

# 旬のある食卓講座

東北ビューティサイエンス学会はこれからも日本人として大切にしたいことや

生活に潤いを与える提案をまいります。

<日時> 9月26日(水) 18:45~21:00

<会場> エルパーク 5F 調理実習室

<講師> 佐藤信講師・長谷川良子講師

<講座内容> 秋の旬を頂く

(吸い物のコツを学ぶ)

<参加費の他別途材料費が必要です。>

<参加費各講座> 会員・500円

非会員・1000円

<学会HP>

<http://t-beauty-sience.sakura.ne.jp/>

<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 [ma.saikawa@jcom.home.ne.jp](mailto:ma.saikawa@jcom.home.ne.jp)

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、どなたでも大歓迎です。

## 佐藤信講師

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

全技連マイスター認定者

## 長谷川良子講師

FCAJ 認定 フードコーディネーター

K.M.I 認定 マクロ日フードコンシェルジュ

キャリアスクール講師

(フードコーディネーター養成講座)

(ヘルシーフードプランナー養成講座)