**NEWS RELEASE**

令和2年10月28日

報道関係各位



**海外旅行会社にオンラインで海の京都の体験コンテンツをＰＲ**

**インバウンド向け　海の京都バーチャル体験（料理教室）**

**「Pillars of Japanese Cooking」を開催**



海の京都ＤＭＯ

京都府および北部７市町で構成する海の京都ＤＭＯ（一般社団法人京都府北部地域連携都市圏振興社）は、新型コロナウイルス感染症拡大により海外での旅行博や商談会などのプロモーション活動を実施できない状況の中、コロナ収束による海外渡航再開を見据え、海外の旅行会社に対しインバウンド向け体験コンテンツをオンラインで紹介するバーチャル体験事業を実施します。

初回は欧米の旅行会社を対象に、味噌づくり・発酵食料理体験を提供している「tabel table（ﾀﾍﾞﾙﾃｰﾌﾞﾙ）」のハミルトン純子氏が「Pillars of Japanese Cooking」と題し、和食の基本をコンセプトに出汁やゴマダレ、ポン酢の作り方などをレクチャーする料理教室の体験講座を開催します。全編英語での実施です。

１．体験名　　「Pillars of Japanese Cooking」

講師：ハミルトン純子氏（tabel table代表）

＜講師プロフィール＞

発酵文化と健康に造詣が深く、日本料理、アイルランド料理、その他のヨーロッパ料理のインストラクターとして活動。アイルランド在住時には現地のシェフやレストランを対象としたワークショップを主催。現在、京丹後市内で古民家をリノベーションしたカフェ「tabel table（ﾀﾍﾞﾙ･ﾃｰﾌﾞﾙ）」を経営。料理教室の開催やインバウンド向けに「味噌づくりワークショップ」を提供している。

２．日　　時　　令和2年10月30日（金）　午後6時～午後7時15分（予定）

３．場　　所　　「tabel table」特設キッチンスタジオ（京都府京丹後市大宮町奥大野510）

４．内　　容　　○あいさつ＜ジェシー・エフロン（海の京都DMO海外プロモーションマネージャー）＞

　　　　　　　　○料理教室実演＜講師：ハミルトン純子氏＞

　　　　　　　　　・料理への想いと「旨味」について

・旨味出汁の作り方

　　　　　　　　　・ゴマだれの作り方とゴマだれを使った料理（ほうれん草のおひたし）

　　　　　　　　　・ポン酢の作り方とポン酢を使った料理（鍋）

　　　　　　　　○意見交換

５．参加社　　海外旅行会社　5社（英国2、フランス1、オーストラリア1、ベルギー1）

６．取材について　　撮影場所にお越しいただける場合は、当日正午までに下記へご連絡いただきますようお願いいたします。

７．その他　　　バーチャル体験第2弾として、11月中旬以降に「座禅体験」を実施予定です。

**＜お問い合わせ先＞**海の京都DMO総合企画局（担当：安達・原）　℡ 0772-68-5055