

手軽に華やかで「一見セレブ風」  
おもてなし料理を作る 料理研究家

**KEIKO** (佐藤桂子)

ケイコ

- ◆「KEIKO's Cooking Salon(佐藤桂子クッキングサロン)」主宰
- ◆華やかでセンスを感じる「一見セレブ風」な  
おもてなし料理・お菓子・食卓づくりを  
得意とする料理研究家
- ◆ベジタブルジュニアマイスター(野菜のソムリエ)



千葉県出身。東京在住。

OL生活を経て、フランス料理の勉強をするために、ル・コルドン・ブルー東京校にて学び、料理、お菓子のグランドディプロマ修了。

その他、ル・コルドン・ブルーパリ校、ル・ノートルパリ校で、短期研修を重ねる。都内のクッキングスクール講師、外食業界のメニュー開発などを経て、2003年から3年間夫の仕事の都合で渡米。ニューヨークの自宅で「Keiko's Food Studio おもてなし料理教室、お菓子教室」を主宰。日本人向け海外放送「TVジャパン」の人気コーナー「とっておきレシピ」にレギュラー出演。

帰国後、麻布十番にて料理教室「KEIKO's Cooking Salon(佐藤桂子クッキングサロン)」を主宰。フランス・イタリア家庭料理をベースにした「一見セレブ風」おもてなし料理を教えている。番組や雑誌などでも活躍中。

### 【来客時の料理は「一見セレブ風おもてなし料理」】

家庭的なメニューのお料理教室はたくさんありますが、Keikoさんが教えるのは、おしゃれで、斬新で、セレブ風に見える料理を手軽に作る方法。フランス、イタリア、アメリカ料理をベースに創作したオリジナル料理は、来客時ゴージャスにおもてなししたいオシャレな女性やセレブな女性達に人気です。

### ◇◇◇ 一見フランスセレブ風「簡単テリーヌ」◇◇◇

フランス料理の定番「テリーヌ」系のお料理は、見た目がお洒落で、一気にセレブ度アップ！難しそうに見えますが、自宅で簡単に作れます。



◀ 1つのお鍋でできる  
野菜のテリーヌ  
数種類の野菜を  
一気に蒸しちゃいます

◀ 果物を切って、ワインを入れたゼリーで  
固めるだけ！子ども大好き！フルーツテリーヌ

### ◇◇ 一見マンハッタンセレブ風「ヘルシー創作料理」◇◇

アメリカセレブは、ヘルシーで重たくなく、ファッショナブルなお料理好き。シャンパンやワインのおつまみ感覚で味わえるものを意識しましょう。



◀ イタリア料理のラビオリ  
を手軽に買える食材  
ワンタンで応用するのが  
マンハッタン風。  
ワンタンの皮は  
クッキー型で切り抜けば  
お洒落に変身します。

◀ エンディーブチコリのサラダ  
赤ピーマンのムース▶  
野菜もちょっとした工夫で  
お洒落料理に早変わり。



### ◇◇ 一見イタリアンセレブ風「季節のお手軽パスタ」◇◇

イタリアンセレブは、季節感を演出したパスタがお気に入り。



◀ 枝豆の  
冷たいパスタ  
枝豆と生クリー  
ムと塩コショウ  
だけ！  
5分でできる  
夏の冷製パスタ

◀ 野菜が入った熱々のラザニアロールは、  
冬にピッタリ。パスタマシンは不要で、  
生地を伸ばして丸めるだけの簡単レシピ！

### 【WORKS】

・手軽な食材で簡単にできる「一見セレブ風」おもてなし料理の作り方

・ちょっとした工夫で料理を一見セレブ風に見せる技 etc.

取材のお問い合わせは、文化人プロダクション 久保まで TEL:03-5414-2831