

比べてみれば

「鰹節と昆布 だしの美味しさ」講習会のご案内

2014年1月吉日

NPO 法人日本食行動科学研究所 (IFBS)

「和食 日本人の伝統的な食文化」が世界無形文化財としてユネスコに登録されました。

和食の基本ともいべき「うま味」の美味しさについての講習会を企画いたしました。

「うま味」は「鰹節」と「昆布」「貝類」などから抽出される「だし(出汁)」ですが、今回は「鰹節」と「昆布」で「だし」を取り、美味しい日本食を提供できるようにするための講習会です。

募集人数は36名です。参加ご希望の方はお早めにお申し込みください。

ご参加をお待ちしております。

記

日時: 2014年3月5日(水) 10:30~13:30

場所: 東京ガス(株) スタジオ プラス ジー ギンザ

<最寄り駅>

- ・東京メトロ銀座駅 徒歩5分
- ・新橋駅 徒歩 6分
- ・東京メトロ東銀座駅 徒歩7分
- ・有楽町駅 徒歩10分

(参加者の皆様には、場所の詳細につきまして別途ご連絡いたします)

お持ち物: エプロン・ハンドタオル・筆記用具

参加費: 3,500円

定員: 36名(先着順、実習を行いますので定員で切らせて頂きます。)

プログラム:

「鰹節」について……築地 鰹節問屋 秋山商店

「だし」と栄養……IFBS 会員 管理栄養士

「鰹節と昆布の味比べ」及び「だし」を使った調理実習

……IFBS 会員 長谷川弓子(聖徳大学短期大学部非常勤講師)

●申し込み方法: 人数に限りがありますので、別紙参加申し込み書を、メール、郵送、FAX等で2月28日(金)までにお送りください。また、参加費のお振り込みも宜しく願いいたします。

●お振込先: 三菱東京UFJ銀行 麹町支店 店番616 普通 1083323 日本食行動科学研究所

●申し込み・問合せ先:

NPO 法人日本食行動科学研究所 (IFBS) 事務局

〒160-0022 東京都新宿区新宿 7-27-3 クリオ東新宿壺番館 905「茶空間」内

Tel/Fax: 03-5287-3341 E-mail: info@ifbs.jp

(共催 お茶料理研究会・大妻女子大学「お茶大学」)