

อายิโนะโมะโต๊ะ คุณกิ้ง คลับ เปิดครัวสอนเมนูส่ง เสริมอาชีพแก่ผู้พิการ



อายิโนะโมะโต๊ะ คุณกิ้งคลับ นำโดย มร.นะโอะโตะ มิเนะมุระ (5 จากขวา) กรรมการผู้จัดการ บริษัท อายิโนะโมะโต๊ะ (ประเทศไทย) จำกัด เปิดครัวต้อนรับ พิรุณ ลายสมิต (5 จากซ้าย) ผู้อำนวยการมูลนิธิศูนย์พัฒนาและฝึกอบรมคนพิการแห่งเอเชียและแปซิฟิก คริสโตเฟอร์ เบญจกุล (3 จากซ้าย) เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ศูนย์พัฒนาและฝึกอบรมคนพิการแห่งเอเชียและแปซิฟิก “โครงการ 60 พลัส เบเกอรี่” และคนพิการ 40 คน ในโครงการฝึกอบรมอาชีพด้านการโรงแรมให้คนพิการ เข้าร่วมเรียนทำอาหารเมนูข้าวหน้าหมู-ไก่ซอสเทรียกิ และไข่ต้มโชยุ โดยใช้ผลิตภัณฑ์ ซอสปรุงรส ทาคูมิ อายิ โชยุญี่ปุ่น และซอสเทรียกิ เพื่อเสริมสร้างทักษะการทำอาหาร และส่งเสริมอาชีพให้แก่ผู้พิการ กิจกรรมครั้งนี้ได้รับเกียรติจาก ผศ.ฉัตรชนก บุญไชย (4 จากซ้าย) อาจารย์ประจำหลักสูตรโภชนาการและการประกอบอาหาร มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมถ่ายทอดองค์ความรู้ตลอดกิจกรรม ทั้งนี้ นอกจากการส่งมอบผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพแล้ว กลุ่มบริษัทอายิโนะโมะโต๊ะ ยังส่งเสริมการสร้าง “สังคมกินดีมีสุข” ซึ่งสอดคล้องกับนโยบาย “อายิโนะโมะโต๊ะ สร้างคุณค่าร่วมกับสังคม (Ajinomoto Creating Shared Value)” ที่เรายึดมั่นเสมอมา กิจกรรมจัดขึ้นเมื่อเร็วๆ นี้ ณ ครัวอายิโนะโมะโต๊ะ คุณกิ้ง คลับ ชั้น 15 อาคารศรีอยุธยา กรุงเทพฯ