

# 日本料理

# 専門講座

東北ビューティサイエンス学会は日本人として大切にしたいこと、関心ある生活へのヒントをお伝えしてまいります。



<日時> 8月10日(金)

18:00~19:30

<会場> 141エルパーク5F・セミナー室

<参加費> 1,000円

<講師> 佐藤 信氏

「NPO法人“料理寺子屋一滴”理事長」

<講座内容> 「5法の基本」

吸い物・汁物・色ごはんの四季

## <佐藤 信先生の紹介>

割烹松竹で修業、京都大本山天龍寺にて精進料理を学び

各有名店、元仙台国際ホテルの料理部長を勤める。

現在、NPO法人“料理寺子屋一滴”理事長  
若い調理に従事者対象の育成の専門講座を開講

専門・・・日本料理（会席・懐石・精進料理）  
免許・・・専門調理師・河豚処理師  
全枝連マイスター認定者

## <学会HP>

[http://web.me.com/messidor\\_01/beautysciencesociety/](http://web.me.com/messidor_01/beautysciencesociety/)

## <お申し込み・お問い合わせ>

東北ビューティサイエンス学会

PCアドレス info@agrace.me

携帯 090-5331-1061 t/f022-272-5607(齋川宛)

## <会員募集のお知らせ>

活動に賛同し、会員になって下さる方を募集しています。

日本や東北の文化や生活に潤いを与えてくれる美容や感性に関心のある方など、どなたでも大歓迎です。

FAX用お申し込み用紙

# 東北ビューティサイエンス学会

## 専門講座申し込み書

お申し込み講座	8月10日(金) 佐藤信氏(日本料理)
ふりがな	
氏名	
住所	
電話番号	
Eメール	
ご質問がございましたら ご自由にお書き下さい。	

**FAX 番号 022-272-5607 (齋川)**

ご記入いただいた個人情報は、東北ビューティサイエンス学会の主催するご案内以外には使用しません。