



キッコーマン食文化講座開催のご案内



〈「和食っていいね！」といわれたたい和食の魅力〉を上映

昨年12月、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。それに先立ち、キッコーマン株式会社では11月に若手日本料理人によるパネルディスカッションを開催しました。今回の食文化講座では、その内容をまとめたCS放送・フーディーズTVの番組を上映いたします。パネリストは下記にご紹介します4名の若手料理人です。京都や東京で取材した映像も加え、和食の魅力をご紹介します、思わず和食を作りたくなる内容となっています。この機会にぜひご観賞ください。

日時 2014年3月26日(水) 14:30~16:00
 ◇14:30~15:20 〈「和食っていいね！」といわれたたい和食の魅力〉(録画)上映
 ◇15:20~16:00 〈「和食」のユネスコ無形文化遺産登録〉について
 キッコーマン国際食文化研究センター 齊藤文秀

会場 国際食文化研究センター(ABC会議室)
 備考 自由参加ですので、お申し込みは必要ありません、直接会場にお越しください。

上映する番組中のパネリストの方々



高橋拓児氏
京都「木乃婦」三代目

1968年生まれ、大学卒業後、「東京吉兆」で修業。新しい理論や料理方法を取り入れた料理スタイルは高い評価を受ける。シニアソムリエの資格を持つ。「木乃婦」は祇園祭の鉾町にある料亭。



中東久人氏
京都「美山荘」四代目

1969年生まれ。高校卒業後、フランスに渡り、ホテル経営学、サービスを学ぶ。帰国後、金沢「つる幸」で修業。「美山荘」は、京都の奥座敷・花脊(はなせ)にある料亭。「摘草料理」を提供。



高橋義弘氏
京都「瓢亭」十五代目

1974年生まれ。大学卒業後、金沢で修業、京都に戻り父である十四代目高橋英一氏に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理。「瓢亭」は京都南禅寺近くに400年の歴史を刻む。



柳原尚之氏
近茶流嗣家・柳原料理教室副主宰

1979年生まれ。大学卒業後、食品メーカーに勤務。その後オランダ船籍の帆船キッチンを勤める。現在は父の柳原一成氏と東京・赤坂の料理教室にて日本料理、茶懐石の研究指導にあたる。

会場案内



お問い合わせ

キッコーマン国際食文化研究センター

〒278-8601 千葉県野田市野田250

電話 04-7123-5215

Fax 04-7123-5218

受付時間:土・日・祝日を除く 午前9時~午後5時