

L I C はびきの春のスペシャルイベント特別料理講習会と試食会

和食の神髄

「だし汁と鯛ご飯を極める」

～”料理研究家”近藤一樹氏からプロのテクニックを学んでいただきます～

食卓に春色を散りばめて花が彩りを増し、緑が芽吹き始める春。「L I C はびきの」では、第一回目として料理研究家近藤一樹先生をお迎えし、日本食には欠かせない、「だし汁と鯛ご飯を極める」と題して指導して頂きます。皆様ふるってのご参加お待ちしております。

講習会 (11:00 ~ 12:00)

日本料理の決め手となるだし汁について、あらゆる角度から和食に必要なだし汁を再度見つめ直し、生活の中で最も大切な「食」について語って頂きます。今回はその大切なだし汁で、春の食材『鯛』を使い“鯛ご飯”と“汁もの”を作ります。



【調理例】鯛ご飯（左下）と汁もの（右下）。
※実際の料理と異なる場合がございます。イベント内容は予告なく変更になる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

試食会 (12:15 ~ 13:30)

講師の作った鯛ご飯と汁ものを味わって頂きます。食事をしながら近藤一樹氏との懇親をお楽しみください。



講師：近藤一樹氏「プロフィール」

西宮在住。元辻調理師専門学校専任教授。在職中にサンフランシスコ日本国総領事館に公邸料理人として赴任、バンコクオリエンタルホテル、スイス・ローザンヌホテル学校等での日本料理指導。「どっちの料理ショー」に10年間出演。現在飲食店経営プロデューサー及びコンサルタント、調理師専門学校外来講師、はびきの市民大学講演など料理研究家・フードコーディネーターとして活躍中。

- 【日 程】2012年3月22日(木) 11時00分～13時30分
- 【場 所】LIC はびきの 1F カフェ峯屋
- 【予 約 制】①電話申込：LIC はびきのチケット専用ダイヤル (072-950-5504)。
②直接来館：LIC はびきの 1F 総合受付にお越しください。
- 【参 加 費】2,000円/名
- 【定 員】40名。※定員に達し次第、締切となります。
- 【問 合 せ】〒583-0854 羽曳野市軽里 1-1-1 LIC はびきの「和食の神髄」係
電話：072-950-5500 FAX：072-950-5505
- 【交通アクセス】電車：近鉄南大阪線「古市」駅下車西へ徒歩10分
バス：近鉄バス「軽里1丁目」バス亭
お車：大阪外環状線「軽里北」交差点
※駐車場(有料)には限りがございます。なるべく公共の交通機関をご利用ください。

