

＼おいしい知恵の交差点／

キッチンカウンター

「食」をテーマにプロの料理人や生産者、まちでくらす方々と、それぞれの知恵を交換しながら、楽しく教え合い、学び合う場所をつくりました。輪に加わってもよし、自宅から配信を眺めるもよし。自由に、気軽に、時には真剣に、人と人が交差する空間です。

食文化を学ぶ

風土や土地に結びついた伝統食などを無印良品が再発見し、お店に訪れるみなさんへ、私たちの学びを共有していきます。

家庭の味と出会う

それぞれの家庭の味を共有することで、各家庭ならではのおいしい知恵と出会うことができます。今さら聞けない基本的なことも質問できるような、知識を気軽に交換できる場所です。

新鮮食材

地域でとれた新鮮な食材を取り揃えます。鮮度の良さは、産地が近くにある証。新鮮な食材を食べることは、地産地消にもつながっていきます。

動画配信

キッチンカウンターの様子を店頭モニターでライブ放映します。イベント情報は、店内の掲示板やMUJI passportからご確認ください。

まちの先輩に教わる

本やネットからは学ぶことのできない、人から人へと受け継がれてきた知恵やレシピを学び、ここで教わる技を港南台のまちへ、さらに沢山の人の人へ伝えていきます。

海を知るひと

海の食材を知っている人たちと出会い、魚をおいしく食べるコツなど、自分たちの食を支える海について気軽に楽しく学びます。

つくるを知るひと

小麦からパンをつくったり、米からお酒をつくったり。食材を加工する人たちから、家庭にはなかなか届かない、プロの知識や技を教わります。

畑を知るひと

素材をまるごと余すことなく、おいしく食べるためのレシピを農家さんから教わります。既存のレシピに縛られず、食べることの楽しさを再確認する場所です。

