

平成 21 年 3 月 31 日



## 一人気料理家 4 人が愛用するこだわりの道具たち—

### 東急ハンズ銀座店×エル・ア・ターブル 期間限定コラボショップオープン

2009 年 4 月 1 日(水)~27日(月)

東急ハンズ 銀座店(店長/福本裕之 東京都中央区)は、4 月 1 日より雑誌「エル・ア・ターブル」とのコラボショップをオープンし、人気料理家 4 人が愛用するさまざまなキッチンツールをご紹介・販売するフェアを開催いたします。

今回のフェアは、「エル・ア・ターブル」の特集記事と連動し、4 人の人気料理家(下記)が愛用するキッチンツールを実際に店頭でお手にとってお買い上げいただけます。

#### ■ 4 人の人気料理家と愛用するキッチンツール



平野 由希子さん  
料理研究家。フランスの「エコール・リッツ・エスコフィエ」などで料理と菓子を学ぶ。シンプルで作りやすいレシピが人気

で、雑誌や書籍などで活躍中。ワイン好きが高じ、ワインアドバイザーの資格も取得した。



左から、  
バリ ユーセレクトペッパーミル(右の2つ)/プジョー (22cm、税込 6,300円)  
ホワイトシリーズ ラウンド/野田琺瑯 (税込 1,260~2,520円)  
ペティナイフ/ビクトリノックス (刃の長さ10cm、税込 1,050円)

パンツェッタ貴久子さん  
イタリア家庭料理教室主宰。東京・中目黒のトラットリア「コチネッラ」オーナー。夫のジローラモさんのマンマから学んだ本場の味やイタリア各地で覚えた家庭料理をわかりやすく伝えている。

<http://www.kikkos.net/>



左から、  
スチームケース/ルクエ (税込 5,250円)  
コンフォートチョッパー/チリス (高さ26cm、税込 4,200円)  
ロータリーハーブミル (税込 682円)

柿沢安耶さん

東京・中目黒のオーガニック野菜スイーツ専門店「パティスリーポタジエ」シェフ。大学在学中からフランス料理を学び、パティスリー、レストランで勤務。食育や農業への関心も高く、さまざまな活動をしている。

<http://www.potager.co.jp/>



左から、  
おいしいキッチン ベジネット (税込 700円～)  
エレクトリックペッパー&ソルトミル/WMF (税込 10,500円)

コウケンテツさん

料理研究家。料理研究家である母親の李映林氏のアシスタントを経験後、2006年に独立。韓国料理を中心に、和食やイタリアンまで幅広いジャンルの料理を手がける。雑誌やテレビなどで活躍中。

<http://www.kohkentetsu.com/>



クラシック ゼスターグレーダー/マイクロブレイン (税込 3,990円)

会場：銀座ハンズ 7F ハンズインスピレーション <http://www.tokyu-hands.co.jp/ginza.htm>

会期：2009年4月1日(水)～27日(月)

時間：11:00～21:00 (最終日は18:00まで)

**【一般読者からのお問合せ先】**

東急ハンズ 銀座店 TEL:03-3538-0109(代)

**【このニュースリリースに関するお問合せ先】**

東急ハンズ 業務企画部 ブランディング課 担当:伊藤 E-mail:[press@tokyu-hands.co.jp](mailto:press@tokyu-hands.co.jp)