

和食の巨匠
野永 喜三夫



コールド
スタート～

料理講習会のご案内

初心者向けの料理講習会を開催いたします！

講師は、テレビ番組『相葉マナブ』でおなじみの和食の巨匠“野永喜三夫”氏（日本橋ゆかり 三代目）です。

「和食」は作るのが難しい、手間がかかる、価格が高い などのイメージがあるようですが、今回は、カンタンに作れて美味しいお料理をご紹介します。コールドスタートなので失敗しない調理法です。料理初心者の方中心に、ぜひご参加ください！

 **日 時** 2024年11月13日（水） 15時～（受付 14時30分～）
15時～16時 講習会

16時～16時30分 試食・質疑応答

 **場 所** 釜浅商店 キッチンスペース（東京都台東区松が谷 2-24-1）
下記 URL から場所をご確認ください。

<https://kama-asa.co.jp/pages/shops>

釜浅商店は、2棟あり、向かって右側のビル（黒いビル、包丁売り場のあるビル）です。売り場左横のドアから入り、エレベーターで4階にお上がりください。

 **定 員** 会場参加：36名（申込先着順） 締切 11月6日
オンライン：100名（会場・オンラインとも定員になり次第、締切ります）

 **参加費** 無料（試食有）

 **調理メニュー**

鶏もも肉の照り焼き

Point

フライパンでコールドスタートで蓋をして中ジューシー仕上げ、照り焼きのタレとの相性抜群！

ナスとひき肉味噌炒め

Point

食材の切り方、合わせ調味料を先に作っておく、フライパンでコールドスタートでゆっくり炒める

白米 米の研ぎ方、土鍋の炊き方

Point

玉ねぎとじゃが芋のみそ汁

Point

食材の切り方、だしの大切さ

 お申込みは、**必要事項を必ずご記入の上**、info@washokujapan.jp までメールでお申込みください。

1. 氏名（よみがな）
2. 連絡先電話番号
3. E-mail アドレス
4. 参加方法 会場 または オンライン

主催 一般社団法人和食文化国民会議

TEL：03-5817-4915

E-mail：info@washokujapan.jp

以上