

koko okuda

奥田



奥田ここ

E-mail: kookookuda@gmail.com

<https://kookookuda.com>

Instagram: @kookookuda

茶懐石の美しく機能的な要素をお伝えします



料理の原点は茶懐石

無駄なものをそぎ落とした、からだに心地のよい茶懐石を、近茶流・江戸懐石での学びと茶道の経験から自分の料理に取り込んできました。

中世の茶の湯の世界で千利休が生み出した茶懐石という食のかたち一句を大切にすること、食材を無駄なく使いきること、目にも美味しく器に盛りつけることーは、私の料理の原点であり、料理教室やレシピ制作、出張料理などを通じて、その美しく機能的な要素を伝えさせて頂いております。

料理教室・レシピ制作・出張料理・ポップアップイベント

料理教室やレシピ制作では、旬の食材を余さず使いきることを大切に、調理している時間も楽しいご馳走と感じていただけるような献立をお伝えしています。

出張料理やポップアップイベントでは、茶懐石をベースにした和食から、和洋のジャンルにとらわれないカジュアルな料理まで、お好みやイベントのテーマに合わせてオーダーメイドでご提供いたしております。



旬を愛で、素材を使いきる

奥田ここ プロフィール

旬の食材を中心とした和食及びイタリア家庭料理の料理教室を主宰。自身のキッチンや豊洲市場キッチンスタジオで開催するほか、国内外問わず出張教室も実施。また、各種媒体や広告へのレシピ提供、食材産地取材や食に関するコラムの企画・執筆、出張料理やレシピ提案など、流しの料理家として幅広く活動中。国内外の市場を師と仰ぎ、素材の味を大切に無駄なく使いきる献立作りを心掛けている。



好きな言葉は「馳走」

「この方にはこのような趣向で…」と、食べる方のことを常に思い浮かべながら食材を調べ、料理をお出しするのも茶懐石の特徴のひとつ。作り手と食べ手の距離感が近いのだと感じています。

料理教室や出張料理はもちろん、レシピ制作においても、どのような方に食べていただく料理なのか、と思いを巡らせています。好きな言葉は「馳走」、美味しい食材を求めて市場や産地に足を運んでいます。皆様とのお目もじの機会を楽しみにしております。



ご参考例

料理教室

(4献立の場合:材料費・消費税込、1名様あたり)

- ・ グループレッスン(デモ&試食):6,600円～
- ・ グループレッスン(実習&試食):7,700円～
- ・ プライベートレッスン(実習&試食):16,500円～

出張料理

(6名様で8献立の場合:材料費・消費税込、総額)

- ・ 55,000円～