

講座のご案内

講座名

伝えたい!美味しいこだわり食材講座 vol.1
「本物の調味料を知ろう～ 醤油と塩」

講師名

食の学校 代表 塩川 恭子

プロフィール 「おいしくて安全な食べものを食卓に」届けるために、生産者、流通、消費者の架け橋をめざして「食の学校」を主宰。全国各地の生産者や流通業者をはじめ、「食」の仕事に携わる人たちと共に、有機・無農薬栽培等の「日本のオーガニック」のあり方を学び、普及させるネットワークづくりを行っている。



費用

一般会員の方… 3,500 円 (税込) プレミアム会員の方… 3,150 円 (税込)

開催日時 ・ 会場

平成 20 年 1 2 月 6 日 (土)
13:00～15:00 (受付 12:30～)

クリナップ新宿ショールーム
パーティスペース「Dreamia」



講座内容

Dreamia Club「伝えたい!美味しいこだわり食材」コラムで3回に渡り“本物の調味料”についてご紹介くださる塩川さん。コラムと連動した3回連続講座の開催です!第1回目は、日本が世界に誇る万能調味料「醤油」、そして生命の源の「塩」がテーマです。

どちらも一日でも無いと困るものなのに、その製造過程は意外に知られていないのでは?この講座では、全国のこだわり食材とその生産者をよく知る講師から、本来の作られ方や、誠実に作られたものを見極めるための知識をわかりやすく学びます。また、お料理にあった調味料の選び方や魅力もご紹介します。食の安全が叫ばれる今、きちんと作られたものを選択できる目を養っていきたいですね。講師厳選の数種類の醤油や塩の舐め比べもご用意しています!“ほんとうの調味料”がわかる講座、ご参加お待ちしております。

◆講座に関するお問い合わせ先: Dreamia Club 事務局

固定電話の方はこちら→0120-996-882 / 携帯電話の方はこちら→03-3810-2441



講座参加には会員登録(一般会員;無料)が必要です。まずは下記ドリーミアクラブのサイトをチェック!

ドリーミアクラブ

検索

<http://dreamiaclub.jp/>