

コグレクッキングスタジオの食育の取組み

日本全国、世界を駆け巡る 出張料理人、料理研究家・小暮剛 が伝えている 食の大切なこと

■日本の将来を担う子供達には【料理の楽しさ】
【食べることの大切さ】を伝えています



■プロの調理師を目指す学生さん達には【生産者様や
食材への感謝】【食で社会貢献する意義】を伝えています



■食品会社様、飲食店様とは【身体に優しい安心・安全な
メニュー開発、商品開発】を進めています

日本マクドナルドの藤田会長様が、
合成の添加物不使用のサンドイッチ
チェーン店「プレタマンジェ」をロ
ンドンから導入した際、コグレが商
品開発全般を担当させて頂きました。



■高齢者様を含めた大人のみなさまには【いつまでも
若々しく健康でいられるための食事】を普及しています



コグレクッキングスタジオの食育パーパス

コグレクッキングスタジオは【食で地方を活性化し】【食で日本を元気に】【食で医療費削減】を目標に日々努力しています