

東京都日本調理技能士会主催 第10回記念「料理講習会」

～次世代に伝える温故知新の新たな試み～

東京都日本調理技能士会では、技能振興事業の一環として食育推進を踏まえた、次世代に伝える新たな試みの「料理講習会」を学校法人後藤学園の全面協力により年2回開催しています。ユネスコの世界無形文化遺産となった和食は季節感と生活習慣に根ざしたその土地の行事食等が評価されたものです。和食を代表する日本料理を内外に普及するとともに、技能の向上と次世代に継承する後進の指導育成を目的に実施されています。記念すべき第10回の講師は現代の名工で本会会長代行・(株)高繁グループ総料理長木村徹師範の担当で行います。会員及び一般の皆様お誘い合わせの上、ふるってご参加下さい。

京野菜の魅力 伝統料理に触れる

今回は日本食普及の親善大使として京野菜の伝統料理を究め指導する東京都調技会会長代行・(株)高繁グループ総料理長の木村徹先生が、究極の京野菜の魅力に迫ります。

- ・講習料理の試食ができます。お土産が付きます。
- ・協賛社 ヒガシマル醤油(株)・池島フーズ(株)・成実漆器店



木村徹先生

- 講師 木村 徹先生 (株)高繁グループ総料理長
- 日時 平成30年11月17日(土) 午前10時～
- 会場 (学)後藤学園武蔵野調理師専門学校
東京都豊島区南池袋3-12-5
- 交通 JR・東京メトロ・東武・西武池袋駅
- 会費 1000円(学生300円)
- 定員 先着100名(予約期間5日前迄)

●お申込み先● FAX 03-3583-6288

<input type="checkbox"/> 参加する()人		
氏名	住所	携帯

※上記にお名前とご連絡先(携帯番号)をご記入の上、FAXでご返事下さい。
東京都港区赤坂3-14-2 ドルミ赤坂501-D 全調技連支部 東京都日本調理技能士会 TEL 03-3583-6216