

東京都日本調理技能士会主催 第6回「料理講習会」

～次世代に伝える温故知新の新たな試み～

東京都日本調理技能士会では、技能振興事業の一環として食育推進を踏まえた、次世代に伝える新たな試みの「料理講習会」を学校法人後藤学園の全面協力により年2回開催しています。世界遺産となった和食は季節感と生活習慣に根ざしたその土地の行事食等が評価されたものです。前回同様、調理師専門学校の学生にプロの講師の助手を務めていただきます。第6回の講師は本会常任相談役芝浦・牡丹総料理長中山達也先生の担当で行います。会員及び一般の皆様お誘い合わせの上、ふるってご参加下さい。

温故創新「関東の煮あげ仕事」

今回は“温故創新”を信条とし、先人より伝えられて来た伝承料理を甲州屋庖清会の中山達也先生が伝授する「関東の煮あげ仕事」煮染め・甘煮・辛煮を勉強します。

- ・講習料理の試食ができます。お土産が付きます。
- ・協賛商社 ヒガシマル醤油(株)・池島フーズ(株)



- 講師 中山達也先生 (芝浦・牡丹総料理長)
- 日時 平成28年11月19日(土) 午前10時～
- 会場 (学)後藤学園武蔵野調理師専門学校
東京都豊島区南池袋3-12-5 TEL03-3982-5151
- 交通 JR・東京メトロ・東武・西武池袋駅
- 会費 1000円(学生300円)
- 定員 先着100名(予約期間5日前迄)

氏名	住所	携帯
氏名	住所	携帯
氏名	住所	携帯

東京都港区赤坂3-14-2ドルミ赤坂501-D
全調技連支部 東京都日本調理技能士会

●お申込み先● FAX 03-3583-6288

※上記にお名前とご連絡先(携帯番号)ご記入の上FAXでお申込下さい。