

高級食品通販の「Xシェフ」 元一流ホテル総料理長による『ムッシュ高木のおうちでかんたん！裏ワザレシピ』提供開始

～今日から料理が楽しくなる、グランシェフの知恵がつまったレシピ集～

一般財団法人 新たな農業・農家支援機構(東京都千代田区、代表理事:木下正敏、以下 新たな農業)は、Xシェフ総料理長 高木裕美知(通称 ムッシュ高木)による、5分で作れる簡単レシピ、料理が楽しくなる驚きのテクニックなどをわかりやすく解説し、料理初心者でも料理の基本が理解できる新レシピサイト『ムッシュ高木のおうちでかんたん！裏ワザレシピ』(以下 裏技レシピサイト)を2017年6月9日より提供開始いたしました。



▼ ムッシュ高木のおうちでかんたん！裏ワザレシピ

<https://ouchi-recipe.jp>

■なぜ今レシピサイトなのか

食文化が多様化する現在、一般の人がレシピを投稿するサイトは数あれど、料理を熟知したトップレベルのシェフが家庭向けに、しかも自らのノウハウを事細かに公開するレシピサイトはほとんどありません。ムッシュ高木はホテルオークラグループ総料理長として在職中、JTB や農林水産省などさまざまな企業・団体におけるレシピ開発や講演を行い、退職後は、予算もなく作る人も素人という介護施設の料理指導やこども料理教室などで、コツさえ掴めば誰でもできる「普通の美味しいごはん」の作り方を教えてきました。ホテルシェフでありながら家庭料理に長けたムッシュならではの経験、飾らないユニークなキャラクター、そして現在はコンサルを軸にした活動をしているシェフであるからこそできることがあります。それは料理は決して難しくない、シェフの料理だからといって特殊で気取ったものではないことを伝えることです。このレシピサイトを見た方に料理は難しくない、簡単で楽しいものだと思って頂くために、裏技レシピサイトは作られました。

■ 裏技レシピサイトの特徴特長

1. 超一流シェフによる“普通”の料理レシピを料理初心者でも作れるよう丁寧に解説
2. 目からウロコのプロの料理テクニックが満載
3. 包丁の持ち方やダシのとり方など料理の基本が学べる

■ ムッシュ高木のおうちでかんたん！裏ワザレシピとは

今日から料理が楽しくなる、元ホテルオークラグループ総料理長「ムッシュ高木」の知恵がつまったレシピサイト。料理の基本、だしのとり方、ドレッシング・ジャム・ソースの作り方、5分で作れるレシピ、料理が楽しくなる驚きのテクニックなどわかりやすく解説。目からウロコの裏ワザ満載のレシピ集です。

■ 今後の展開

レシピを増やしていくだけでなく、料理初心者や料理を独学で覚えてきた方に向けた「料理の基本」シリーズを続々公開中です。

■ ムッシュ高木コメント

最初に料理というものには間違いは無い！！
自分で作り、食べ、活力源に成り、納得すればそれでよし！！
もしプロ料理人から・・・それは間違っているといわれたとするならば？
それは間違いでは無く！！ その作り方等で行えば？
こげついたり、臭みが出たり等の失敗する確率が高くなる
という事を説明しています。

今の世の中では、多種多様の食文化があり
エンゲル係数と云う言葉の持つ意味が
過去と現代では変化して居る現状の中で
家庭で一から作る事が全てよしという都市伝説を再考し
現状食生活を食文化と考え、簡素化できる物は使用し
自分が美味しいと考えるメニューをレシピ化しました。

■高木裕美知シェフ（ムッシュ高木）プロフィール

1953年、北海道・旭川生まれ。元オークラアカデミアパークホテル総支配人兼総料理長。元グアムホテルオークラ「フランボヤン」料理長、元ホテルオークラ東京レストラン「カメリア」副料理長。天皇皇后両陛下や皇太子殿下宿泊の際は料理責任者を務める。ムッシュ高木は、素材の声に耳を傾け、「食事の喜び」をテーマに料理を創る。使う食材はフレンチでも、薬膳料理のようにお箸でも食べられる。翌朝の目覚めがとても健やかな「毎日食べたくなる、からだにやさしい食事」だ。庶民的感覚も持ち合わせ、飾らないユニークなキャラクターでも人気を博している。食を通したオリジナリティ豊かな発想で“闘うシェフ”とも呼ばれる。現 X シェフ総料理長。



■会社概要

商号 : 一般財団法人 新たな農業・農家支援機構
代表者 : 代表理事 木下正敏
所在地 : 〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-5-5
設立 : 2014年08月
事業内容 : 農業・農家支援
資本金 : 1,000万円
URL : <http://x-chef.jp>

■本件に関するお問い合わせ先

企業名 : 一般財団法人 新たな農業・農家支援機構

担当者名 : X シェフ 牛見 玲子 (うしみ れいこ)

TEL : 03-3221-8900 Email : info@x-chef.jp