

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>

9月14日(土)13:30~14:40

<会場>

シルバーセンター 会議室

<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)

<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

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。年会費・個人会員 3,000 円、学生会員 1,000 円