## メディア掲載

- ●静岡新聞社取材 静岡県乾燥しいたけ料理コンクール入賞 ケーキ部門「山里の思い出」
- ●1993年(平成5年11月)静岡新聞社取材 Culturメイ・ワンおしゃれサロンスペシャルお菓子講師 \*欧州に伝わるクリスマスのお菓子「ヘクセンハウス手づくり教室」
  11月27日(土)28日(日) ①10:30~ ②14:00 定員各回15名
- ●1995年(平成7年1月)静岡新聞社取材 メイワン バレンタインケーキ講座開催
- ●1997年(平成9年) SBS ラジオ取材「うわさのワイド出演」スクーピー 会場チャコ
- ●1998年(平成10年9月)静岡新聞社取材 愛知県犬山市「お菓子の城」に超大型 シュガーアートクラフト『眠れる森の美女』展示 製作者4名にて3か月かかった
- ●2008年(平成20年)~全国親子クッキングコンテスト東三河大会審査員6年間担当 テーマ「我が家のおいしいごはん」主催 ウイズガス club 会場 豊橋サーラプラザ 静岡新聞社取材
- 2 0 1 0 年(平成 2 2 年) 静岡新聞社 SBS 学苑 「男のチャレンジクッキング」 講座スタート 講師クッキングスタジオチャコ 料理研究家杉田久子
- 2 0 1 0年(平成 2 2年)~ 2 0 2 0年(平成 3 2年)浜松 FM 放送「Brush of Life」出演和・洋・中華料理・お菓子レシピ監修
- 2 0 1 1 年(平成 2 3 年 7 月)静岡新聞社取材 『浜松市制 1 0 0 周年記念特集号』掲載 浜松餃子「カメ型おやつ餃子」製作と撮影 レシピ 2 品紹介 調理編、お菓子編
- ●2012年(平成24年3月)静岡第一テレビ取材「パパママ応援団」プレイベント 会場 静岡市あざれあ 内容「親子食育講座」テーマ「バランスのよい食事」について 食育講演と調理実習 ※米粉入りふっくらピザ・キャロットスープ・雛祭りデザート
- 2 0 1 2年(平成 2 4 年 8 月) 静岡新聞社取材 SBS 学苑浜松校「夏休み親子食育教室」 会場: クッキングスタジオチャコ 内容: <u>味覚体験</u> 味覚・臭覚・視覚・聴覚・触覚 味・ 匂い・見た目・音・温度や硬さ調理実習 彩お寿司 南瓜と若布の澄し汁デザート

- ●2012年(平成24年8月) クッキングスタジオチャコのご当地パスタクッキング 開催場所:浜松調理菓子専門学校 講師:料理菓子研究家杉田久子 主催:社団法人日 本パスタ協会 協賛後援:浜松市・浜名湖のりブランド推進協議会 参加者:100名 (午前50名午後50名)中日新聞社、静岡新聞社取材
- 2 0 1 6 年 (平成 2 8 年 1 0 月) 情報誌 We:la お月見 「お月見団子の作り方」 焼いてみたらし風に レシピ提供
- 2 0 1 9 年 (平成 3 1 年 4 月) 中日新聞社取材 浜松市白脇協働センター男のクッキング 『しおり会』月1回開催 1 0 周年記念
- ●2020年(令和2年6月)情報誌 ぱど6月号取材

豆腐生活はじめよう! 豆腐マイスター(杉田久子)に聞く!簡単!おいしい豆腐レシピおかず編:生豆腐の浜松パワーフードもりもりソースかけ

デザート編:絹豆腐のチーズムースオレンジ風味

- ●2020年(令和2年11月)中日新聞社取材 「創意工夫の味尽きず」食の道50年
- ●2020年(令和2年12月)浜松市ゴミ減量推進課様×株式会社 SBS プロモーション 様タイアップ企画取材「エコレシピで作るクリスマス料理教室」youtube 生ライブ出演 会場クッキングスタジオチャコ
- ●2021年(令和3年6月) 静岡新聞社取材 梅酒を料理に使って!!
  「料理にデザートに梅酒加え風味爽やかに」梅酒レシピ4品考案
  ①梅酒と紅茶のクミン風味 ②夏野菜のピクルス ③ナスと鶏そぼろの梅酒煮
  ④夏野菜とフルーツの梅酒元気ゼリー
- ●2022年(令和4年3月)テレビ東京経済番組 WBS「ワールドビジネスサテライト」 テレビ出演。政令指定都市浜松市からの推薦により、エコ料理研究家杉田久子が考案し た浜松市が取り組むエコレシピをご紹介「フルーツとチーズの彩りマセドアンサラダ」

他3品

エコのポイント! 柿の皮やリンゴの皮は、普通は捨ててしまいますが、美味しく食べれますからもったいないです 天ぷらとしてもう1品添えます

- ●2023年(令和5年4月)中日新聞社取材
  - 株式会社セイトウ創立 50 周年記念 「お料理セミナー」開催 磐田市長草地様出席会場:磐田市株式会社セイトウキッチン 講師:料理菓子研究家杉田久子参加者 3 0 名磐田野菜「プリンセスパプリカのカラフルムース」のデモンストレーションと試食会。
- ●2023年(令和5年6月)静岡新聞社取材 カゴメ株式会社特別講座「1日の野菜摂取量足りていますか」カゴメがお教えします! 会場:クッキングスタジオチャコ時間:13:30~15:30【コーディネーター】鵜飼暢雄氏:元カゴメ株式会社常務取締役講演【講師】相澤宏一氏:カゴメ株式会社健康事業部長(薬学博士、薬剤師)参加者全員ベジチェック
- ●2024年(令和6年3月)静岡朝日テレビ「とびっきり!しずおか日曜版」取材 クッキングスタジオチャコがロケ地になりました タレント中山優馬さんが磐田野菜 「プリンセスパプリカ」を使ったお料理3品ご紹介してくださいました