

本物のダシを 味わって学ぼう

今回のテーマは「昆布」

講師：有限会社 泉利昆布海産

代表取締役社長 泉谷 伸司

演題：日本のダシ文化と日本食における昆布の歴史

ご存知ですか？昆布は主に北海道産ですが、高知県では皿鉢料理の影響もあってか、昆布巻き寿司などの消費地で、戦後かなりの需要がありました。西日本で昆布好きと言えば鹿児島県、沖縄県、つづいて高知が3番め☆昆布にまつわる深〜い話と本物のダシを味わって、日本の食文化を考えてみましょう☆

講師プロフィール(泉谷伸司(いずたにしんじ))

1977年生まれ(36歳)

1995年 高知商業高等学校卒業

2000年 流通科学大学卒業

2005年 泉利昆布入社

2008年 代表取締役就任

2011年 食育活動をスタート

2010年 日本だけの食文化「旨味」を伝えるため
高知の台所大橋通に日本初、ダシとダシ茶漬け専門店
『旨味屋』を開店しました。

日時

平成26年5月25日(日)

午後1時(開場)

午後1時30分(開演)～3時(終了)

入場無料

場所

RKC調理師学校(下記地図参照)

高知市南久万58-1 ※駐車場(50台ぐらい可)あります

公共交通機関をご利用の方は

高知県交通バス

観月坂中央行き、万々行き、鳥越行き、円行寺行きに乗車
バス停「宗安寺分岐」で下車、万々交差点右折 徒歩約5分

JR円行寺口駅下車

万々商店街を北へ、万々交差点右折 徒歩約15分

※日曜日なので普通の時刻表と変わります。ご確認ください。



主催：NPO法人 食と健康を学ぶ会

後援：高知県、RKC調理師学校、高知県医師会、高知県看護協会、高知県栄養士会
高知県国民健康保険団体連合会、高知県社会福祉協議会

参加申込は、5月23日(金)までに、裏面申込用紙に記入し、
FAXまたはメールでお申込みください。

電話申込も可

088-873-6477 (月～金 午前9時～午後5時) 不在の場合は留守番電話をお願いします。