

平成28年9月吉日

皆様

(一財)日本食生活文化財団は食生活文化に関する様々な事業を行っております。このたび、東京會館 和食総料理長 鈴木直登氏を講師に、お節料理母娘料理教室を開催致します。

日本の伝統的風習であるお正月。元旦の朝に家族が集まり新年を祝い、その年の家族の幸せを祈る。その折、食卓を囲みお屠蘇を飲み、お節をつまんでお雑煮を食べる。

元旦から大晦日までの一年の中で、失われつつある様々な風習や祭礼と密接に結びついた日本の食生活文化。今日の社会情勢や家庭環境の中で、このお正月料理「お節」の母娘料理教室を端緒として、このような貴重な食生活文化の次世代への継承を多くの方々に提案していくことも当財団の重大な使命だと思っております。

この機会に多くの皆様にご参加をいただけますようご案内いたします。ぜひお誘い合わせのうえ、ご参加のほどお願い申し上げます。

主催：一般財団法人 日本食生活文化財団 理事長 三田芳裕  
共催：東京誠心調理師専門学校 学校長 広瀬 道

開催概要

- ❖ 日 時 2016年(平成28年)11月19日(土曜日)
- ❖ 受 付 12時30分より
- ❖ 開 始 午後1時00分(13時00分)～午後4時00分(16時00分)まで
- ❖ 会 場 東京誠心調理師専門学校  
〒144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4  
TEL 03-3734-4411
- ❖ 講習内容 家庭でできるお節料理 三品(茶巾絞り・柚子巻き大根・伊達巻き)[予定]
- ❖ 参加費 6,000円(一家族)※当日会場でお支払い下さい。  
(5,000円(一家族)財団会員特別料金)  
含まれるもの 材料費(税込)
- ❖ 対象 母娘(家族)での参加をお願いします。原則として18歳以上の女性にご参加いただけます。
- ❖ 定員 32名(16家族)(先着順)
- ❖ 申込み 11月11日(金)までに、下記事務局までFAX又はメールにてお申し込み下さい。  
なお、先着順の32名(16家族)ですので、お早めにお申し込み願います。  
当日は実際に調理して頂きますので、エプロン・ハンドタオル・筆記用具等、ご持参願います。  
又、当日調理していただいた料理のお持ち帰りは固くお断りします。
- ❖ 申込み先 一般財団法人 日本食生活文化財団 事務局 (申込受付先 担当:根木)  
TEL:03-3541-6622 FAX:03-3541-6652 E-mail:neki@nsbz.or.jp

❖ 講師 鈴木 直登 氏 (すずき なおと)

株式会社 東京會館 調理・製菓部長 兼 和食総料理長

プロフィール:昭和28年新潟県生まれ。昭和49年株式会社東京會館入社。

[受章]平成17年「一般財団法人日本食生活文化財団食生活文化銀賞」受賞、平成20年「東京都優秀技能者章(江戸の名工)」受章、平成25年「卓越技能章(現代の名工)」受章、平成26年「文化庁長官章」受章。

[講師]東京會館クッキングスクール 講師、学校法人 武蔵野調理師専門学校 特別講師、学校法人 東京誠心調理師専門学校 特別講師、学校法人 西東京調理師専門学校 特別講師、ラブニール 国際KHカレッジ 日本料理特別講師、都内の区立中学の三校で食育特別講師。

[役員]専門調理師技術審査 技能検定試験委員、公益社団法人 日本料理研究会 理事・師範、四条流庖丁式東京一撰会 相談役、甲州屋調理師紹介所 所長代理。



11/19 お節料理母娘料理教室 参加申込書

▶▶▶ 送信先 FAX.03-3541-6652 又はメール neki@nsbz.or.jp ▶▶▶

※一週間以内に連絡がない場合、FAX送受信ミスも考えられますので、念のため事務局までお問い合わせ下さい。

住 所	<input type="text"/>		
お 名 前			ご同伴者 お 名 前
電話番号	-	-	通 信 欄

ご記入頂いた個人情報、財団の事業活動にのみ利用することとし、それ以外の利用、第三者提供はいたしません。