

## メディア掲載 クッキングスタジオチャコ

- 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
- 2010年(平成22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
- 2010年(平成22年)～2020年（平成32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
- 2011年（平成23年7月）静岡新聞社取材 『浜松市制100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
- 2012年（平成24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：味覚体験 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

● 2016年（平成28年10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

● 2019年（平成31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10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します「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、普通は捨てててしまいましたが、美味しく食べら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30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

●2023年（令和5年7月）静岡新聞社取材 カゴメ株式会社「1日の野菜摂取量足りていますか」

●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品ご紹介していただきました。

●2024年（令和6年11月11日） 「麦味噌づくり講習会」

愛媛県高田商店様来浜。ご指導により一人2kgの麦味噌をつくりました。13名参加

●2024年（令和6年11月）静岡新聞社取材「麦味噌づくり講習会」