

東北ビューティサイエンス学会の講座

# 日本食のルーツ

学校で教えなかった食の歴史

食の歴史を訪ねる「食物史と日本料理」

**<日時>**

6月8日(土) 13:30~15:00

**<会場>**

エルパーク 5F 創作アトリエ

**<講師>**

佐藤信講師

**<講座内容>**

大和~奈良(598年~788年) = 台盤料理

**<参加費講座> 会員・500円**

**非会員・1000円**

**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

**◆今後の予定**

8月10日(土)13:30~平安時代(789~1187) = 椀、飯・懸盤料理

9月14日(土)13:30~平安時代(789~1187) = 料理の神・四条流

**<学会HP>**

<http://t-beauty-science.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@icom.home.ne.jp](mailto:ma.saikawa@icom.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。

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	6月8日(土) 13:30～ 「日本食のルーツ」
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。