四季のこだわり料理～」（DVD）を製作。弊社webサイト、他にて（2011年3月4日）販売を開始いたします。

「料理一品々と相田みつを作品のコラボレーション」
「日本人ならではのもてなしのこころを料理で表現」
「映像でみる野崎洋光のあざやかな手さばき」
「すべての料理のレシピが収録」

※※※
1.趣旨
日本料理界の重鎮、東京麻布「分とく山」の総料理長・野崎洋光が相田みつを作品をイメージさせて創作した季節料理を紹介。「もてなしごころ」をキーワードに、旬の食材を最大限に活かした料理の品々を収録。食材の下ごしらえの仕方、調理のコツ、盛りつけ方、食する人の舌触りまで行き届いた野崎流の「もてなし」の真髄が表現されています。相田みつを作品の数々と名人のあざやかな手さばきから生まれた料理で日本の食文化のひとときを演出します。
※※※
2.DVD収録内容
【四季のもてなし料理】
●春のおもてなし：
「菜の花 芥子漬け」「えんどうのすり流し」「若竹煮」「鯛 春山焼き」「赤飯」
●夏のおもてなし：
「水飯」「水茄子の梅肉和え」「味の酢締め」「冬瓜煮」「冷汁」
●秋のおもてなし：
「吹き寄せ」「戻り鰹の塩たたき」「地鶏鋤焼」「呉汁」「栗おこわ」
●冬のおもてなし：
「卵酒」「するめ烏賊の塩辛」「白菜の豆腐鍋」「牡蠣の時雨煮」「ご飯鍋」
【もてなし談義】
●野崎洋光氏と相田一人（相田みつを美術館館長）の対談
※※※
3.DVD付録
「もてなしごころ～四季のこだわり料理レシピ～」B6版12頁オールカラー
※※※
4.価格
￥3,780（本体価格￥3,600）
※※※
5.DVDの仕様
・収録時間 ・84分 ・片面１層 ・カラー ・MPEG-2 ・16:9
※※※
6.JANコード：4560159540193 商品品番CRUMI-4
※※※

7.野崎洋光氏の取材が可能
DVDの発売にあたり、東京麻布「分とく山」総料理長、野崎洋光氏のもてなし料理の真髄を取材することができます。お気軽にお問い合わせください。
※※※
8.商品の詳細情報
http://www.mitsuo-tv.com/motenasi.php
※※※
9.プレゼント実施中！
DVD発売を記念して、抽選で5名の方にDVDをプレゼントいたします。
詳しくは、http://www.mitsuo-tv.com/motenasi.phpをご覧下さい。

※※※お問い合わせ※※※
株式会社クルーズ・コミュニケーションズ 担当：赤堀（アカホリ）
・電話でのお問い合わせ: 03-3466-9431
・メールでのお問い合わせ： cruise_webmasater@cruiseinc.co.jp
・ウェブサイトからのお問い合わせ http://www.cruiseinc.co.jp/toiawase.php
※※※お気軽にお問い合わせ下さい※※※

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com