

東北ビューティサイエンス学会の講座

日本食のルーツを知ろう！

鎌倉時代

「精進料理」

学校で教えなかった食の歴史を訪ねる

「食物史と日本料理」の講座

<日時>

12月15日(日)11:30~12:40

<会場>

仙台市民サポートセンター3F 研修室2

<講座内容>

鎌倉時代・精進料理誕生した経緯と時代背景

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)

<参加費>

会員 1,000 円・非会員 1,500 円・学生500円

<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/F 022-272-5607 (齋川宛)