

# 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」の講座

<日時>

8月10日(土)13:30~14:40

<会場>

アエル 6F セミナー(1)B

<講座内容>

平安時代(789~1187) <平安時代料理について>

<参加費>

会員 1,000 円・非会員 1,500 円・学生500円

**講師紹介**・・・佐藤信講師(全技連マイスター宮城会理事長)

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 マイスター認定

❖ 今後の予定

日時・9月14日(土)13:30~

場所・平安時代(789~1187)「日本料理の流派」

会場・シルバーセンター・会議室

FAX 用お申し込み用紙

東北ビューティサイエンス学会  
講座申し込み書

お申し込み講座	8月10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。