

報道関係者各位

2023年10月13日 配信 No.2023-21
立命館アジア太平洋大学 (APU)

APU x フンドーキン醤油(株) コラボレーション料理教室 10月25日 (水) 「和食を作ってみよう！」実施

立命館アジア太平洋大学 (大分県別府市、学長：出口治明、APU) は、10月25日 (水) 国際教育寮 (APハウス) の寮生を対象とした「MIX特別講座」として、大分の老舗調味料メーカー、フンドーキン醤油(株) (大分県臼杵市、代表取締役社長：小手川強二) とコラボレーションし、料理教室「和食を作ってみよう！」を実施します。

APUのMIX講座は、寮生の余暇を利用した寮内の交流促進と、健康やウェル・ビーイングを目的としたアクティビティプログラムで、今回は「MIX特別講座」と題し、フンドーキンの社員の方を講師に迎えて、大分生まれの調味料を使った健康的な和食の作り方を学びます。

日本の食文化や、味噌、醤油の歴史や製造方法を始め、地域ごとの味の好みについて講座を受講した後、調理方法を実習で学びます。参加する学生は、今秋入学した多国籍な新入生を含め寮に住むおよそ20名です。参加申し込み開始後、定員の20名を超える申し込みがあり、学生の関心の高さが伺えます。

料理教室では、調味料に**フンドーキンが製造しているハラール醤油や今夏新発売のハラール味噌、APUと共同開発した健康ドレッシング**を使用し、**誰でも楽しめる和食**を作ります。

APUとフンドーキンがコラボレーションし開催する料理教室は、今回が初めてです。使用するキッチン は、今春2023年4月に竣工したAPハウス5の共同キッチンで、学生が日常的に利用するスペースで行います。

【イベントスケジュール】

日時：2023年10月25日 (水) 13:00~15:00
場所：APハウス5 (新棟) 1階中央共同キッチン
対象：国際教育寮 APハウス5の寮生
参加料：無料
講師：フンドーキン醤油株式会社 開発課 麻生聡美

学生たちが健康的な食生活を意識し、また日本での生活や文化に馴染む様子をぜひご取材ください。取材ご希望の方は、**10月23日 (月) まで**に下記取材お申し込み先まで、ご連絡をくださいますようお願いいたします。