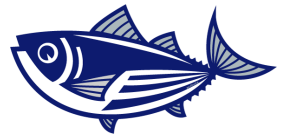
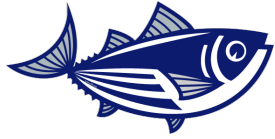


熟塾・健康増進講座

「鰹節の魅力に迫る」 IN 花外楼大阪城店



日時：2017年7月14日(金)・午後7時～9時



会場：花外楼 大阪城店

大阪市中央区城見1-4-1 ホテルニューオータニ大阪3階 TEL：06-4790-7808
JR大阪環状線「大阪城公園駅」徒歩3分 各線「京橋駅」徒歩8分
地下鉄長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク駅」徒歩3分

鰹節の魅力について

ヤマヒデ食品株式会社 マーケティング部(鰹節マイスター・乾物マエストロ)：村岡亮氏

黒潮がもたらした海の幸・日本の伝統加工品「鰹節」の味を現在に生かし未来に伝えたい!

初挑戦! 鰹節のデザート パティシエ：もりともえ氏

大手お料理教室コーチやお菓子教室RougeBerryを開講。年間のべ700人にお菓子の魅力を伝授。

会費：一般 6,800円

(レクチャー & 鰹の叩・茶節・鰹節デザート付きお弁当)

定員：先着申込み30名様

その国に匂いがあるとすれば、それは食べ物の匂い。
 西欧では“スープ・ストック”や“ブイヨン”、中国では“とりガラ”や“豚骨”、東南アジアの“魚醤”の類……。
 食文化の核となるそれらの味のベースは、その地に生きるため、その地の産物を利用して作り、
 伝えられてきた知恵の結晶なのです。そして私たちの国に伝えられた味は、黒潮がもたらした海の幸の伝統加工品“鰹節”。
 味のベースとしてはもちろんのこと、料理の素材として、また“勝男武士”の字を当て武運を祈る縁起ものとして、
 私たち日本人の生活にしっかりと息づいています。

ヤマヒデが大切にしているのは、
 そんな伝統の味を守ること。
 そして時代の変化に合わせて
 伝統の味を生かすこと。

日本の食文化にかかせない”鰹節”を
 中心に、日本の味のベースをしっかりと
 見つめた製品を、今日も全国の食卓に
 お届けしています。

世界的に評価される日本食文化を支える“鰹節”
 “鰹節”は防腐剤も着色料も
 いっさい使っていない天然の調
 味料で、良質のたんぱく質が多
 く含まれておりストレスにも強く
 なり、頭がよくなる成分DHAや必
 須アミノ酸とビタミン群も豊富。
 だし汁には、血流量が増加する
 ことにより、疲労回復や肌荒れ
 改善の効果があり美容にも効
 果的です。
 天保元年(1830年)創業、明治
 6年に大久保利通・木戸孝允・

板垣退助・伊藤博文・井上馨が集い立憲政体の礎となる大阪会議を開き、大阪会議の成功を祝って大木戸孝允が命名した料亭「花外楼」。
 今回は大阪城店で、まずは花外楼のお弁当と共にかつおの叩き・茶節・鰹だしの煮物等を味わい、鰹節の魅力について、歴史や製造法等ヤマヒデの食品株式会社の村岡さんから拝聴し、パティシエのもりともえさん初挑戦の鰹節デザート楽しみながら、“鰹節”に託された日本の食文化で暑い夏を乗り越えましょう!



「鰹節の魅力に迫る」 IN 花外楼大阪城店 参加申込書

申込み締切：7月12日(水曜日)

大阪から情報を発信する文化活動グループ 熟塾・FAX：06-6946-2815

お名前			
ご住所	〒		
TEL NO		E-mail	

電話：090 - 8381 - 0150 (不在の場合は、留守電にお名前・ご住所・お電話番号を録音願います)
 熟塾ホームページ <http://www.jukujuku.gr.jp/> (BXI05250@nifty.com)からもお申し込みいただけます。
 お申し込みいただくと、会場の場所等を明記した参加証を郵送いたしますので会費は当日ご精算ください。
 食事をご用意致しますので、7月13日(木)以降のキャンセルについては、会費全額を請求させていただきますので、ご了承願います。